

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 Повар, 16472 Пекарь

для специальности:
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
профиль подготовки: естественнонаучный
на базе основного общего образования

ОДОБРЕНА
Председатель ПЦК
Председатель: Н.В. Москаева

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора
О.С. Макарова

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рег. № 1565 от 09.12.16г. и профстандарты 16675 Повар (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «7» сентября 2015г. № 597н рег. № 549) и 16472 Пекарь (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015г. № 914н рег. № 682

Разработчики:

ГАПОУ «НГТК»
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Н.В. Москаева
(инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК»
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

М.П. Елисеева
(инициалы, фамилия)

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК»
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Л.С. Сумнительнова
(инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК»
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

А.В. Панкратьева
(инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	30

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 Повар, 16472 Пекарь

1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности для специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дел в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): производство блюд, напитков кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 7.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 7.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 7.4. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.

ПК 7.5. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

ПК 7.6. Выполнять инструкции и задания способствующие усвоению принципов и практики бережливого производства.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по профессии повар 3-4 разряда, пекарь 3 разряда.

Рабочая программа профессионального модуля направлена на подготовку студентов для сдачи демонстрационного экзамена (далее-ДЭ) по методике Волдскиллс.

В рабочей программе указаны электронно-образовательные ресурсы (ЭОР) и дистанционные образовательные технологии (ДОТ), применяемые педагогами при изучении дисциплины.

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

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

иметь практический опыт:

- Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
- Уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.
- Проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.
- Упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара.
- Подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
- Обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара.
- Подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара.
- Приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара.
- Приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара.
- Приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара.
- Приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара.
- Приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.
- Приготовления блюд из яиц по заданию повара.
- Приготовления блюд из творога по заданию повара.
- Приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара.
- Приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара.
- Приготовления горячих напитков по заданию повара.
- Приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара.
- Приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара.
- Приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара.
- Приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара.
- Процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара.

- Порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
- Оказания помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации.
- Приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара.
- Упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.
- Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места.
- Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства.
- Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства.
- Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.
- Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента.
- Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции.
- Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса.
- Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации.
- Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию.
- Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос.
- Построения псевдопроизводственного процесса в модельной ситуации (деловая игра) на основе метода PDCA(планировать, действовать, проверять, корректировать);
- Определение процессов, формирующих ценность продукта для потребителя и операций на примере кейса или производственного процесса, наблюдаемого в реальных условиях;
- Формирования предложений в отношении конкретной производственной ситуации по уменьшению потерь (сокращению операций и /или их времени за счет пространственных, логических, организационных решений, решений по схемам взаимодействия работников и т.п.);
- Организации своего рабочего места с применением метода5С;
- Поиска источника скрытых потерь с помощью метода «5 почему».

уметь:

- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара.
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.
- Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.
- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.
- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.
- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе.
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве.
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.
- Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции.
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.
- Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции.

- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.
- Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос.

знать:

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.
- Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения.
- Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству.
- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.
- Правила и технологии расчетов с потребителями.
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
- Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции.
- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции.
- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними.
- Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.
- Технологии приготовления хлебобулочной продукции.

- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения.
- Правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства.
- Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям
- Правила и технологии расчетов с потребителями.
- Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.
- Причины образования потерь(muda),согласно концепции бережливого производства;
- Принципы бережливого производства;
- Содержание и примеры эффектов применения метода5С;
- Содержание и примеры эффектов применения метода «5почему»;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

объем образовательной нагрузки – **596** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –**268** часов;

экзамен квалификационный – **20** часов;

учебной и производственной практики – **288** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

1.1. Область применения примерной программы

Примерная программа профессионального модуля является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности производство блюд, напитков кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания:

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
ПК 7.2.	Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
ПК 7.3.	Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
ПК 7.4	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.
ПК 7.5	Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.
ПК 7.6	Выполнять инструкции и задания способствующие усвоению принципов и практики бережливого производства

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (час)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 7.1 ПК.7.2 ПК.7.3 ПК.7.6	Освоение работ по профессии 16675 Повар	144	134	90		10	-		-
ПК 7.4 ПК 7.5 ПК 7.6	Освоение работ по профессии 16472 Пекарь	144	134	90		10			-
	Учебная практика	144						144	
	Производственная практика (по профилю специальности),	144							144
	Экзамен (квалификационный)	20							
	Всего:	596	268	180		20		144	144

* Раздел профессионального модуля – часть примерной программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	ЭОР	Уровень освоения
1	2	3	4	5
МДК 07.01. Освоение работ по профессии 16675 Повар		144	Учебно-методический комплекс: https://nationalteam.worldskills.ru/skills/povarskoje-deloo/	
Раздел 1 Приготовление простых блюд, гарниров и мучных изделий				
Тема 1.1.Механическая кулинарная обработка продуктов	Содержание	48		
	1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	2	https://nationalteam.worldskills.ru/skills/organizatsiya-rabochego-mesta-itb-pri-rabote/	1-2
	2. Механическая кулинарная обработка рыбы.	2	Видео: https://www.youtube.com/watch?v=n8InZwR0JsY	1-2
	3. Полуфабрикаты из рыбы для варки, припускания, жарки и запекания.	2		1-2
	4. Котлетная масса из рыбы и полуфабрикаты из нее.	2		1-2
	5. Механическая кулинарная обработка мяса туш полутуш, говядины.	2	Видео: https://vk.com/id73979914?w=wall73979914_1195%2Fall&z=video-32169312_456250594%2F5128cc93a51fb530c9%2Fpl_post_-8651416_28553	1-2
	6. Полуфабрикаты из мяса говядины.	2		1-2
	7. Механическая кулинарная обработка мяса туш полутуш, свинины и баранины.	2		1-2
	8. Полуфабрикаты из мяса свинины и баранины.	2		1-2

	9.	Приготовление рубленой, котлетной массы и полуфабрикатов из нее	2		1-2
	10.	Обработка домашней птицы.	2		1-2
	11.	Приготовление полуфабрикатов и котлетной массы из птицы и п/ф из нее.	2		1-2
	Практические занятия 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13		26		
	1	Расчеты сырья. Решение ситуационных задач.	2		
	2.	Простая нарезка овощей	2		
	3.	Фигурная нарезка овощей.	2	Видео: https://www.youtube.com/watch?v=JP8kr8V_hNs	
	4.	Расчеты сырья. Решение ситуационных задач.	2		
	5.	Приготовление п/ф из рыбы. Органолептическая оценка качества п/ф из рыбы.	2		
	6.	Приготовление котлетной массы из рыбы и п/ф из нее. Органолептическая оценка качества	2		
	7.	Расчеты сырья. Решение ситуационных задач	2		
	8.	Приготовление п/ф из мяса говядины: крупнокусковых, порционных и мелкокусковых. Органолептическая оценка качества	2		
	9.	Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых п/ф из мяса свинины и баранины: мясо отварное из свинины, котлеты натуральные из баранины, котлеты отбивные из свинины, шашлык из свинины, поджарка из баранины. Органолептическая оценка качества.	2		
	10.	Приготовление рубленой массы и п/ф из нее: бифштекс рубленый, шницель натуральный рубленый, котлеты рубленые. Органолептическая оценка качества	2		
	11.	Приготовление котлетной массы и п/ф из нее: котлеты, биточки, тефтели, зразы. Органолептическая оценка качества	2		
	12.	Расчеты сырья. Решение ситуационных задач	2		
	13.	Приготовление п/ф из птицы домашней: заправка в кармашек, в одну нитку, в две нитки, муфточку, котлета натуральная из птицы, рагу. Органолептическая оценка качества	2		
Тема 1.2. Тепловая обработка продуктов	Содержание		2		
	1.	Основные, комбинированные, вспомогательные способы тепловой обработки: (варка, жарка, тушение, припускание, запекание, брезирование, опаливание, бланширование, термостатирование, пассерование)	2		1-2
Тема 1.3. Технология приготовления блюд, напитков	Содержание		108		
	1.	Супы. Классификация, ассортимент, подготовка сырья для	2		1-2

и кулинарных изделий.		приготовления супов			
	2.	Бульоны и отвары	2		1-2
	3.	Заправочные супы (щи, борщи, рассольники)	2		1-2
	4.	Супы картофельные, крупами и макаронными изделиями	2		1-2
	5.	Молочные, холодные супы	2		1-2
	6.	Соусы, классификация, ассортимент, подготовка сырья.	2		1-2
	7.	Соус красный основной и его производные. Соус белый основной и его производные.	2		1-2
	8.	Соус молочный, сметанный, грибной и их производные	2		1-2
	9.	Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей.	2		1-2
	10.	Блюда и гарниры из жареных, тушеных и запеченных овощей.	2		1-2
	11.	Блюда из грибов	2		1-2
	12.	Блюда и гарниры из круп и бобовых	2		1-2
	13.	Блюда и гарниры из макаронных изделий	2		1-2
	14.	Блюда из отварной и припущенной рыбы.	2		1-2
	15.	Блюда из жареной, тушеной, запеченной рыбы	2	Видео: https://yandex.ru/video/preview/?text=приготовление%20рыбы%20жареной%20лазерсона&path=wizard&parent-reqid=1639728008161830-1485686528864203640-vla1-2556-vla-17-balancer-8080-BAL-6468&wiz_type=vital&filmId=5973322246783910576&t=362&fragment=start&source=fragment	1-2
	16.	Блюда из котлетной массы рыбы.	2		1-2
	17.	Блюда из отварного, жареного и тушеного мяса	2	Видео: https://yandex.ru/video/preview/?text=приготовление%20мяса%20жаренного%20говядины%20лазерсона&path=wizard&parent-reqid=1639728064112205-56496432791283747-vla1-2556-vla-17-	1-2

			balancer-8080-BAL-8956&wiz_type=vital&filmId=6556112504382905395 https://yandex.ru/video/preview/?text=приготовление%20мяса%20жаренного%20говядины%20лазерсона&path=wizard&parent-reqid=1639728064112205-56496432791283747-vla1-2556-vla-l7-balancer-8080-BAL-8956&wiz_type=vital&filmId=15794142415646634612	
18.	Блюда из рубленной и котлетной массы.	2		1-2
19.	Блюда из птицы.	2	https://nationalteam.worldskills.ru/skills/povarskoje-delo/#video-2	1-2
20.	Блюда из яиц и творога.	2	Видео: https://yandex.ru/video/preview/?text=приготовление%20сырников%20лазерсона&path=wizard&parent-reqid=1639727934712906-1187812973721219147-vla1-2556-vla-l7-balancer-8080-BAL-9728&wiz_type=vital&filmId=10031847254521991925	1-2
21.	Холодные блюда и закуски.	2		1-2
22.	Сладкие блюда. Ассортимент, характеристика. Сладкие блюда из фруктов, компоты	2		1-2
23.	Желированные сладкие блюда. Горячие сладкие блюда и блюда из яблок	2		1-2

24.	Напитки. Ассортимент, характеристика.	2		1-2
Практические занятия 14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25, 26, 27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37,38,39,40		60		
1.	Приготовление заправочных супов: щи с капустой и картофелем, борщ капустой и картофелем, рассольник по-ленинградски. Органолептическая оценка качества	2		
2.	Приготовление супов картофельных, с крупами и макаронными изделиями: суп картофельный, суп с макаронными изделиями, суп гороховый. Органолептическая оценка качества			
3.	Приготовление молочных супов: суп молочный с макаронными изделиями. Приготовление холодных супов: окрошка мясная, свекольный. Органолептическая оценка качества	2		
4.	Приготовление соуса красного основного и его производных: соус красный основной, соус луковый, соус красный кисло-сладкий. Органолептическая оценка качества.	2		
5.	Приготовление соуса белого основного и его производных: соус белый основной, соус белый с овощами, соус томатный. Органолептическая оценка качества.	2		
7.	Приготовление соусов молочных, сметанных и их производных: соус молочный, соус молочный (сладкий), соус сметанный, соус сметанный с луком. Органолептическая оценка качества	2		
8.	Приготовление соуса грибного и его производных: соус грибной, соус грибной с томатом. Органолептическая оценка качества	2		
9.	Приготовление люл и гарниров из отварных, припущенных и жареных овощей: картофельное пюре, овощи припущенные, картофель жареный, котлеты морковные Органолептическая оценка качества	2		
10.	Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей: капуста тушеная, рагу из овощей, запеканка картофельная . Органолептическая оценка качества	2		
12.	Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых: каша гречневая рассыпчатая, каша вязкая пшеничная, каша жидкая манная, запеканка рисовая, горох с копченой грудинкой, пюре из гороха. Органолептическая оценка качества	2		
13.	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий: макароны с сыром, макароны отварные с грибами, макаронник, лапшевник. Органолептическая оценка качества.	2		
14.	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. Органолептическая оценка качества.	2		
15.	Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы. Органолептическая оценка качества.			
16.	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, зразы. Органолептическая оценка качества	2		

	17.	Приготовление блюд из отварного и жаренного мяса. Органолептическая оценка качества.	2		
	18.	Приготовление блюд из тушеного и запеченного мяса. Органолептическая оценка качества.			
	19.	Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы: шницель натуральный рубленый, котлеты, биточки, тефтели, зразы. Органолептическая оценка качества.			
	20.	Приготовление блюд из домашней птицы. Органолептическая оценка качества	2		
	21.	Приготовление блюда из яиц и творога: яйцо всмятку, в мешочек, вкрутую, яичница глазунья, омлет натуральный, омлет смешанный, вареники ленивые, сырники, запеканка творожная. Органолептическая оценка качества.	2		
	23.	Приготовление холодных блюд и закусок бутерброды: бутерброд с сыром, бутерброд закрытый с мясными продуктами, Органолептическая оценка качества	2		
	24.	Приготовление холодных блюд и закусок салаты: салат из свежих помидоров и огурцов, салат картофельный, салат мясной, винегрет. Органолептическая оценка качества	2		
	25.	Приготовление холодных блюд и закусок из овощей: помидоры фаршированные грибами, Органолептическая оценка качества.	2		
	26.	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и мяса: рыба под маринадом, сельдь с гарниром, ассорти мясное, заливное из птицы. Органолептическая оценка качества.	2		
	27.	Приготовление сладких блюд. Органолептическая оценка качества.	2		
	28.	Приготовление желеобразных сладких блюд. Органолептическая оценка качества.			
	29.	Приготовление горячих сладких блюд. Органолептическая оценка качества.			
	30.	Приготовление напитков: чай с лимоном, кофе черный по – турецки, какао с молоком, шоколад со взбитыми сливками, квас хлебный из экстракта . Органолептическая оценка качества.	2		
	Самостоятельная работа		10		
		Составление технологических карт по темам:			
	1	Приготовление блюд из овощей.	2		
	2	Приготовление блюд из рыбы.	2		
	3	Приготовление блюд из мяса.	2		
	4	Приготовление блюд из птицы.	2		
	5	Приготовление холодных блюд и закусок.	2		
Тема 1.4 Принципы и практика бережливого производства	Содержание		14		
	1.	Бережливое производство как система организации	2		2-3

		<p>производственных процессов и вспомогательных процессов. Понятие ценности продукта и понятие издержек в системе бережливого производства. Процессы и операции в системе бережливого производства. Семь видов издержек, согласно концепции бережливого производства. Причины образования издержек (потерь). Содержание пяти стадий бережливого производства.</p> <p>Принцип достижения максимального качества, выявление и решение проблем на самых ранних стадиях их возникновения. Принцип формирования долгосрочного взаимодействия с потребителем посредством деления информации, затрат и рисков. Принцип гибкости системы. Принцип автоматизации. Принцип «точно вовремя».</p> <p>Командная работа в рамках реализации принципов бережливого производства.</p> <p>Оптимизация процессов как общая задача работников всех уровней.</p>			
	2.	Инструменты бережливого производства: характеристика назначения и общих алгоритмов методов. Метод 5С. Содержание шагов «сортировка», «соблюдение порядка», «содержание в чистоте», «стандартизация, «совершенствование». Назначение каждого из шагов в рамках идеологии сокращения потерь. Карточки «канбан». Философия кайдзен.	2		23
	3.	Метод «5почему». Понятие первопричины(глубинной причины) существовавшей проблемы. Соотношение 5W=1H в примерах (мини-кейсы)	2		2-3
	4.	Практика бережливого производства: демонстрационные кейсы	2		2-3
	Практические занятия 41,42,43,44,45		10		
	1.	Составление диагностики дефектов оборудования и диаграммы Исикавы (FB)	6		
	2.	Составление карты потока создания ценности	4		
ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ			2		
Всего			144		
Раздел 2 Приготовление простых хлебобулочных изделий				Учебно-методический комплекс: https://nationalteam.worldskills.ru/skills/khlebopechenie/	
МДК.07.02 Освоение работ по профессии 16472 Пекарь			144		
Тема 2.1 Виды пекарского сырья и подготовка его к производству	Содержание		8		
	1.	Требования к основному и вспомогательному сырью, организации рабочего места пекаря.	2		1-2
	2.	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	2		

	3.	Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции.	2		
	4.	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции.	2		
Тема 3.2 Тепловая обработка простых видов хлебных изделий и изготовление полуфабрикатов для мучных изделий	Содержание		6		
	1.	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции	2		2-3
	2.	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними	2		1-2
	3.	Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания	2		1-2
	Практические занятия 1,2,3,4		8		
	1.	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе. Приготовление хлеба «Горчичного», подового «Деревенского».	2		
	2.	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве при приготовлении хлеба ржано-пшеничного «Дарницкого».	2		
	3.	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.	2		
	4.	Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	2		
	Тема 3.3 Виды теста и подготовка его к производству	Содержание		66	
1.		Технологии приготовления хлебобулочной продукции	2		1-2
2.		Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения	2		1-2

3.	Ржано-пшеничное тесто и изделия из него. Закваски. Заварки. Пулиш.	2		1-2
4.	Замешивание теста. Брожение(ферментация).Традиционный хлеб.	2		1-2
5.	Сдобный хлеб и выпечка.	2	https://nationalteam.worldskills.ru/skills/tekhnologiya-izgotovleniya-pshenichnogo-khleba/	1-2
6.	Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса.	2		1-2
7.	Изделия из бриошного теста.	2		1-2
8.	Заварное тесто и изделия из него.	2		1-2
9.	Слоеное тесто: дрожжевое слоеное, пресное слоеное.	2	https://nationalteam.worldskills.ru/skills/tekhnologiya-prigotovleniya-sloenykh-izdeliy/	1-2
10.	Изделия из слоеного теста.	2		1-2
11.	Сдобное тесто и изделия из него.	2		1-2
12.	Песочное тесто и изделия из него.	2		1-2
13.	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними.	2		1-2
14.	Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации. Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям.	2		1-2
Практические занятия 5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25,26, 27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37,38,39,40,41,42,43,44,45		82		
1.	Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос	2		
2.	Решение ситуационных задач.	2		
3.	Приготовление ржано-пшеничного теста и изделия из него. Закваски. Заварки. Пулиш.	2		
4.	Приготовление традиционного хлеба. Замешивание теста. Брожение(ферментация).	2		
5.	Приготовление сдобного хлеба и выпечки.	2		
6.	Решение ситуационных задач.	2		
7.	Приготовление сдобного хлеба и выпечки. Формование и декор.	2		
8.	Приготовление хлебных булочек. Порционирование	2	https://nationalteam.worldskills.ru/skills/tekhnologiya-izgotovleniya-pshenichnogo-khleba/	

	(комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса.		dskills.ru/skills/khlebopechenie/#video-3
9.	Приготовление формового хлеба.	2	
10.	Приготовление подового хлеба.	2	
11.	Решение ситуационных задач.	2	
12.	Составление производственных рецептур.	2	
13.	Приготовление изделий из теста с добавками. Порционирование (комплектация), раздача.	2	
14.	Составление технологических карт на сдобное пресное тесто и изделий из него.	2	
15.	Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него: ватрушки, сочни с творогом, курник Органолептическая оценка качества.	2	
16.	Приготовление изделий из бриошного теста. Органолептическая оценка качества.	2	
17.	Приготовление изделий из сдобного пресного теста: хачипури, пирог с брынзой, осетинские пироги. Органолептическая оценка качества.	2	
18.	Составление технологических карт на бриошное тесто и изделий из него.	2	
19.	Приготовление бриошного теста и изделий из него: розочки, ромовая баба. Органолептическая оценка качества.	2	
20.	Составление технологических карт на пряничное тесто и изделий из него.	2	
21.	Приготовление пряничного теста.	2	
22.	Приготовление изделий из пряничного теста: пряники медовые, пряники «Тульские». Органолептическая оценка качества.	2	
23.	Составление технологических карт на песочное тесто и изделий из него.	2	
24.	Приготовление песочного теста.	2	
25.	Приготовление изделий из песочного теста: «Киш», Органолептическая оценка качества.	2	
26.	Приготовление изделий из песочного теста: кекс «Столичный», кекс ореховый, кекс морковный. Органолептическая оценка качества.	2	
27.	Приготовление бисквитного теста: бисквит основной, бисквит масляный. Органолептическая оценка качества.	2	
28.	Приготовление изделий из бисквита: пирог бисквитный с	2	

	повидлом, печенье «Ленинградское». Органолептическая оценка качества.			
29.	Приготовление изделий из бисквита: пирог бисквитный с повидлом, печенье «Ленинградское». Органолептическая оценка качества.	2		
30.	Приготовление заварного теста и изделий из него: булочка со сливки, кольца воздушные, вишня в тесте. Органолептическая оценка качества.	2		
31.	Приготовление слоеного теста.	2		
32.	Приготовление изделий из слоеного теста: пирожки слоеные с разными фаршами, языки слоеные, ватрушки с повидлом, яблоки в слойке. Органолептическая оценка качества.	2		
33.	Составление технологических карт на воздушное тесто и изделий из него.	2		
34.	Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из него: печенье воздушное «Меренги».	2		
35.	Решение ситуационных задач.	2		
36.	Составление технологических карт на диетические хлебобулочные изделия.	2		
37.	Решение ситуационных задач.	2		
38.	Составление технологических карт на диетические хлебобулочные изделия.	2		
39.	Приготовление диетических видов хлебобулочных изделий.	2		
40.	Составление технологических карт	2		
41.	Приготовление диетических видов хлеба.	2		
Самостоятельная работа		10		
	Составление технологической документации.			
ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ		2		
Всего		144		
Учебная практика		144		
1. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.				
2. Обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского цеха. Осуществление мелкого ремонта основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.				
3. Проведение отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.				
4. Осуществление складирование пищевых продуктов с учетом требований к безопасности и условиям				

<p>хранения по заданию повара.</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара. 6. Очистка и шинковка корнеплодов и плодов. Обработка тыквенных, томатных, капустных и луковых. 7. Обработка рыбного сырья и нерыбных продуктов моря. Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы. 8. Обработка мяса и домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы. 9. Приготовление основных супов и соусов. Порционирование и раздача простых блюд. 10. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление гастрономических продуктов порциями. Оформление платежа за блюдо. Упаковка готовых блюд. 11. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Приготовление сладких блюд. Приготовление напитков. 12. Приготовление мучных блюд, изделий из теста. 13. Приготовление кондитерских изделий. <p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. 2. Обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского цеха. Осуществление мелкого ремонта основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства. 3. Проведение отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания. 4. Осуществление складирование пищевых продуктов с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара. 5. Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара. 6. Очистка и шинковка корнеплодов и плодов. Обработка тыквенных, томатных, капустных и луковых. 7. Обработка рыбного сырья и нерыбных продуктов моря. Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы. 8. Обработка мяса и домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы. 9. Приготовление основных супов и соусов. Порционирование и раздача простых блюд. 10. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление гастрономических продуктов порциями. Оформление платежа за блюдо. Упаковка готовых блюд. 11. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Приготовление сладких блюд. Приготовление напитков. 12. Приготовление мучных блюд, изделий из теста. 13. Приготовление кондитерских изделий. 14. Определение процессов, формирующих ценность продукта для потребителя и операций на примере производственного процесса, наблюдаемого в реальных условиях/ на примере кейса(модельная ситуация). 15. Выполнение работ с применением метода 5С к организации своего рабочего места. Анализ/рефлексия полученного опыта. 16. Анализ причины потерь. Поиск скрытых потерь. Формирование предложений по уменьшению потерь на примере производственного процесса, наблюдаемого в реальных условиях/ на примере кейса(модельная ситуация). 17. Деловая игра, основанная на применении метода PDCA. Рефлексия. 	144		
--	-----	--	--

Консультации	8		
Экзамен (квалификационный)	12		
Всего:	596		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», Учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- соответствие количества мест в кабинете количеству студентов в группе;
- плакаты по темам профессиональных модулей;
- сборники рецептов блюд и кулинарных изделий;
- альбомы с фотографиями блюд, кулинарных изделий;
- комплект ситуационных задач по видам блюд для практических занятий
- карты программированного контроля знаний

Технические средства обучения:

- Компьютер,
- Компьютерные программы,
- Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории;
- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству студентов;
- сборники рецептов блюд и кулинарных изделий;
- альбомы с фотографиями блюд, кулинарных изделий,
- инструкционные карты по лабораторным работам,
- тепловое оборудование
- механическое оборудование;
- холодильное оборудование;
- средства малой механизации;
- производственные столы;
- столовая посуда, столовые приборы, столовое белье;
- посуда кухонная;
- инструменты, инвентарь, приспособления.

Оборудование кулинарного цеха:

- оборудование: столы производственные (по количеству учащихся), ванны моечные, стеллажи для сушки посуды, стеллажи закрытые, плита электрическая, шкаф холодильный, мясорубка, протирочная машина, овощерезка, слайсер, сыротерка, Блендер, весы настольные (циферблатные, электронные);

- инвентарь и инструменты: противни с высокими бортами, формы для заливных блюд, паштетницы, формочки и выемки разных фасонов и размеров, посуда из неокисляющегося материала (из нержавеющей стали, керамиковая или эмалированная), комплекты ножей поварской тройки, гастрономические ножи, венчик металлический, ступка с пестиком, решета, сита, горка для специй.

- комплект учебно-методической документации.

Учебный кондитерский цех:

Муляжи, натуральные образцы, плиты стационарные, плита бытовая, расстоечный шкаф; весы электронные, циферблатные, товарные, стол нержавеющей стали, стол разделочный, мойка, кухонный шкаф, миксер, блендер, посуда кухонная: кастрюли, сковородки, доски разделочные, тарелки, чашки, ножи, ложки, вилки, ножи для художественной нарезки:

Реализация программы модуля предлагает производственную практику, которую целесообразно провести концентрированно.

4.2 Информационное обеспечение обучения.

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

Основные источники:

Нормативные документы

1. Федеральный закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Утв. 02.01.2000г ФЗ-29.
2. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения.
3. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
4. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
5. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
6. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
7. ГОСТ 30602-97/ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.
8. ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание, кулинарная продукция, реализуемая населением, общие технические условия».
9. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
10. СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Учебники:

1. Анфилова Н.А., Татарская П.П. Кулинария «Повар, кондитер» М., «Академия», 2015
2. Ботов М.М., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудования предприятий торговли и общественного питания. М., «Академия», 2016.

3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М.: издательский центр «Академия» 2015.
4. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. М., издательский центр «Академия» 2016.
5. Голунова Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий народов России СПб.: ПрофиКС, 2017.
6. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий К.: Арий, 2017.
7. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания. М., Альфа-М, Инфа-М, 2015.
8. Кавецкий Г.Д., Филатов О.К., Шленская Т.В. Оборудование предприятий общественного питания. М.: КолосС, 2015.
9. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2014.
10. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» Учебник. «Академия» , 2015.
11. Павлов А.В. Сборник рецептов кондитерских и булочных изделий. СПб.: ПРОФИ – ИНФОРМ, 2016.
12. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. М., издательский центр «Академия» 2017.

Дополнительные источники:

Журналы:

1. Ресторатор, издатель ООО «НТА Проджект».
2. Гастроном, издатель ЗАО «ИД Вкусная жизнь».

Интернет-ресурсы:

<http://www.megasferann.ru>

<http://www.stavilon.ru>

jurnalik.ru

pazbul.ru

<http://www.meatbranch.com>

kochen.ru

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер" для специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели по междисциплинарному курсу, ведущие специалисты организаций питания.

Мастера: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	Подготовка к работе своего рабочего места в соответствии с инструкцией повара	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка результатов тестирования - Оценка выполнения электронной презентации - Оценка высказываний студентов по заданной теме - Оценка защиты реферата, доклада - Оценка выполнения практических занятий. - Оценка высказываний студентов по заданной теме - Квалификационный экзамен по модулю.
	Уборка рабочего места в соответствии с инструкцией повара	
	Проверка технологического оборудования, инвентаря, инструментов по заданию повара	
ПК 7.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.	Приготовление блюда по заданию повара	
	Приготовление напитка по заданию повара	
	Приготовление кулинарного изделия по заданию повара	
ПК 7.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара	Порционирование (комплектация), презентация блюда (напитка или кулинарного изделия) по заданию повара	
	Упаковка готовых блюд (напитков или кулинарных изделий) по заданию повара	
	Прием и оформление платежей за блюдо (напиток или кулинарное изделие) по заданию повара	
ПК 7.4. Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка результатов тестирования - Оценка выполнения электронной презентации - Оценка высказываний студентов по заданной теме - Оценка защиты реферата, доклада - Оценка выполнения практических занятий. - Оценка
	Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера.	
	Проверка простого технологического оборудования, производственного	

	инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера.	высказываний студентов по заданной теме - Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 7.5 Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.	Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.	
	Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.	
ПК 7.6. Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.	Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.	
	Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.	
	Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера.	
	Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.	
ПК 7.7 Выполнять инструкции и задания способствующие усвоению принципов и практики бережливого производства	Решение ситуационных задач .Выполнение работ с применением метода 5С к организации своего рабочего места. Анализ/рефлексия полученного опыта. Анализ причины потерь и предложения по их уменьшению.. Деловая игра, основанная на применении метода PDCA.	- Оценка результатов решения ситуационных задач. - Оценка выполнения электронной презентации -Оценка высказываний студентов по заданной теме - Оценка защиты реферата, доклада - Оценка выполнения практических занятий. - Оценка высказываний студентов по заданной теме

		- Квалификационный экзамен по модулю.
--	--	---------------------------------------

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1.. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Аналитическая шкала
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-составление плана деятельности -выбор способа решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами	Практическое задание Практическое задание
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями и ставит цель деятельности оценивает последствия принятых решений	Практическое задание Практическое задание
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Практическое задание
ОК 5.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Экспертная оценка практического задания
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	-участвует в групповом обсуждении -высказывается в соответствии с заданным вопросом -аргументировано отвергает и принимает идеи -соблюдает нормы публичной речи	Бланк наблюдения за деятельностью

	-использует вербальные средства общения для выделения смысловых блоков своей речи начинает и заканчивает разговор в соответствии с нормами	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-оценивает последствия принятых решений -проводит анализ ситуации по заданным критериям и называет риски анализирует риски и обосновывает достижимость цели	Бланк наблюдения за деятельностью
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-называет трудности, с которыми столкнулся при решении задач -предлагает пути по их преодолению, избегания в дальнейшей деятельности -анализирует запрос на внутренние ресурсы для решения профессиональной задачи	Бланк наблюдения за деятельностью
ОК 9. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	-планирует деятельность, применяя технологию, в соответствии с поставленной профессиональной задачей -выбирает способ достижения цели в соответствии с заданными критериями качества и эффективности	Практическое задание
ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Практическое задание
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	-составляет алгоритм деятельности	Практическое задание

