

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж



УТВЕРЖДАЮ
Директор
С.А.Махновский
« 27 » февраля 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего Повар
программы подготовки специалистов среднего звена
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Квалификация:
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения

очная

Магнитогорск, 2019

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе: ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «9» декабря 2016 г. №1565; Профессионального стандарта «Повар», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Сферы обслуживания»

Председатель

 /И.В. Авдюшина
Протокол № 6 от 20.02.2019

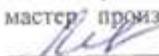
Методической комиссией МпК

Протокол № 5 от 21.02.2019

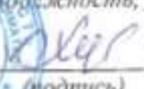
Разработчик (и):

преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»  /Ирина Владимировна Авдюшина

преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»  /Марина Александровна Ильина

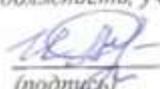
мастер производственного обучения МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»
 /Ольга Юрьевна Медведева

Рецензент:

 /Д.С. Халилова/
(подпись) (И.О. Фамилия)

МпК Халилова Д.С., кафе «Калинка»
(должность, ученая степень, ученое звание)

Рецензент:

 /И.А. Долматова/
(подпись) (И.О. Фамилия)

доцент кафедры ССиТПП, к.с. – х.н., доцент
(должность, ученая степень, ученое звание)



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	36
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	59
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	53
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	62

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО ПОВАР

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2 Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Профессиональный модуль ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего Повар относится к профессиональному циклу.

Освоению профессионального модуля предшествует изучение учебных дисциплин:

- ПД.01 Математика;
- ПД.02 Информатика;
- ОПЦ.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена;
- ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности выполнение работ по профессии рабочего Повар, оказание услуг населению соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД	Выполнение работ по профессии Повар
ПК 7.1.	Выполнение инструкции и задания повара по организации рабочего места

ПК 7.2	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
---------------	--

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ПК/ ОК	иметь практический опыт (ПО)	Уметь (У)	Знать (З)
ПК 7.1.	<p>ПО1 Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>ПО2 Уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;</p> <p>ПО3 Проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;</p> <p>ПО4 Упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;</p> <p>ПО5 Подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий;</p>	<p>У1 Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>У2 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;</p>	<p>З3 Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p>
ПК 7.2. ОК01- ОК11	<p>ПО6 Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;</p> <p>ПО7 Приготовление каш и</p>	<p>У3 Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;</p>	<p>З1 Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p>

	<p>гарниров из круп по заданию повара; ПО8Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара; ПО9Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара; ПО10Приготовление блюд из яиц по заданию повара; ПО11Приготовление блюд из творога по заданию повара; ПО12Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара; ПО13Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; ПО14Приготовление горячих напитков по заданию повара; ПО15Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара; ПО16Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; ПО17Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара; ПО18Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; ПО19Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;</p>	<p>У4Соблюдать правила сочетаемости продуктов и сырья при приготовлении напитков и кулинарных изделий;</p>	<p>32Требования к качеству, безопасности, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; 34Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; 302.1номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>35Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; 36Методы минимизации отходов при очистке. Обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; 37Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и обеспечение в профессиональной деятельности</p>
--	---	--	---

	<p>ПО20Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;</p> <p>ПО21Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;</p> <p>ПО22Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;</p> <p>ПО23Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на выносо по заданию повара.</p>		
ОК1		<p>У01.1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>У01.2 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>У01.3 определять этапы решения задачи;</p> <p>У01.4 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>У01.6 определять необходимые ресурсы;</p> <p>У01.7 учитывать временные ограничения и сроки при решении профессиональных задач;</p> <p>У01.8 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>У01.9 реализовать составленный план;</p> <p>У01.10 работать в изменяющихся условиях, в том числе в стрессовых;</p> <p>У01.11 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</p>	<p>З 01.1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>301.3 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>301.4 структуру плана для решения задач;</p> <p>301.5 значимость планирования всего рабочего процесса, как выстраивать эффективную работу и распределять рабочее время;</p> <p>301.6 методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>301.7 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>301.8 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</p>

OK2		<p>У02.1 определять задачи для поиска информации; У02.2 определять необходимые источники информации У02.4 структурировать получаемую информацию; У02.5 выделять наиболее значимое в перечне информации; У02.6 оценивать практическую значимость результатов поиска; У02.7 оформлять результаты поиска;</p>	<p>302.1 номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; 302.2 приемы структурирования информации; 302.3 формат оформления результатов поиска информации;</p>
OK3		<p>У03.1 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; У03.2 применять современную научную профессиональную терминологию; У03.3 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; У03.4 применять исследовательские приемы и навыки, чтобы быть в курсе последних отраслевых решений; У03.5 понимать и адаптироваться к изменяющимся потребностям смежных профессий;</p>	<p>303.1 содержание актуальной нормативно-правовой документации; 303.2 современная научная и профессиональная терминология; 303.5 основы исследовательской деятельности; 303.6 роли и требования смежных профессий;</p>
OK4		<p>У04.2 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; У04.3 понимать требования и оправдывать ожидания клиентов/работодателя; У04.4 реагировать на запросы клиентов/руководства лично и опосредованно; У04.5 использовать коммуникационные навыки</p>	<p>304.2 психологические особенности личности; 304.3 значимость установления и поддержания доверительных отношений со стороны коллег/ работодателя/клиентов; 304.4 стандарты, требуемые при обслуживании клиентов; 304.5 ценность</p>

		при работе в команде для успешной работы над групповым решением проблем; У04.8 эффективно работать в команде;	выстраивания и поддержания продуктивных рабочих отношений; 304.9 принципы, приемы и практики эффективной командной работы;
OK5		У05.1 применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; У05.2 использовать навыки устного общения в профессиональной деятельности; У05.3 излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; У05.4 использовать стандартный набор коммуникационных технологий; У05.5 проявлять толерантность в рабочем коллективе;	305.1 цели, функции, виды и уровни общения; 305.2 взаимосвязь общения и деятельности; 305.4 механизмы взаимопонимания в общении; 305.6 важность эффективного общения и навыков профессиональной коммуникации; 305.7 построения устных сообщений; 305.8 правила оформления документов; 305.10 особенности социального и культурного контекста;
OK6		У06.2 описывать значимость своей специальности для развития экономики и среды жизнедеятельности граждан российского государства;	306.7 правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
OK7		У07.1 соблюдать нормы экологической безопасности; У07.2 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; У07.3 использовать энергосберегающие и ресурсосберегающие технологии в профессиональной деятельности по специальности;	307.1 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; 307.4 пути обеспечения ресурсосбережения;
OK8			308.2 основы здорового образа жизни;

OK9		У09.1 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; У09.2 использовать современное программное обеспечение;	309.1 современные средства и устройства информатизации; 309.2 порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
OK10		У10.6 понимать тексты на базовые профессиональные темы;	310.5 правила чтения текстов профессиональной направленности;
OK11			311.4 порядок выстраивания презентации;

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего Повар

2.1 Структура профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего Повар

Коды ОК/ПК	Наименования разделов профессионального модуля/МДК	Формы промежуточной аттестации (семестр)						Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.									
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	курсовые проекты	Курсовые работы	Другие		Самостоятельная работа	Консультации	Обучение по МДК					Практики		
											в том числе					в том числе		
											лекции, уроки	лабораторные занятия	практические занятия	курсовой проект (работы)	Промежуточная аттестация (экзамен)	Учебная	Производственная (по профилю специальности)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
ПК 7.1-7.2 ОК.01- ОК.11	Раздел 1. МДК 07.01 Организация технологического процесса производства кулинарной продукции			4				122	16	12	40	30	24					
ПК 7.1-7.2 ОК .01- ОК.11	Учебная практика		4					72									72	
ПК 7.1-7.2 ОК .01- ОК.11	Практика производственная (по профилю специальности)		4					108									108	
ПК 7.1-7.2 ОК .01- ОК.11	Экзамен квалификационный	4						12						12				
	Всего (час):							314	16	12	40	30	24		24	72	108	

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего Повар

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Коды компетенций/осваиваемых элементов компетенций
1	2	3	4
Раздел модуля Осуществление работ по профессии Повар			
МДК 07.01 Организация технологического процесса производства кулинарной продукции		14	
Тема 1 Ведение технологических основ производства кулинарной продукции	Содержание 1.1 Технологический цикл производства кулинарной продукции общественного питания. Основные понятия, термины и определения. Технологический цикл производства кулинарной продукции. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; 1.2 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Классификация способов кулинарной обработки их характеристика: механические, гидромеханические, массообменные, термические. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований качества 1.3 Способы тепловой обработки продуктов. Значение тепловой обработки. Классификация. Характеристика способов тепловой обработки. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных	4	ПК 7.1 ОК .01-ОК11 У1, У2 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 33 301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 308.2, 309.1, 309.2, 310.5, 311.4

	изделий. Классификация и ассортимент кулинарной продукции. Классификация кулинарной продукции: признаки, методы. Ассортимент кулинарной продукции. Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания		
	Самостоятельная работа №1 Составить таблицу «Классификация способов тепловой обработки продуктов»	1	
Тема 2 Технологический процесс подготовки сырья для кулинарной продукции	Содержание	2	ПК 7.2 ОК .01-ОК11 У3 – У9 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 31, 32, 34 – 39 301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 308.2, 309.1, 309.2, 310.5, 311.4
	2.1 Технологический процесс первичной обработки овощей. Обработка корнеплодов. Простые формы нарезки. Использование и минимизация отходов. Требования к качеству, сроки хранения. Проверка и подготовка машин для обработки и нарезки овощей: назначение, правила безопасной эксплуатации.		
	2.2 Обработка капустных, луковых, тыквенных, томатных, салатных, шпинатных и десертных овощей. Формы нарезки, использование. Требования к качеству, сроки хранения. Использование переработанных овощей. Централизованное производство овощных полуфабрикатов. Обработка грибов. Требования к качеству, сроки реализации.		
	Практическое занятие №1	2	
	Правила пользования сборниками рецептов при приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; Решение ситуационных задач по расчету сырья. Определение массы Брутто, Нетто. Определение количества порций из заданного количества сырья.		
	Лабораторная работа №1 Нарезка овощей различными формами	2	
	Самостоятельная работа №2 Составить таблицы: «Формы нарезки корнеплодов»	1	
	Содержание		
2.3 Технологический процесс механической обработки рыбы с	2		

	костным и хрящевым скелетом. Характеристика сырья. Пищевая ценность. Способы оттаивания. Вымачивание соленой рыбы.		
	2.4 Технологический процесс механической обработки сельскохозяйственной птицы. Характеристика сырья. Пищевая ценность.	2	
	2.5 Технологический процесс механической обработки мяса. Характеристика сырья. Пищевая ценность. Способы оттаивания. Вымачивание соленой рыбы. 2.6 Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы: 1. Рыбы с хлебом и без него, ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения и реализации. 2. Мяса с хлебом и без него, ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения и реализации. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара 3. Птицы, ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения и реализации.	2	
	Контрольная работа	2	
	Самостоятельная работа №3 Составить таблицы: «Полуфабрикаты из рубленой массы рыбы, форма, требования к качеству. Полуфабрикаты из рубленой массы мяса, форма, требования к качеству. Полуфабрикаты из рубленой массы птицы, форма, требования к качеству»	2	
Тема 3 Приготовление блюд и кулинарных изделий массового спроса	Содержание		ПК 7.1, ПК 7.2 ОК .01-ОК11 У1 – У9
	3.1 Приготовление супов массового спроса. Классификация супов. Приготовление бульонов (мясных, мясо-костных, рыбных, грибных). Использование. Требования к качеству, сроки реализации.	2	У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	3.2 Приготовление супов картофельных, овощных, из круп, бобовых и макаронных изделий. Ассортимент. Правила отпуска. Требования к качеству, сроки реализации. 3.3 Приготовление супов молочных, сладких, отпуск, требования к качеству. Ассортимент. Приготовление супов из концентратов.	2	
	Практическое занятие №2	2	31 – 39

Расчет количества порций из заданного количества сырья.		301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6,
Лабораторная работа № 2 Приготовление супов Суп картофельный с фрикадельками Суп полевой Суп молочный с овощами Суп сладкий	4	301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 308.2, 309.1, 309.2, 310.5, 311.4
Самостоятельная работа №4 Начертить схемы: Приготовление супов массового спроса.	2	
Содержание		
3.4 Приготовление основных соусов. Подготовка сырья. Приготовление соуса белого и красного основного. Использование. Требования к качеству, сроки реализации.	2	
Практическое занятие №3 Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2	
Самостоятельная работа №4 Начертить схемы: Приготовление основных соусов.	1	
3.5 Блюда из овощей. Классификация. Кулинарное использование овощей. Общие правила варки овощей. Процессы при варке. Порционирование блюд. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.	2	
Самостоятельная работа №5 Составить таблицу: «Формы нарезки корнеплодов»	1	
3.6 Блюда и гарниры из круп. Крупы, подготовка для тепловой обработки. Варка круп; процессы, происходящие при варке. Варка каш, ассортимент, приготовление, отпуск. Требования к качеству, сроки реализации. 3.7 Блюда из бобовых и макаронных изделий. Приготовление. Гарниры из круп и макаронных изделий. Требования к качеству, сроки реализации.	2	
Практическое занятие №4 Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2	

Лабораторная работа № 3		ПК 7.1, ПК 7.2
Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий 1.Каша гречневая рассыпчатая с грибами и луком 2.Каша вязкая с тыквой 3.Макароны с овощами 4.Бобовые с копченой грудинкой	4	ОК .01-ОК11 У1 – У9 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
Самостоятельная работа №5 Составить таблицу: «Требования к качеству блюд и гарниров из круп. Требования к качеству блюд из бобовых и макаронных изделий»	1	
Содержание		
3.8 Блюда из яиц и творога, приготовление, отпуск. Требования к качеству.	2	31 – 39 301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 308.2, 309.1, 309.2, 310.5, 311.4
Практическое занятие №5 Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2	
Самостоятельная работа №6 Составить таблицу: Требования к качеству блюд из яиц.Требования к качеству блюд из творога, сыра	1	
3.9 Характеристика рыбных блюд. Общие правила тепловой обработки. Ассортимент. Рекомендуемые гарниры и соусы. Порционирование, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 3.10 Приготовление блюд рубленой рыбы. Приготовление, ассортимент. Рекомендуемые гарниры и соусы. Порционирование, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.	2	
Практическое занятие №6 Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2	
Лабораторная работа № 4 Приготовление блюд из рубленой массы рыбы Котлеты рубленые с гарниром Шницель натурально-рубленный с гарниром Хлебцы рыбные с гарниром	4	
Самостоятельная работа №7 Составить таблицу: Требования к качеству блюд из рубленой рыбы	1	

Содержание		ПК 7.1, ПК 7.2
3.11 Блюда из мяса. Классификация блюд из мяса. Общие правила тепловой обработки. Рекомендуемые гарниры и соусы. Порционирование, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.	2	ОК .01-ОК11 У1 – У9 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
Практическое занятие №7 Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2	
Лабораторная работа № 5		31 – 39
Приготовление блюд из рубленой массы мяса Биточки рубленые с гарниром, соусом красным Котлеты домашние с гарниром Тефтели с гарниром и соусом	4	301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 308.2, 309.1, 309.2, 310.5, 311.4
Самостоятельная работа №8 Составить таблицу: Требования к качеству блюд из рубленой массы мяса	2	
Содержание		
3.14 Приготовление блюд из рубленой массы птицы. Рекомендуемые гарниры и соусы. Порционирование, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.	2	
Практическое занятие №8 Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2	
Лабораторная работа № 6		
Приготовление блюд из рубленой массы птицы 1. Фрикадельки из птицы с гарниром 2. Биточки фаршированные с гарниром 3. Кнели из кур с гарниром	4	
Самостоятельная работа №8 Составить таблицу: Требования к качеству блюд из рубленой массы птицы	2	
Содержание		
3.15 Приготовление пресного теста и изделий из него. Приготовление теста для пельменей, вареников, лапши домашней,	2	

блинчиков. 3.16 Приготовление горячих напитков по заданию повара. Ассортимент и классификация горячих напитков. Требования к качеству срокам и условиям хранения признаки и органолептические методы определения доброкачественности.		
Лабораторная работа № 7		ПК 7.1, ПК 7.2
Приготовление изделий из теста 1. Блинчики со сметаной 2. Пельмени 3. Вареники с творогом	4	ОК .01-ОК11 У1 – У9 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
Самостоятельная работа №9 Составить таблицу: Требования к качеству изделий из теста	1	
Содержание		
Практическое занятие №9 Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2	
Содержание		31 – 39
3.17 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара 3.18 Общие правила приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара. Ассортимент. Санитарно-гигиенические требования.	2	301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 308.2, 309.1, 309.2, 310.5, 311.4
Практическое занятие №10 Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2	
Практическое занятие №11 Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2	
Лабораторная работа № 8		
Приготовление бутербродов Бутерброды открытые Бутерброды закрытые Бутерброды канапе	4	
Содержание		
Содержание		
3.19 Общие правила приготовления и оформления холодных и горячих сладких блюд (десертов). Ассортимент. Санитарно-	2	

	<p>гигиенические требования.</p> <p>3.20 Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос, с учетом эстетичности и безопасности.</p> <p>3.21 Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия. Расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.</p>		
	<p>Практическая работа № 12</p> <p>Расчеты с потребителями с использованием различных форм</p>	2	
	<p>Содержание</p>		
	<p>Контрольная работа</p>	2	
<p>Тематика консультаций при изучении раздела</p> <p>Технологический процесс подготовки сырья</p> <p>Приготовление блюд и кулинарных изделий массового спроса</p>	12		
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы не сложного приготовления по заданию повара; 2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы; 4. Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест. <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из круп и макаронных изделий; 2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд и гарниров из круп и 	72	ПО1-ПО23	

<p>макаронных изделий;</p> <p>3. Подготовка пряностей , приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд и гарниров из круп и макаронных изделий;</p> <p>4. Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий не сложного приготовления по заданию повара;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению бульонов и отваров;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления бульонов и отваров;</p> <p>3. Подготовка пряностей , приправ, и других продуктов для приготовления бульонов и отваров;</p> <p>4. Приготовление бульонов и отваров по заданию повара;</p> <p>5. Выполнение операций процеживания;</p> <p>6. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению супов массового спроса;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления Супов массового спроса;</p> <p>3. Подготовка пряностей , приправ, и других продуктов для приготовления супов;</p> <p>4. Приготовление супов, бульонов и отваров по заданию повара;</p> <p>5. Выполнение операций процеживания;</p> <p>6. Порционирование и отпуск супов массового спроса;</p> <p>7. Оформление платежей за блюда;</p> <p>8. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>9. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению соусов;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления соусов;</p> <p>3. Подготовка пряностей , приправ и других продуктов для приготовления соусов;</p> <p>4. Приготовление соусов массового спроса;</p>		
--	--	--

<p>5. Выполнение операций (измельчения, процеживания, протирания) для приготовления соусов;</p> <p>6. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря не сложного приготовления по заданию повара;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд из рыбы;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи не сложного приготовления;</p> <p>Подбор оборудования, инвентаря для приготовления для приготовления блюд из мяса и птицы;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд из яиц и творога не сложного приготовления;</p> <p>Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд из яиц и творога;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление блюда из яиц и творога</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>		
---	--	--

<p>1. Организация рабочего места по приготовлению мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; не сложного приготовления; Подбор оборудования, инвентаря для приготовления;</p> <p>3. Подготовка пряностей , приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>		
<p>1. Организация рабочего места по приготовлению холодных и горячих напитков не сложного приготовления;</p> <p>Подбор оборудования, инвентаря для приготовления горячих напитков;</p> <p>3. Подготовка продуктов для приготовления напитков;</p> <p>4. Приготовление горячих напитков;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>		
<p>1. Организация рабочего места по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов не сложного приготовления;</p> <p>Подбор оборудования, инвентаря для приготовления десертов;</p> <p>3. Подготовка пряностей и других продуктов для приготовления десертов;</p> <p>4. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>		
<p>1. Организация рабочего места по приготовлению салатов, холодных закусок не сложного приготовления;</p> <p>Подбор оборудования, инвентаря для приготовления закусок;</p> <p>3. Подготовка пряностей и других продуктов для приготовления холодных закусок;</p>		

<ul style="list-style-type: none"> 4. Приготовление салатов, холодных и горячих закусок из рыбы и мяса; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест. 		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места по приготовлению бульонов и отваров по заданию повара; 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление бульонов и отваров; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест. <ul style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места по приготовлению овощных и картофельных супов по заданию повара; 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление овощных и картофельных супов; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест. <ul style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места по приготовлению супов с крупами, макаронными 	108	ПО1-ПО23

<p>изделиями, бобовыми по заданию повара;</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест. <p>1. Организация рабочего места по приготовлению молочных и сладких супов по заданию повара;</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление молочных и сладких супов; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест. <p>1. Организация рабочего места по приготовлению холодных супов по заданию повара;</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление холодных супов; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест. <p>1. Организация рабочего места по приготовлению холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельные компоненты для них; для соусов и соусных полуфабрикатов; 5. Порционирование и отпуск блюд; 		
--	--	--

<p>6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению отварных, припущенных и тушеных блюд и гарниров из овощей по заданию повара; 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление отварных, припущенных и тушеных блюд и гарниров из овощей; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению жареных и запеченных блюд и гарниров из овощей и грибов по заданию повара; 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление жареных и запеченных блюд и гарниров из овощей и грибов; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению горячих блюд из рыбы отварной и припущенной, нерыбного водного сырья по заданию повара; 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление горячих блюд из рыбы отварной и припущенной, нерыбного водного сырья; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.</p>		
--	--	--

<p>1. Организация рабочего места по приготовлению горячих блюд из рыбы жареной и запеченной, нерыбного водного сырья по заданию повара;</p> <p>2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление горячих блюд из рыбы жареной и запеченной, нерыбного водного сырья;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению отварных и тушеных горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика по заданию повара;</p> <p>2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление отварных и тушеных горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению жареных и запеченных горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика по заданию повара;</p> <p>2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление жареных и запеченных горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению горячих блюд из субпродуктов по заданию повара;</p>		
--	--	--

<p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление горячих блюд из субпродуктов;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению салатов, основных холодных закусок из овощей, холодных овощных блюд по заданию повара;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление салатов, основных холодных закусок из овощей, холодные овощные блюда;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению салатов, основных холодных закусок из рыбы, холодных рыбных блюд по заданию повара;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление салатов, основных холодных закусок из рыбы, холодных рыбных блюд;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению салатов, основных холодных закусок из мяса, холодных мясных блюд по заданию повара;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление салатов, основных холодных закусок из мяса, холодных мясных блюд;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p>		
---	--	--

<p>6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков по заданию повара; 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.</p>		
<p>Экзамен квалификационный Всего</p>	<p>12 314</p>	<p>ПК 7.1, ПК 7.2 ОК .01-ОК11 У1 – У9 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 31 – 39</p>

		301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 308.2, 309.1, 309.2, 310.5, 311.4
--	--	---

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения и оснащение:

Тип и наименование специального помещения	Оснащение специального помещения
кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	Мультимедийные средства хранения, передачи и представления информации. Учебно-методическая документация, дидактические средства Фарфоровая, фаянсовая посуда и металлическая посуда: для подачи холодных закусок; первых блюд; вторых блюд; десерта (сладких блюд); горячих напитков фруктов и кондитерских изделий; стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые; стекло в ассортименте; Весы настольные электронные МТ 6 В1ДА «Олимп 4» Скатерти
лаборатория учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)	Ванна для темперирования шоколада MiniMeltinChoc Martelatto FA-3013 (1,9 л); Ванны моечные двухцекционная "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы ВНЦ – 10 Краскопульт мини -2000 "OTRIX" Плита "Мечта" электрическая Стол профессиональный СП-2/1500/600 Тостер Фритюрница Холодильник "Юрюзань" Электроплита ПЭ-4Ш Фарфоровая посуда и металлическая посуда для подачи холодных закусок; первых блюд; вторых блюд; стеклянная и хрустальная посуда; стекло в ассортименте; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые; Микроволновая печь Гастроёмкости сталь нерж. Н 6,5, L 53, В 32.5 см металлич., Н 2, L 53, В 32.5 см металлич.; Сковорода порционная стальная Миксер-барбекю UFESA BB 24 Сковорода d=240/50 , d=280/50 нерж. антипригар. покрытие, тройное дно, Индукция LUXSHANL Пароконвектоматы UNOX XV 393; ПКА 6-1/1ВМ; эл-кий ПКА 6-1/3П; Подставка д/пароконвектомата ITERMA Печь микроволновая SAMSUNG; Плита индукционная HURAKAN HKN-ICF 35DX4 Слайсер AIRHOT SL 250 Соковыжималка, соковыжималка шнековая JAU SJ-200 Кастрюли стальные, эмалированные, алюм. различной емкости Кастрюля 2л. нерж. тройное дно d190, h80, индукция LUXSHANL, Кастрюля 3л нерж. тройное дно d215, h95, индукция LUXSHANL, Кастрюля 5л нерж. тройное дно

Тип и наименование специального помещения	Оснащение специального помещения
	<p>d235, h130, индукция LUXSHANL Гастроёмкости EKSI 11020E (1/1 h 20мм), EKSI 13020E (1/3 h 20мм), EKSI 13065E (1/3 h 65мм); Миксер "Kenwood"; Миксер В5; Миксер планетарный GASTROMIX В 5 ECO; Миксер погруженный TEFAL Шкаф жарочный (пекарский) Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE АТТ05 600*400 мм Наборы ножей для карвинга Весы ВТ-15 электронные; Весы лабораторные ЕТ-1000М; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер DEXPSX-100; Блендер Hamitoh Beasn ННВ 250S-CE Кухонный инвентарь: посуда, наборножей, разделочные доски Измельчитель Bosch MMR 08A1 Кофемолка электрическая Ладомир; Миксер проф-ый "KENWOOD КМС 560"; Миксер ручной Bosch MFQ 36470; Морозильная камера "Орск 115 "; Морозильная камера "Стинол"; Посудомоечная машина "Fagor" FI-30 Холодильник "Атлант 2823,80 ", Холодильник Nord 431-7-010 Шкаф холодильн. со стеклом СНЕЖВОНВИНИ 400 ВGC Мясорубка "Консар" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAGTC 12; Мясорубка ТМ-32 скупатницей; Мясорубка электрическая "Panasonic"; Шейкер Расстоечная камера XL091 Форма кулинарная Машина тестомесильная НВН В10</p>
помещение для самостоятельной работы: компьютерные классы; читальные залы библиотеки	Персональные компьютеры с пакетом MSOffice, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

Основные источники

1. **Васюкова, А. Т.** Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Текст : электронный. - URL: Режим доступа: <https://new.znaniyum.com/read?id=21396>
2. **Климова, Т. А.** Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). - Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true> . – Макрообъект.
3. **Серова, И. В.** Организация обслуживания в организациях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / И. В. Серова ; МГТУ. -

Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S56.pdf&show=dcatalogues/5/8837/S56.pdf&view=true> . – Макрообъект.

Дополнительные источники:

1. **Панкевич, О. А.** Товароведение товаров растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / О. А. Панкевич ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S136.pdf&show=dcatalogues/5/8809/S136.pdf&view=true> . – Макрообъект.
2. **Серова, И. В.** Организация и технология производства полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учебное пособие для [СПО] / И. В. Серова, И. В. Авдюшина, Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S53.pdf&show=dcatalogues/5/8702/S53.pdf&view=true> . – Макрообъект.

Периодические издания:

1. Пищевая промышленность - ISSN 0235-2489 <https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707>

Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.pitportal.ru/samples_docs/

Программное обеспечение:

Наименование ПО	№ Договора	Срок действия лицензии
MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)	Д-1227 от 08.10.2018 Д-757-17 от 27.06.2017 Д-593-16 от 20.05.2016 Д-1421-15 от 13.07.2015	11.10.2021 27.07.2018 20.05.2017 13.07.2016
MS Office 2007	№135 от 17.09.2017	бессрочно
KasperskyEndpointSecurity для бизнеса-Стандартный	Д-300-18 от 21.03.2018 Д-1347-17 от 20.12.2017 Д-1481-16 от 25.11.2016 Д-2026-15 от 11.12.2015	28.01.2020 21.03.2018 25.12.2017 11.12.2016
7 Zip	свободно распространяемое	бессрочно
<u>ШефЭксперт</u>	Д-160-12 от 31.01.2012	бессрочно
<u>Система расчётов для общественного питания</u>	К-69-14 от 18.09.2014	бессрочно

Интернет-ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=342181>

3.3 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося. Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений обучающихся.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы осуществляется в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия и внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся по учебной дисциплине, проходит как в письменной, так и устной или смешанной форме, с представлением изделия или продукта творческой деятельности.

В качестве форм и методов контроля внеаудиторной самостоятельной работы используются: проверка выполненной работы преподавателем, семинарские занятия, тестирование, самоотчеты, контрольные работы, защита творческих работ и др.

№	Наименование раздела/темы	Оценочные средства (задания) для самостоятельной внеаудиторной работы																																																					
1	Тема 1 Ведение технологических основ производства кулинарной продукции	<p><i>Задание № 1. Заполнить таблицу</i> «Классификация способов тепловой обработки продуктов»</p> <p>Изучив страницы основного источника 2 Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Текст : электронный. - URL: Режим доступа: https://new.znaniium.com/read?id=21396</p> <p>заполнить таблицу</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2">Основные способы</th> <th colspan="4">Комбинированные</th> <th colspan="4">Вспомогательные</th> </tr> <tr> <th>Варка</th> <th>Жарка</th> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 20px;"></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Критерии оценки работы с таблицами</i></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">№ п/п</th> <th rowspan="2">Критерии оценки</th> <th>Выполнено</th> <th>Выполнено не полностью</th> <th>Не выполнено</th> </tr> <tr> <th>Высокий уровень 3 балла</th> <th>Средний уровень 2 балла</th> <th>Низкий уровень 1 балл</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Соответствие представленной в таблице информации заданной теме</td> <td>- содержание полностью соответствует заданной теме</td> <td>- содержание соответствует заданной теме, но есть незначительные замечания.</td> <td>- содержание таблицы не соответствует заданной теме;</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Лаконичность и четкость изложения материала в таблице</td> <td>- материал изложен четко, лаконично</td> <td>- многословный текст; - размытые объяснения</td> <td>- имеются не заполненные ячейки, множественные ошибки;</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Правильность оформления</td> <td>- оформление полностью соответствует требованиям.</td> <td>- в оформлении имеются небольшие замечания</td> <td>- выполнено и оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Оценка: 8-9 баллов «отлично» 6-7 баллов «хорошо» 4-5 баллов «удовлетворительно»</p>	Основные способы		Комбинированные				Вспомогательные				Варка	Жарка																			№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено	Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл	1	Соответствие представленной в таблице информации заданной теме	- содержание полностью соответствует заданной теме	- содержание соответствует заданной теме, но есть незначительные замечания.	- содержание таблицы не соответствует заданной теме;	2	Лаконичность и четкость изложения материала в таблице	- материал изложен четко, лаконично	- многословный текст; - размытые объяснения	- имеются не заполненные ячейки, множественные ошибки;	3	Правильность оформления	- оформление полностью соответствует требованиям.	- в оформлении имеются небольшие замечания	- выполнено и оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.
Основные способы		Комбинированные				Вспомогательные																																																	
Варка		Жарка																																																					
№ п/п		Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено																																																		
			Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл																																																		
1	Соответствие представленной в таблице информации заданной теме	- содержание полностью соответствует заданной теме	- содержание соответствует заданной теме, но есть незначительные замечания.	- содержание таблицы не соответствует заданной теме;																																																			
2	Лаконичность и четкость изложения материала в таблице	- материал изложен четко, лаконично	- многословный текст; - размытые объяснения	- имеются не заполненные ячейки, множественные ошибки;																																																			
3	Правильность оформления	- оформление полностью соответствует требованиям.	- в оформлении имеются небольшие замечания	- выполнено и оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.																																																			
2	Тема 2 Технологический	<p><i>Задание № 2. Заполнить таблицу:</i> «Формы нарезки корнеплодов»</p>																																																					

процесс подготовки сырья для кулинарной продукции

Изучив страницы основного источника **Васюкова, А. Т.** Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Текст : электронный. - URL: Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=21396>
заполнить таблицу

Форма нарезки	Размеры	Способ тепловой обработки	Кулинарное использование
1			
2			

Критерии оценки работы с таблицами

№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено
		Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл
1	Соответствие представленной в таблице информации заданной теме	- содержание полностью соответствует заданной теме	-содержание соответствует заданной теме, но есть незначительные замечания.	- содержание таблицы не соответствует заданной теме;
2	Лаконичность и четкость изложения материала в таблице	-материал изложен четко, лаконично	- многословный текст; -размытые объяснения	-имеются не заполненные ячейки, множественные ошибки;
3	Правильность оформления	- оформлено полностью соответствует требованиям.	-в оформлении имеются небольшие замечания	-выполнено и оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.

Оценка:
8-9 баллов «отлично»
6-7 баллов «хорошо»
4-5 баллов «удовлетворительно»

*Задание № 3. Заполнить таблицы «Полуфабрикаты из рубленой массы рыбы, форма, требования к качеству»; «Полуфабрикаты из рубленой массы мяса, форма, требования к качеству»;
Полуфабрикаты из рубленой массы птицы, форма, требования к качеству»*
Изучив страницы основного источника **Васюкова, А. Т.** Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Москва : Дашков и

К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Текст : электронный.
 - URL: Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=21396>
 заполнить таблицу

Наименование полуфабриката	Форма Размеры	Способ тепловой обработки

Критерии оценки работы с таблицами

№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено
		Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл
1	Соответствие представленной в таблице информации заданной теме	- содержание полностью соответствует заданной теме	- содержание соответствует заданной теме, но есть незначительные замечания.	- содержание таблицы не соответствует заданной теме;
2	Лаконичность и четкость изложения материала в таблице	- материал изложен четко, лаконично	- многословный текст; - размытые объяснения	- имеются не заполненные ячейки, множественные ошибки;
3	Правильность оформления	- оформление полностью соответствует требованиям.	- в оформлении имеются небольшие замечания	- выполнено и оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.

Оценка:
 8-9 баллов «отлично»
 6-7 баллов «хорошо»
 4-5 баллов «удовлетворительно»

3	<p>Тема 3 Приготовление блюд и кулинарных изделий массового спроса</p>	<p><i>Задание 4. Составление структурно-логических схем по следующим темам:</i> Тема .3.1 Приготовление супов массового спроса. Начертить схемы приготовления бульонов. Тема 3.4 Приготовление основных соусов. Начертить схемы приготовления соусов. Цель задания: - Систематизация материала - Кодировка материала при помощи схемы - Активизация познавательной деятельности Рекомендации по выполнению задания: Данные средства наглядности выполняют функцию конспектирования материала. При построении структурно-логической схемы темы необходимо выделить главное в теме. Лаконично, компактно, сжато изложить отобранный материал.</p>
---	--	--

		<p>Логика построения структурно-логических схем - отражение содержательных связей между единицами излагаемой информации, их четкая классификация по уровням значимости. Этапы работы над структурно-логической схемой: Поиск информации Анализ информации Осмысление информации Синтез информации. Представление информации в структурно-логической форме имеет ряд преимуществ по сравнению с линейно-текстовым изложением учебного материала: - при линейном построении текстовой информации часто бывает сложно определить структуру изучаемого явления, выделить существенные связи между его компонентами. Это затруднение в значительной мере преодолевается при замене словесного описания оформлением ее в виде таблиц, а лучше – схем; - рядом исследователей было установлено, что ведущее звено мыслительной деятельности составляет особая форма анализа - анализ через синтез. Эта операция составляет основу более глубокого усвоения и понимания учебного материала путем его знакового моделирования, помогает быстрее сформировать целостную картину изучаемого предмета; - способствует формированию более рациональных приемов работы с учебным материалом вообще; - наглядно-образная форма представления информации способствует лучшему ее запоминанию. Формы контроля: представление и обсуждение составленных схем. Критерии оценки: обоснование, логичность, четкость, рациональность изложения материала. <i>Критерии оценки работы по составлению схем</i></p>			
№ п/п	Критерии оценки	Выполнено Высокий уровень 3 балла	Выполнено не полностью Средний уровень 2 балла	Не выполнено Низкий уровень 1 балл	
	Соответствие представленной в схеме информации заданной теме	- содержание схемы полностью соответствует заданной теме;	-содержание материала в схеме соответствует заданной теме, но есть недочеты и незначительные ошибки.	Содержание блоков схемы не соответствует заданной теме.	
	Читаемость, логичность, лаконичность схемы	-материал в схеме излагается четко и лаконично; - схема читается легко, связи	-материал в схеме излагается недостаточно четко и лаконично; -кое-где нарушены логические связи между блоками	-имеются множественные логические ошибки в связях между блоками схемы.	

			между блоками определяют логикой изложения материала.	схемы.																													
	3	Правильность оформления	- оформление схемы полностью соответствует требованиям. (аккуратность, принципиальность выражения (фигуры, линии, стрелки и др.))	- оформление схемы имеет незначительные недочеты и небольшая небрежность.	- оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.																												
	<p>Оценка: 8-9 баллов «отлично» 6-7 баллов «хорошо» 4-5 баллов «удовлетворительно»</p>																																
4	<p><i>Задание № 5. Заполнить таблицу:</i> Составить таблицу: «Формы нарезки корнеплодов» «Требования к качеству блюд и гарниров из круп. Требования к качеству блюд из бобовых и макаронных изделий» Изучив страницы основного источника Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Текст : электронный. - URL: Режим доступа: https://new.znaniyum.com/read?id=21396 заполнить таблицу:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование блюда</th> <th>Внешний вид</th> <th>Цвет</th> <th>Запах Вкус</th> <th>Консистенция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Критерии оценки работы с таблицами</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">№ п/п</th> <th rowspan="2">Критерии оценки</th> <th>Выполнено</th> <th>Выполнено не полностью</th> <th>Не выполнено</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Высокий уровень 3 балла</td> <td>Средний уровень 2 балла</td> <td>Низкий уровень 1 балл</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Соответствие представлено</td> <td>- содержани</td> <td>- содержание соответствует</td> <td>- содержание таблицы не</td> </tr> </tbody> </table>					Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Запах Вкус	Консистенция											№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено	Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл	1	Соответствие представлено	- содержани	- содержание соответствует	- содержание таблицы не
Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Запах Вкус	Консистенция																													
№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено																													
		Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл																													
1	Соответствие представлено	- содержани	- содержание соответствует	- содержание таблицы не																													

			й в таблице информации заданной теме	е полностью соответствует заданной теме	заданной теме, но есть незначительные замечания.	соответствует заданной теме;																																	
		2	Лаконичность и четкость изложения материала в таблице	-материал изложен четко, лаконично	- многословный текст; -размытые объяснения	-имеются не заполненные ячейки, множественные ошибки;																																	
		3	Правильность оформления	- оформление полностью соответствует требованиям.	-в оформлении имеются небольшие замечания	-выполнено и оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.																																	
		Оценка: 8-9 баллов «отлично» 6-7 баллов «хорошо» 4-5 баллов «удовлетворительно»																																					
5		<p><i>Задание № 6. Заполнить таблицу:</i> «Требования к качеству блюд из яиц. Требования к качеству блюд из творога, сыра»</p> <p>Изучив страницы основного источника Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Текст : электронный. - URL: Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=21396</p> <p>заполнить таблицу:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование блюда</th> <th>Внешний вид</th> <th>Цвет</th> <th>Запах Вкус</th> <th>Консистенция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Критерии оценки работы с таблицами</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">№ п/п</th> <th rowspan="2">Критерии оценки</th> <th>Выполнено</th> <th>Выполнено не полностью</th> <th>Не выполнено</th> </tr> <tr> <th>Высокий уровень 3 балла</th> <th>Средний уровень 2 балла</th> <th>Низкий уровень 1 балл</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Соответствие представленной в таблице информации заданной теме</td> <td>- содержание полностью соответствует заданной теме</td> <td>-содержание соответствует заданной теме, но есть незначительные замечания.</td> <td>- содержание таблицы не соответствует заданной теме;</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Лаконичность и четкость изложения</td> <td>-материал изложен четко,</td> <td>- многословный текст;</td> <td>-имеются не заполненные ячейки,</td> </tr> </tbody> </table>					Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Запах Вкус	Консистенция											№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено	Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл	1	Соответствие представленной в таблице информации заданной теме	- содержание полностью соответствует заданной теме	-содержание соответствует заданной теме, но есть незначительные замечания.	- содержание таблицы не соответствует заданной теме;	2	Лаконичность и четкость изложения	-материал изложен четко,	- многословный текст;	-имеются не заполненные ячейки,
Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Запах Вкус	Консистенция																																			
№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено																																			
		Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл																																			
1	Соответствие представленной в таблице информации заданной теме	- содержание полностью соответствует заданной теме	-содержание соответствует заданной теме, но есть незначительные замечания.	- содержание таблицы не соответствует заданной теме;																																			
2	Лаконичность и четкость изложения	-материал изложен четко,	- многословный текст;	-имеются не заполненные ячейки,																																			

			материала в таблице	лаконично	-размытые объяснения	множественные ошибки;																																	
		3	Правильность оформления	- оформлен и полностью соответствует требованиям.	-в оформлении имеются небольшие замечания	-выполнено и оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.																																	
		Оценка: 8-9 баллов «отлично» 6-7 баллов «хорошо» 4-5 баллов «удовлетворительно»																																					
6		<p><i>Задание № 7. Заполнить таблицу:</i> «Требования к качеству блюд из рубленой рыбы»</p> <p>Изучив страницы основного источника Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Текст : электронный. - URL: Режим доступа: https://new.znaniium.com/read?id=21396</p> <p>заполнить таблицу:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование блюда</th> <th>Внешний вид</th> <th>Цвет</th> <th>Запах Вкус</th> <th>Консистенция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Критерии оценки работы с таблицами</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">№ п/п</th> <th rowspan="2">Критерии оценки</th> <th>Выполнено</th> <th>Выполнено не полностью</th> <th>Не выполнено</th> </tr> <tr> <th>Высокий уровень 3 балла</th> <th>Средний уровень 2 балла</th> <th>Низкий уровень 1 балл</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Соответствие представленной в таблице информации заданной теме</td> <td>- содержание полностью соответствует заданной теме</td> <td>-содержание соответствует заданной теме, но есть незначительные замечания.</td> <td>- содержание таблицы не соответствует заданной теме;</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Лаконичность и четкость изложения материала в таблице</td> <td>-материал изложен четко, лаконично</td> <td>- многословный текст; -размытые объяснения</td> <td>-имеются незаполненные ячейки, множественные ошибки;</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Правильность оформления</td> <td>- оформлен и полностью соответствует требованиям.</td> <td>-в оформлении имеются небольшие замечания</td> <td>-выполнено и оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Оценка:</p>					Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Запах Вкус	Консистенция						№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено	Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл	1	Соответствие представленной в таблице информации заданной теме	- содержание полностью соответствует заданной теме	-содержание соответствует заданной теме, но есть незначительные замечания.	- содержание таблицы не соответствует заданной теме;	2	Лаконичность и четкость изложения материала в таблице	-материал изложен четко, лаконично	- многословный текст; -размытые объяснения	-имеются незаполненные ячейки, множественные ошибки;	3	Правильность оформления	- оформлен и полностью соответствует требованиям.	-в оформлении имеются небольшие замечания	-выполнено и оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.
Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Запах Вкус	Консистенция																																			
№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено																																			
		Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл																																			
1	Соответствие представленной в таблице информации заданной теме	- содержание полностью соответствует заданной теме	-содержание соответствует заданной теме, но есть незначительные замечания.	- содержание таблицы не соответствует заданной теме;																																			
2	Лаконичность и четкость изложения материала в таблице	-материал изложен четко, лаконично	- многословный текст; -размытые объяснения	-имеются незаполненные ячейки, множественные ошибки;																																			
3	Правильность оформления	- оформлен и полностью соответствует требованиям.	-в оформлении имеются небольшие замечания	-выполнено и оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.																																			

		8-9 баллов «отлично» 6-7 баллов «хорошо» 4-5 баллов «удовлетворительно»																																	
7	<p><i>Задание № 8. Заполнить таблицы:</i> 1.«Требования к качеству блюд из рубленой массы мяса» 2.«Требования к качеству блюд из рубленой массы птицы»</p> <p>Изучив страницы основного источника Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Текст : электронный. - URL: Режим доступа: https://new.znaniium.com/read?id=21396</p> <p>заполнить таблицу:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование блюда</th> <th>Внешний вид</th> <th>Цвет</th> <th>Запах Вкус</th> <th>Консистенция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Критерии оценки работы с таблицами</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">№ п/п</th> <th rowspan="2">Критерии оценки</th> <th>Выполнено</th> <th>Выполнено не полностью</th> <th>Не выполнено</th> </tr> <tr> <th>Высокий уровень 3 балла</th> <th>Средний уровень 2 балла</th> <th>Низкий уровень 1 балл</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Соответствие представленной в таблице информации заданной теме</td> <td>- содержание полностью соответствует заданной теме</td> <td>-содержание соответствует заданной теме, но есть незначительные замечания.</td> <td>- содержание таблицы не соответствует заданной теме;</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Лаконичность и четкость изложения материала в таблице</td> <td>-материал изложен четко, лаконично</td> <td>- многословный текст; -размытые объяснения</td> <td>-имеются незаполненные ячейки, множественные ошибки;</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Правильность оформления</td> <td>- оформление полностью соответствует требованиям.</td> <td>-в оформлении имеются небольшие замечания</td> <td>-выполнено и оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Оценка: 8-9 баллов «отлично» 6-7 баллов «хорошо» 4-5 баллов «удовлетворительно»</p>	Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Запах Вкус	Консистенция						№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено	Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл	1	Соответствие представленной в таблице информации заданной теме	- содержание полностью соответствует заданной теме	-содержание соответствует заданной теме, но есть незначительные замечания.	- содержание таблицы не соответствует заданной теме;	2	Лаконичность и четкость изложения материала в таблице	-материал изложен четко, лаконично	- многословный текст; -размытые объяснения	-имеются незаполненные ячейки, множественные ошибки;	3	Правильность оформления	- оформление полностью соответствует требованиям.	-в оформлении имеются небольшие замечания	-выполнено и оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.	
Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Запах Вкус	Консистенция																															
№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено																															
		Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл																															
1	Соответствие представленной в таблице информации заданной теме	- содержание полностью соответствует заданной теме	-содержание соответствует заданной теме, но есть незначительные замечания.	- содержание таблицы не соответствует заданной теме;																															
2	Лаконичность и четкость изложения материала в таблице	-материал изложен четко, лаконично	- многословный текст; -размытые объяснения	-имеются незаполненные ячейки, множественные ошибки;																															
3	Правильность оформления	- оформление полностью соответствует требованиям.	-в оформлении имеются небольшие замечания	-выполнено и оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.																															
8	<p><i>Задание № 9. Заполнить таблицу:</i> «Требования к качеству изделий из теста»</p> <p>Изучив страницы основного источника Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Москва : Дашков и</p>																																		

К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Текст : электронный.
 - URL: Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=21396>

заполнить таблицу:

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Запах Вкус	Консистенция

Критерии оценки работы с таблицами

№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено
		Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл
1	Соответствие представленной в таблице информации заданной теме	- содержание полностью соответствует заданной теме	- содержание соответствует заданной теме, но есть незначительные замечания.	- содержание таблицы не соответствует заданной теме;
2	Лаконичность и четкость изложения материала в таблице	- материал изложен четко, лаконично	- многословный текст; - размытые объяснения	- имеются не заполненные ячейки, множественные ошибки;
3	Правильность оформления	- оформление полностью соответствует требованиям.	- в оформлении имеются небольшие замечания	- выполнено и оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.

Оценка:
 8-9 баллов «отлично»
 6-7 баллов «хорошо»
 4-5 баллов «удовлетворительно»

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем/мастером производственного обучения в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный.

4.1 Текущий контроль:

Контролируемые результаты (практический опыт, умения, знания)	Наименование оценочного средства
Практический опыт	
ПО1. подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания;	Задания на учебную и производственную практику (мастером п/о)
ПО2. уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;	
ПО3. проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;	
ПО4. упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;	
ПО5. подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий;	
ПО6. приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;	
ПО7. приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара;	
ПО8. приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;	
ПО9. приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;	
ПО10. приготовления блюд из яиц по заданию повара;	
ПО11. приготовления блюд из творога по заданию повара;	
ПО12. приготовления блюд и гарниров из	

макаронных изделий по заданию повара;	
ПО13. приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;	
ПО14. приготовления горячих напитков по заданию повара;	
ПО15. приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;	
ПО16. приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;	
ПО17. приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара;	
ПО18. приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;	
ПО19. процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара;	
ПО20. порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;	
ПО21. оказания помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;	
ПО22. приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;	
ПО23. упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара;	
Умения	
У1. производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	
У2. применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	практические работы лабораторные работы
У3. готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;	
У4. соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	
У5. отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на	

вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;	
У6. выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;	
У7. аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;	
У8. производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;	
У9. эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;	
Знания	
<p>31. рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>32. требования к качеству, безопасности, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>33. назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>34. требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</p> <p>35. правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>36. методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</p> <p>37. пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>38. принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</p> <p>39. правила и технологии расчетов с потребителями;</p>	<p>Тестовые задания</p> <p>Контрольная работа</p>

4.2 Промежуточная аттестация

Код	Структурный элемент профессионального модуля	Форма промежуточной аттестации	Семестр
МДК.07.01	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции	Комплексный дифференцированный зачет	4
УП.07.01	Учебная практика	Комплексный зачет	4
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)	Комплексный зачет	4
ПМ.07		Экзамен квалификационный	4

4.2.1 Оценочные средства по комплексному дифференцированному зачету по МДК, комплексному зачету по практике

Результаты обучения	Оценочные средства для промежуточной аттестации
<p>31Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>32Требования к качеству, безопасности, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>33Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>34Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</p> <p>35Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>36Методы минимизации отходов при очистке. Обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</p> <p>37Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>38Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</p> <p>39Правила и технологии расчетов с потребителями.</p> <p>У1Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>У2 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>У3Готовить блюда, напитки и кулинарные</p>	<p>Тестовые задания для дифференцированного зачета</p> <p>по вопросам:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов, их классификация. 2. Технологический процесс обработки сырья 3. Централизованное производство полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Полуфабрикаты высокой степени готовности. 4. Процессы, происходящие при оттаивании мяса. 5. Технологический процесс приготовления натуральной рубки и котлетной из мяса. Характеристика полуфабрикатов, требования к качеству. 6. Характеристика птицы и дичи поступающей на предприятия. Технологический процесс обработки сельскохозяйственной птицы и дичи, характеристика операций. Приготовление п/ф из нее 7. Значение супов в питании. Классификация и ассортимент . 8. Приготовление основных соусов. Подготовка сырья, использование. Требования к качеству, сроки реализации. 9. Значение овощных блюд в питании. 10. Общие правила варки каш различной консистенции.. 11. Варка бобовых, процессы при варке. 12. Технологический процесс приготовления блюд из рубленной котлетной массы рыбы, мяса, птицы. 13. Технология приготовления пресного теста и изделий из него. 14. Производственные помещения, их характеристика. 15. Понятие о технологических линиях и рабочих местах в цехах, требования к организации рабочих мест. 16. Заготовочные цехи, их характеристика. 17. Организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы в мясо-рыбном цехе предприятия общественного питания средней мощности с полным производственным циклом. 18. Организация работы горячего цеха.

<p>изделия по технологическим картам под руководством повара;</p> <p>У4Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>У5Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У6Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>У7Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;</p> <p>У8Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</p> <p>У9Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;</p> <p>ПО1 Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>ПО2 Уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;</p> <p>ПО3 Проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;</p> <p>ПО4 Упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;</p> <p>ПО5 Подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных</p>	<p>19.Организации рабочих мест в суповом отделении горячего цеха.</p> <p>20.Организации рабочих мест в соусном отделении горячего цеха.</p> <p>21. Организации рабочих мест в холодном цехе.</p> <p>22.Организация работы цеха мучных изделий.</p> <p>23. Раздача: понятие, назначение, виды. Организация труда поваров-раздатчиков.</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Практические задания</p> <p>1. Найти полное вложение продуктов для приготовления 45 порцийблюда «Капуста отварная с соусом голландским с уксусом» по I колонкеСборника рецептур.</p> <p>2. Определить количество продуктов для приготовления 20 порцийблюда «Морковь, припущенная в сметанном соусе» в январе по II колонкеСборника рецептур.</p> <p>3. Определить количество продуктов для приготовления 90 порцийпюре из моркови в марте по II колонке Сборника рецептур блюд.</p> <p>4. Вычислить количество необходимых продуктов для приготовления57 порций блюда «Овощи, тушенные в молочном соусе» в апреле поI колонке Сборника рецептур.</p> <p>5. Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления30 порций блюда «Картофель, жаренный ломтиками из отварного» в феврале, по III колонке Сборника рецептур блюд.</p> <p>6. Найти количество продуктов для приготовления 50 порций молочнойманной каши по II колонке Сборника рецептур.</p> <p>7. Сколько продуктов необходимо взять для приготовления 75 порцийгарнира «Макароны отварные с томатом», если использовать сок томатныйнатуральный?</p> <p>8. Какое количество продуктов необходимо использовать дляприготовления 30 порций плова с изюмом в декабре по I колонке Сборника рецептур? Определить емкость посуды.</p> <p>9. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления100 порций биточков пшеничных, если в наличии имеется молоко коровьецельное сухое и яичный порошок, по II колонке Сборника рецептур.</p> <p>10. Определить количество продуктов и объем используемой посудыдля приготовления риса, припущенного с томатом, к 67 порциям сосисок отварных, если на производстве имеется соус томатный острый.</p>
---	--

<p>изделий;</p> <p>ПО6Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;</p> <p>ПО7Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;</p> <p>ПО8Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;</p> <p>ПО9Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;</p> <p>ПО10Приготовление блюд из яиц по заданию повара;</p> <p>ПО11Приготовление блюд из творога по заданию повара;</p> <p>ПО12Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;</p> <p>ПО13Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;</p> <p>ПО14Приготовление горячих напитков по заданию повара;</p> <p>ПО15Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;</p> <p>ПО16Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;</p> <p>ПО17Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;</p> <p>ПО18Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;</p> <p>ПО19Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;</p> <p>ПО20Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;</p> <p>ПО21Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;</p> <p>ПО22Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;</p> <p>ПО23Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.</p>	<p>отчет по учебной и производственной практике</p>
--	---

Критерии оценки комплексного дифференцированного зачета по МДК, комплексного зачета по практике

– «Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.

– «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

– «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки

4.2.2 Экзамен квалификационный

Оценочные средства промежуточной аттестации по профессиональному модулю – экзамену квалификационному

Код ПК/ ОК	Оценочные средства		
ПК 7.1- ПК7.2 ОК 01 – ОК 11	<p>Текст задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организовать рабочее место по приготовлению блюд; 2. Произвести расчет сырья для приготовления блюд, оформить технологические карты; 3. Произвести первичную кулинарную обработку сырья; 4. Приготовить: <ul style="list-style-type: none"> - 1 порцию блюда - супа полевого (по 1 колонке сборника рецептур); - 1 порцию блюда - оладьи со сметаной (по 1 колонке сборника рецептур); - 1 порцию киселя клюквенного 5. Провести оценку качества готовых блюд по органолептическим показателям; 		
Критерии оценки			
Коды проверяемых компетенций		Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Оценка (да / нет)
ПК 7.1		ОПОР 7.1.1 организация подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания;	
		ОПОР 7.1.2 организация уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;	
		ОПОР 7.1.3 организация проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;	
		ОПОР 7.1.4 организация упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;	

		ОПОР 7.1. Организация подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий;	
	ПК 7.2	ОПОР 7.2.1 организация контроля качества, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; ОПОР 7.2.2 владение правилами пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; ОПОР 7.2.3 организация приготовления блюд и напитков несложного приготовления ОПОР 7.2.4 применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемой при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; ОПОР 7.2.5 владения правилами презентации блюд, напитков и кулинарных изделий ОПОР 7.2.6 оформление технологической документации	
	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ОПОР 01.1 Определяет профессиональную задачу с учетом профессионального и социального контекста ОПОР 01.2 Осуществляет поиск информации, необходимой для решения задачи и/или проблемы. ОПОР 01.3 Составляет план действий для решения задач. ОПОР 01.4 Анализирует и корректирует план профессиональных действий в соответствии с требованиями триединства «время – ресурс – результат» ОПОР 01.5 Демонстрирует навыки работы в профессиональной и смежных сферах. ОПОР 01.6 Реализует составленный план действий с учётом изменяющихся условий ОПОР 01.7 Оценивает результаты решения профессиональной задачи.	
	ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ОПОР 02.1 Планирует поиск информации в зависимости от поставленных задач в заявленных условиях ОПОР 02.2 Структурирует получаемую информацию ОПОР 02.3 Оформляет результаты поиска информации в соответствии с установленными требованиями	
	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	ОПОР 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности ОПОР 03.2 Владеет современной научной профессиональной терминологией ОПОР 03.4 Демонстрирует навыки исследовательской деятельности ОПОР 03.5 Осваивает дополнительные образовательные программы. ОПОР 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	
	ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ОПОР 04.1 Планирует деятельность членов команды и распределяет роли ОПОР 04.2 Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности ОПОР 04.4 Демонстрирует навыки работы в коллективе и/или команде.	
	ОК 05 Осуществлять устную и	ОПОР 05.1 Демонстрирует владение основами ораторского искусства	

	письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ОПОР 05.2 Осуществляет устное общение в профессиональной деятельности в соответствии с нормами русского языка	
		ОПОР 05.3 Оформляет документы о профессиональной тематике на государственном языке	
	ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	ОПОР 06.2 Аргументировано обосновывает сущность и значимость будущей профессии	
		ОПОР 06.5 Составляет свою профессиограмму.	
	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ОПОР 07.1 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормами экологической безопасности, правилами по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности	
		ОПОР 07.2 Осуществляет профессиональную деятельность с учетом энергосберегающих и ресурсосберегающие технологии в профессиональной деятельности по специальности	
	ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	ОПОР 08.1 Использует средства физической культуры для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	
		ОПОР 08.2 Использует коррекционно-восстановительные средства повышения профессиональной надежности в профессиональной деятельности.	
		ОПОР 08.3 Применяет техники профилактики перенапряжения в профессиональной деятельности.	
		ОПОР 08.1 Использует средства физической культуры для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	
		ОПОР 08.2 Использует коррекционно-восстановительные средства повышения профессиональной надежности в профессиональной деятельности.	
		ОПОР 08.3 Применяет техники профилактики перенапряжения в профессиональной деятельности.	
	ОПОР 08.1 Использует средства физической культуры для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей		
	ОПОР 08.2 Использует коррекционно-восстановительные средства повышения профессиональной надежности в профессиональной деятельности.		

		ОПОР 08.3 Применяет техники профилактики перенапряжения в профессиональной деятельности.	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.		ОПОР 09.1 Использует информационные технологии при решении профессиональных задач.	
		ОПОР 09.2 Использует современное программное обеспечение в профессиональной деятельности.	
		ОПОР 09.3 Соблюдает режим информационной безопасности в профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.		ОПОР 10.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке.	
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.		ОПОР 11.1 Определяет возможности осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной сфере	
		ОПОР 11.2 Презентует коммерческую идею	
макс количество оценок			
количество положительных оценок			
% положительных оценок			
Оценка в универсальной шкале оценок			

Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала их оценки

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ

1. Активные и интерактивные методы используются при проведении теоретических и практических занятий:

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
Тема 2 Технологический процесс подготовки сырья для кулинарной продукции		
2.1 Технологический процесс первичной обработки овощей.	Лекция-визуализация	Излагаемая лекция преподавателем сопровождается показом структурно-логических схем, таблиц, ЭВМ (слайды, видеозапись, интерактивная доска).
2.4 Технологический процесс механической обработки сельскохозяйственной птицы.	Групповая дискуссия	Преподаватель излагает новый материал через серию вопросов, на которые студенты должны отвечать непосредственно в ходе лекции
Тема 3 Приготовление блюд и кулинарных изделий массового спроса		
3.1 Приготовление супов массового спроса.	Лекция «пресс-конференция».	Преподаватель просит студентов письменно в течение 2-3 минут задать ему интересующий каждого из них вопрос по объявленной теме лекции. Далее преподаватель в течение 3-5 минут систематизирует эти вопросы по их содержанию и начинает читать лекцию, включая ответы на заданные вопросы в ее содержание
3.4 Приготовление основных соусов.	Ролевая игра	На первом этапе каждая группа изучает ассортимент производных соусов красного, оформляют таблицы. На втором этапе анализ информации. Подведение итогов.
3.10 Приготовление блюд рубленой рыбы.	Семинар « Ассортимент, технология приготовления блюд из жареной рыбы, пищевая ценность»	1. Подготовка к семинару в микрогруппах. 2. Обсуждение вопросов семинара 3. Подведение итогов
3.12 Приготовление блюд из рубленой массы мяса	Дискуссионная технология «Аквариум»	1. Деление студентов на группы. 2. Раздается учебный материал и вся группа собирает информацию из разных источников. 3. Осуждение собранной информации.
3.15 Приготовление пресного теста и изделий из него.	Проблемная лекция	Вопрос: технология приготовления дрожжевого теста (опарного, безопарного). Проблема: какое тесто (опарное, безопарное) лучше использовать для изделий (оформление таблицы)

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ/ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

МДК 07.01 Организация технологического процесса производства кулинарной продукции

Разделы/темы	Темы практических/лабораторных занятий	Количество во часов	Требования ФГОС СПО (уметь)
Тема 2 Технологический процесс подготовки сырья для кулинарной продукции	Практическая работа №1 Правила пользования сборниками рецептов при приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; Решение ситуационных задач по расчету сырья. Определение массы Брутто, Нетто. Определение количества порций из заданного количества сырья.	2	У3 – У9 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Лабораторная работа №1 Нарезка овощей различными формами	2	
Тема 3 Приготовление блюд и кулинарных изделий массового спроса	Практическое занятие №2 Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2	У2 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Лабораторная работа № 2 Приготовление супов Суп картофельный с фрикадельками Суп полевой Суп молочный с овощами Суп сладкий	4	
	Практическое занятие №3 Расчет количества порций из заданного	2	

	количества сырья.		У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Практическое занятие №4 Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2	
	Лабораторная работа № 3 Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий 1.Каша гречневая рассыпчатая с грибами и луком 2.Каша вязкая с тыквой 3.Макароны с овощами 4.Бобовые с копченой грудинкой	4	У1-У7,У9 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Практическое занятие №5 Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2	У2 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Практическое занятие №6 Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2	
	Лабораторная работа № 4 Приготовление блюд из рубленой массы рыбы Котлеты рубленые с гарниром Шницель натурально-рубленный с гарниром Хлебцы рыбные с гарниром	4	У1-У7,У9 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6

			У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Практическое занятие №7 Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2	У2 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Лабораторная работа № 5 приготовление блюд из рубленой массы мяса Биточки рубленые с гарниром, соусом красным Котлеты домашние с гарниром Тефтели с гарниром и соусом	4	У1-У7,У9 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Практическое занятие №7 Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2	У2 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Лабораторная работа №6 Приготовление блюд из рубленой массы птицы 1. Фрикадельки из птицы с гарниром 2. Биточки фаршированные с гарниром 3. Кнели из кур с гарниром	4	У1-У7,У9 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Лабораторная работа №7 Приготовление изделий из теста	4	У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5,

	1. Блинчики со сметаной 2. Пельмени 3. Вареники с творогом		У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Практическое занятие №9 Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2	У2 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Практическое занятие №10 Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2	У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Практическое занятие №11 Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2	У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Лабораторная работа №8 Приготовление бутербродов Бутерброды открытые Бутерброды закрытые Бутерброды канапе	4	У1-У7, У9 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Практическая работа № 12 Расчеты с потребителями с использованием различных форм	2	У8 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
Всего		54	

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ МАРШРУТ

Контрольная точка	Раздел/тема	Формируемые компетенции (ОК, ПК, ПО, У, З)	Оценочные средства	
МДК 07.01 Организация технологического процесса производства кулинарной продукции				
№1	Тема 2 Технологический процесс подготовки сырья для кулинарной продукции	ПК 7.2 ОК .01-ОК11 У3 – У9 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 31, 32, 34 – 39 301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 308.2, 309.1, 309.2, 310.5, 311.4	Рубежная контрольная работа №1	Задание контрольной работы (варианты)
№ 2	Тема 3 Приготовление блюд и кулинарных изделий массового спроса	ПК 7.1, ПК 7.2 ОК .01-ОК11 У1 – У9 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 31 – 39 301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7,	Рубежная контрольная работа №2	Задание контрольной работы (варианты)

		307.1, 307.4, 308.2, 309.1, 309.2, 310.5, 311.4		
№3	Комплексный дифференцированный зачет	ПК 7.1, ПК 7.2 ОК .01-ОК11 У1 – У9 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 31 – 39 301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 308.2, 309.1, 309.2, 310.5, 311.4		Тестовые задания Контрольная работа (практические задания)
Промежуточная аттестация	Учебная практика Комплексный зачет	ПО 01 – ПО 23	Задание на практику	Отчет
Промежуточная аттестация	Производственная практика (по профилю специальности) Комплексный зачет	ПО 01 – ПО 23	Задание на практику	Отчет
№4	Допуск к экзамену квалификационному	ПК 7.1, ПК 7.2 ОК .01-ОК11 У1 – У9 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 31 – 39 301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1,	Портфолио:	1. лабораторные работы

		305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 308.2, 309.1, 309.2, 310.5, 311.4		
Промежуточная аттестация	Экзамен квалификационный	ПК 7.1, ПК 7.2 ОК .01-ОК11 У1 – У9 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 31 – 39 301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 308.2, 309.1, 309.2, 310.5, 311.4	Экзаменационные билеты	Практико – ориентированные задания

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПЦК	Подпись председателя ПЦК
		Рабочая программа профессионального модуля «Выполнение работ по профессии рабочего Повар/Кондитер» актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения:		
1	3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы	<p>В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами “Юрайт” (Контракт Юрайт ЭБС www.biblio-online.ru №К-55-19 от 05.08.2019), “BOOK.RU” (Контракт КноРус медиа ЭБС BOOK.ru № К-52-19 от 05.08.2019), “Консультант студента” (Контракт Политехресурс Консультант студента ЭБС К 50-19 от 05.08.2019) и обновлением платформы электронной библиотечной системы “Знаниум” раздел 3.2 Рабочей программы читать в новой редакции:</p> <p style="text-align: center;">Основная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Климова, Т. А. Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). – Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true . – Макрообъект. 2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. https://znanium.com/catalog/document?id=358198 3. Серова, И. В. Организация обслуживания в организациях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / И. В. Серова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S56.pdf&show=dcatalogues/5/8837/S56.pdf&view=true . – Макрообъект. 4. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — Режим доступа: https://new.znanium.co <p style="text-align: center;">Дополнительная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Панкевич, О. А. Товароведение товаров растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / О. А. Панкевич ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S136.pdf&show=dcatalogues/5/8809/S136.pdf&view=true . – Макрообъект. 2. Серова, И. В. Организация и технология производства полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учебное пособие для [СПО] / И. В. Серова, И. В. Авдюшина, Т. 	11.09.2019 г. Протокол № 1	

		А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S53.pdf&show=dcatalogues/5/8702/S53.pdf&view=true . – Макрообъект.		
	Условия реализации профессионального модуля	В связи с обновлением материально технического обеспечения п. материально-техническое обеспечение читать в новой редакции	16.09.2020 г Протокол №1	
	МДК.07.01 Организация технологического процесса производства кулинарной продукции	Лаборатория Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) Учебная аудитория для проведения учебных, практических и лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроёмкости; Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные; Кофемолка BOSCH MKM; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endeaver Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полус"; Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1,8 л пластик; Шейкер; Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beasn HNB 250S-CE; Весы BT-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000M; Весы электронные "BP-4149-10 БР"; Машина тестомесильная HWH B10;	16.09.2020 г Протокол №1	

		<p>Миксер "Kenwood; Миксер В5 (360x290x450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD КМС 560"(чаша-4,6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Консар" MEM-12Е; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка ТМ-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без гастроремкостей); Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696; Посудомоечная машина "Fagor"; Расстоечная камера XL091; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм; Стол профессиональный СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE АТТ05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые; Банкетный текстиль</p> <p>Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства Учебная аудитория для проведения учебных, практических и лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Рабочее место преподавателя: персональный компьютер, проектор, экран, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Фарфоровая, фаянсовая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые; Диaproектор; MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-1227 от 08.10.2018, срок действия:11.10.2021 MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-757-17 от 27.06.2017, срок действия:27.07.2018, Calculate Linux Desktop свободно распространяемое ПО (https://www.calculate-linux.org/ru/), срок действия: бессрочно MS Office договор №135 от 17.09.2007, срок действия: бессрочно 7 Zip свободно распространяемое (https://www.7-zip.org/), срок действия: бессрочно</p>		
	ПМ.07 Экзамен квалификационный	Лаборатория Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для учебных практик. Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" ВМ 2/530 Z-R с	16.09.2020 г Протокол №1	

		<p>сифоном; Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроёмкости; Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные; Кофемолка BOSCH МКМ; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX В 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA ВВ 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endeвер Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN- V300; Фритюрница; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort КТ-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-КР02-С32 1,8 л пластик; Шейкер; Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beacn ННВ 250S-CE; Весы ВТ-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000М; Весы электронные "BP-4149-10 БР"; Машина тестомесильная HWH В10; Миксер "Kenwood"; Миксер В5 (360x290x450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD КМС 560"(чаша- 4,6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Консар" MEM-12Е; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка ТМ-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без гастроёмкостей); Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696; Посудомоечная машина "Fagor"; Расстоечная камера XL091; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм;</p>		
--	--	---	--	--

		<p>Стол профессиональный СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые; Банкетный текстиль</p>		
	3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы	<p>В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами ЭБС ЗНАНИУМ (Контракт № К-60-20 от 13.08.2020 г. ООО «ЗНАНИУМ», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.) раздел 3.2 Рабочей программы читать в новой редакции:</p> <p style="text-align: center;">Основная литература</p> <p>1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. https://znanium.com/read?id=358198</p> <p>2. Климова, Т. А. Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). - Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true . - Макрообъект.</p> <p>3. Серова, И. В. Организация обслуживания в организациях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / И. В. Серова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S56.pdf&show=dcatalogues/5/8837/S56.pdf&view=true . - Макрообъект.</p> <p>4. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=354289</p> <p style="text-align: center;">Дополнительная литература</p> <p>1. Панкевич, О. А. Товароведение товаров растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / О. А. Панкевич ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S136.pdf&show=dcatalogues/5/8809/S136.pdf&view=true . - Макрообъект.</p> <p>2. Серова, И. В. Организация и технология производства полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учебное пособие для [СПО] / И. В. Серова, И. В. Авдюшина, Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S53.pdf&show=dcatalogues/5/8702/S53.pdf&view=true . - Макрообъект.</p>	16.09.2020 г Протокол №1	
	4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	<p>На основании Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г.</p>	16.09.2020 г Протокол №1	

	ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	№ 885/390) п. Общие требования к организации образовательного процесса дополнить записью: «Учебная и производственная (по профилю специальности) практики проводятся в форме практической подготовки в условиях выполнения обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю образовательной программы».		
	1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	На основании Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390) п. Количество часов на освоение программы профессионального модуля изложить в новой редакции: всего – 314 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 122 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 106 часов; в форме практической подготовки – 180 часа; самостоятельной работы обучающегося – 16 часа; учебной практики – 72 часов; в форме практической подготовки – 72 часов; производственной (по профилю специальности) практики – 108 часов. в форме практической подготовки – 108 часов	16.09.2020 г Протокол №1	