

**Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования**

«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07**

Выполнение работ по профессии «Повар»

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовой подготовки

**Ветлужский район
2014 г**

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

Организация-разработчик: - ГБОУ СПО «Ветлужский лесоагротехнический
техникум».

Разработчик: - Лисина Наталья Николаевна – преподаватель
1 квалификационная категория.

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

РАССМОТРЕНО:

на заседании методической комиссии
дисциплин и профессиональных модулей
по специальностям 100701 и 260807 (19.02.10)
Протокол № 1 от .09. 2014
Руководитель метод. комиссии
Лавренова Т.А. _____

Утверждаю:
Зам. директора по УР

Ю.Н. Мерлугов

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07

Выполнение работ по профессии «Повар»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии «Повар» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 2 .Организация приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок

ПК 3.Организация приготовления и приготовление сложных горячих блюд

ПК 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ПК 6. Организация работы структурного подразделения

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

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

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

ОК 10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

В результате изучения профессионального модуля студент должен

владеть:

Приемами приготовления холодных, первых, вторых блюд, горячих и холодных десертов, сложных хлебобулочных и кондитерских изделий, участвовать в планировании основных показателей производства, планировать выполнение работ исполнителями, организовывать работу трудового коллектива, контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями, вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Характеристика профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности модуля:

Приготовление широкого ассортимента сложных и основных блюд из овощей, мяса, птицы и рыбы, а так же основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, организация работы трудового коллектива, контроль хода и оценка результатов выполнения работ исполнителями, ведение утвержденной учетно-отчетной документации.

Программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке

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

Область профессиональной деятельности выпускников: Выполнение работ по профессии Повар

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

иметь практический опыт:

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

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;

- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов
- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; органолептически - оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
органолептически оценивать качество продуктов;
использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
проводить расчеты по формулам;
выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
-выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
оценивать качество и безопасность готовой продукции;
-оформлять документацию
рассчитывать выход продукции в ассортименте;
вести табель учета рабочего времени работников;
рассчитывать заработную плату;
рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
организовывать рабочие места в производственных помещениях;
организовывать работу коллектива исполнителей разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени ;птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
-ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; требования к качеству тушек

ягнят, молочных поросят и пороссячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и пороссячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

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

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

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

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

технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

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

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

актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

-температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

правила соусной композиции сложных холодных соусов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

-варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

-технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для -приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
-органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 672 часа, в том числе:

максимальной количество учебной нагрузки обучающегося – 528 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 496 часов;
том числе:

лабораторные занятия – 186 часов;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 72 часа.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар» изучается на 2 курсе, 3 курсе, согласно учебному плану по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2 курс

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 248 часов;
том числе:

лабораторные занятия – 120 часов;

учебной практики – 36 часов

3 курс

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 104 часа;
том числе:

лабораторные занятия – 66 часов;

учебной практики – 36 часов

производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Выполнение работ по профессии «Повар»**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Результаты освоения
ПК 1.	Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 2.	Организация приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок
ПК 3.	Организация приготовления и приготовление сложных горячих блюд
ПК 4.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПК 6.	Организация работы структурного подразделения
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК5	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОК6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно

OK9	планировать повышение квалификации. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
OK10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07

3.1. Тематический план профессионального модуля (вариант для СПО)

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			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 1	2 КУРС Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	81	54	30		27		-	-
ПК 2	Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	99	66	36		33			
ПК 3	Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	192	128	54		64			
	Всего 2курс	372	248	120		124		36	

	3 КУРС							
ПК 4	Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	66	44	30		22		
ПК 5	Раздел 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	78	52	30		26		
ПК 6	Раздел 6. Организация работы структурного подразделения	12	8	6		4		
	Всего 3 курс	156	104	66		52	36	
	Учебная практика		72				72	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов		72					72
	Всего: ПМ. 07	528	496	186		176	72	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»		528	
МДК .07.01. Повар		352	
Тема 1.1. Технология приготовления полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции	Содержание	В темах 1.1.,1.2,1.3,1.4. 54 (в том числе ЛПР 30)	
	1. Технология приготовления сложных полуфабрикатов из овощей.		
	2. Фарширование овощей. Сложные формы нарезки из овощей.		2
	3. Технология сложных и простых полуфабрикатов из овощей .		3
	Лабораторные работы	8	
	1. Технология приготовления сложных полуфабрикатов из овощей	6	3
Тема 1.2. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	Содержание	6	
	1. Виды обработки рыбы разных пород		3
	2. Виды сложных полуфабрикатов из различных видов рыб		
	3. Виды сложных полуфабрикатов из различных видов рыб		3
	Лабораторные работы	6	
	2 Приготовление сложных полуфабрикатов из различных видов рыб		
Тема 1.3. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	Содержание	6	
	1. Технология п/ф из мяса. МКО различных видов мяса.		2
	2. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса		3
	3. Технология приготовления сложных полуфабрикатов из мяса, субпродуктов		
	Лабораторные работы	12	3
	3. Технология приготовления сложных полуфабрикатов из мяса 4. Технология приготовления сложных полуфабрикатов из мяса		
Тема 1.4. Технология приготовления полуфабрикатов из	Содержание		
	1. Технология МКО различных видов птицы		

домашней птицы для сложной кулинарной продукции	2.	Технология приготовления сложных полуфабрикатов из (домашней) птицы	4	
	5.	Лабораторные работы Технология приготовления сложных полуфабрикатов из (домашней) птицы	6	
Тема 2.1. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Содержание		72(в том числе ЛПР40)	
		Технология приготовления тестовых заготовок для бутербродов		2
		Подготовка гастрономических продуктов для бутербродов		2
		Технология приготовления канопе Технология приготовления тарталеток с различными фаршами Технология приготовления валованов с различными начинками Технология приготовления закусочных сложных бутербродов Банкетные закуски Технология приготовления холодных закусок из рыбы и морепродуктов Технология приготовления заливных блюд из мяса Технология приготовления сложных горячих закусок, заливного из мяса, (домашней) птицы Классификация соусов Технология приготовления горячих соусов Технология приготовления холодных соусов Технология приготовления сложных салатов и , закусок из овощей Технология сложных закусок из овощей и грибов Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок	32	2
		Лабораторные работы	54	3
		Технология приготовления канопе	6	
		Технология приготовления легких и сложных холодных закусок		
		Технология приготовления сложных блюд из рыбы	6	
		Технология приготовления сложных блюд из мяса	6	
		Технология приготовления сложных соусов	6	
	Технология приготовления салатов, холодных блюд	6		
	Технология приготовления салатов, холодных блюд	6		

Тема 3.1. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Содержание		128 (в том числе ЛПР54)	
		Классификация супов		2
		Технология приготовления заправочных супов		3
		Технология приготовления разных супов Технология приготовления сложных отварных , припущенных блюд из овощей Технология приготовления тушеных, жаренных блюд из овощей Технология приготовления запеченных блюд из овощей Технология приготовления сложных блюд из грибов Технология приготовления сложных блюд из отварной , припущенной рыбы. Технология приготовления сложных блюд из тушеной, жаренной рыбы. Технология приготовления сложных блюд из запеченной , блюд из морепродуктов Технология приготовления сложных блюд из отварного мяса и субпродуктов Технология приготовления сложных блюд из припущенных мясных субпродуктов Технология сложных блюд из жаренного мяса и субпродуктов Технология сложных блюд из тушеного мяса и субпродуктов Технология сложных блюд из запеченного мяса Технология сложных блюд из рубленой массы Технология приготовления сложных тушеных из мяса диких животных Требования к качеству мясных горячих блюд Технология приготовления сложных блюд из отварной, припущенной (домашней) птицы Технология сложных блюд жаренных из птицы, дичи Технология приготовления блюд из тушеной , запеченной птицы Технология приготовления блюд из рубленой массы Технология приготовления сложных блюд из овощей Технология приготовления сложных блюд из круп Технология приготовления сложных блюд из макаронных изделий		3

	<p>Требования к качеству блюд из овощей, круп, макаронных изделий</p> <p>Блюда из яиц</p> <p>Блюда из творога</p> <p>Требования к качеству блюд из яиц и творога</p> <p>Классификация гарниров</p> <p>Технологический процесс приготовления отварных сложных гарниров из овощей</p> <p>Технология приготовления гарниров из круп, макаронных изделий</p> <p>Технология приготовления гарниров из тушеных, жареных овощей</p> <p>Технология приготовления гарниров из запеченных овощей</p> <p>Технология приготовления гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых</p>		
	Лабораторные работы		3
	12	Технология приготовления сложных заправочных супов	6
	13	Технология приготовления сложных различных супов	6
	14	Технология приготовления сложных блюд из овощей	6
	15	Технология приготовления сложных блюд из рыбы	6
	16	Технология приготовления сложных блюд из мяса	6
	17	Технология приготовления сложных блюд из (домашней) птицы	6
	18	Технология приготовления сложных блюд из круп, макаронных изделий	6
	19	Технология приготовления сложных блюд яиц, творога	6
	20	Технология приготовления сложных гарниров	6
Тема 4.1. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		
	1.	Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий и хлеба	3
	2.	Технология приготовления сложных основных мучных кондитерских изделий	3
	3.	Технология приготовления печенья, пряников, коврижек	3
	4.	Технология приготовления сложных и основных отделочных полуфабрикатов	3
	5.	Технология приготовления тортов, пирожных	3
	Лабораторные работы		
21	Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий		
22	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	6	
23	Технология приготовления печенья, пряников, коврижек	6	

Тема 5.1. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	24 Технология приготовления тортов, отделочных полуфабрикатов.	6	
	25 Технология приготовления мучных кондитерских изделий	6	
	26 Технология приготовления пирожных	6	
	Содержание		
	Технология приготовления сложных холодных сладких блюд Технология приготовления сложных горячих сладких блюд Технология приготовления сложных холодных напитков Технология приготовления сложных горячих напитков Технология приготовления сложных десертов Технология приготовления сложных десертов		
	Лабораторные работы		
	27Технология приготовления сложных холодных сладких блюд	6	
	28Технология приготовления сложных горячих сладких блюд	6	
	29Технология приготовления сложных холодных напитков	6	
	30Технология приготовления сложных сладких блюд		
Тема 6.1 Организация работы структурного подразделения	Организация, принципы и виды работы в общественном питании	2	

	<p>Лабораторные работы 31 Организация заполнения форм технологических документов</p> <p>Экзамен квалификационный</p>	6	
<p>Внеаудиторная самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»</p>		176	
<p style="text-align: center;">2 КУРС</p> <p style="text-align: center;">Примерная тематика домашних заданий</p> <p>Работа с материалами темы, Создание конспекта по теме Работа с основными и дополнительными источниками литературы, а также Интернет источниками Решение задач по темам Подготовка к лабораторно-практическим работам Выполнение заданий на отработку полученных практических навыков Выполнение отчетов по различным видам практических работ Подготовка к промежуточной аттестации и различным видам контроля знаний Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией Подготовка рефератов по теме « Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» Составление таблицы «Требования к качеству рыбных полуфабрикатов, сроки реализации» Подготовка докладов по теме « Пищевая ценность, обработка, использование нерыбного водного сырья» Работа со Сборником рецептур и другой нормативной и технологической документацией Составление таблиц: «Кулинарное использование крупнокусковых , порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса» Требование таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из мяса» Составление таблицы «Требования к качеству и сроки реализации полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи» Овощи – максимум пользы. Приключения картофеля в странах Европы. Бактерицидные свойства овощей и фруктов. .Пряные травы. Орехи и семечки. Специи.</p>		124	

<p>.Что нужно знать о рыбе. Морские водоросли в кулинарии. Красная, черная и искусственная икра. Экзотическая рыба. Что нужно знать о мясе. Ассортимент полуфабрикатов из мяса. .Мясные тайны. Мясные рулеты.</p> <p style="text-align: center;">3 КУРС</p> <p>Примерная тематика домашних заданий Работа с материалами темы, Создание конспекта по теме Работа с основными и дополнительными источниками литературы, а также Интернет источниками Решение задач по темам Подготовка к лабораторно-практическим работам Выполнение заданий на отработку полученных практических навыков Выполнение отчетов по различным видам практических работ Подготовка к промежуточной аттестации и различным видам контроля знаний Закваски Виды мастики Отделочные полуфабрикаты Свойства и заменителей и их использование в кондитерской промышленности Виды коктейлей</p>	<p>52</p>	
<p>Учебная практика 2 КУРС УП.07 ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар» Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технология приготовления сложных полуфабрикатов из овощей. 6 2. Технология приготовления сложных полуфабрикатов из различных видов мяса, рыбы, домашней птицы. 6 3. Технология приготовления сложных холодных блюд 6 4. Технология приготовления сложных холодных закусок, соусов. 6 5. Технология приготовления сложных супов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий, бобовых, яиц, 6 	<p>36</p>	

<p>творога</p> <p>6. Технология приготовления сложных блюд из мяса, рыбы, домашней птицы.</p>	6	
	36	
Учебная практика ЗКУРС УП.07 ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»		
Виды работ:		
1. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12	
2. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	18	
3. Организация работы структурного подразделения	6	
Производственная практика ПМ .07 Выполнение работ по профессии «Повар»		
ЗКУРС		
Виды работ:		
1. Ознакомление с предприятием, инструктажи по охране труда. Структурой управления предприятием, структурой размещения цехов	6	
2. Организация приготовления и приготовление сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	12	
3. Организация приготовления и приготовление сложных супов и соусов	12	
4. Организация приготовления и приготовление сложных блюд из рыбы	12	
	72	

5. Организация приготовления и приготовление сложных блюд из мяса и домашней птицы	12	
6. Организация приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок		
7. Организация приготовления и приготовление сложных сладких блюд и напитков	6	
Всего	496+176 СР	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие **учебных кабинетов**;

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;

метрологии и стандартизации;

микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех. Учебный кондитерский цех.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии приготовления пищи:

Рабочее место – 25-30, ученическая доска, рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения: мультимедийная установка.

комплекты плакатов по темам, перечень презентаций, учебники, учебные пособия, электронные учебники, Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборники рецептур кондитерских изделий, муляжи, нормативные документы, инструкционные карты для проведения лабораторных работ.

Технические средства обучения: персональные компьютеры различных поколений для установки разных видов операционных систем, видеопроектор, периферийные устройства, драйвера, дистрибутивы программ,

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Доски ОС, ОВ, зелень, ножи ОС, ОВ, зелень. Весы, ванны для мытья, кастрюли, столы, холодильник.

Доски РС, ножи РС, весы, ванны для мытья, кастрюли, столы. Инструкционные карты.

Доски МС, ножи МС, весы, ванны для мытья, кастрюли, столы, холодильник. Инструкционные карты.

Доски МС, ОС, ножи МС, ОС, весы, кастрюли, эл.плита, сито, дуршлаг, порционные тарелки, ложки разливальные.

Инструкционные карты.

Эл. плита, доски МС, РС, ОС, ножи МС, ОС, РС, весы, кастрюли 1-2 л., сковороды, сито, дуршлаг, порционные тарелки, ложки разливальные.

Эл. плита, доски РС, ножи РС, весы, кастрюли 1 л., сковороды, сито, холодильник, мясорубки, муляжи
Инструкционные карты.

Эл. плита, шкаф жарочный, холодильник, ножи МС, МВ, доски МС, МВ, сковороды, кастрюли 1 л., мясорубка, лопатки, порционные тарелки. Весы. Муляжи.

Эл. плита, Шкаф жарочный. Весы. Холодильник, кастрюли 1 л., сковороды, миксер, сито, лопатки, порционные сковороды, порционные тарелки. Муляжи.

Эл. Плита , шкаф жарочный, кастрюли 1 л, сито, порционные тарелки, чашки, стаканы, ложки разливательные, весы, миксер, инструкционные карты
Шкаф жарочный, кастрюли, сито, противни, миксер, скалка, весы, порционные тарелки, инструкционные карты

Эл. плита, Шкаф жарочный, кастрюли 1 л., сито, противни, порционные тарелки, чашки, стаканы, ложки, ложки разливательные, весы, миксер, эл. вытяжки. Муляжи. Инструкционные карты.

Шкаф жарочный, кастрюли 1-2 л., сито, противни, миксер, скалка, весы, эл. вытяжки, порционные тарелки. Муляжи.

Эл. плита, шкаф жарочный, кастрюли 1-2 л., сито, противни, весы, порционные тарелки, доски МС, ОС, РС, ножи МС, ОС, РС, сито, скалка, стаканы, чашки
Инструкционные карты

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

. Основные источники:

Учебники:

1. В.А. Домарецкий Технология продукции общественного питания М. Форум 2011 – 400с
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи Москва, Центральный центр «Академия» 2012 – 272 с.
3. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции Москва Издательский центр «Академия» 2012, 240 с.

2. Справочники:

1. Харченко Н.Э. Сборник блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Центральный центр «Академия» 2011 - 496 с.
2. Ахиба С.Л. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва «Хлебпродинформ» 2000 – 500 с.

3. Справочник технолога общественного питания Издательский центр Экономика Москва 2010 – 400 с.

3. Дополнительные источники:

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживание предприятий общественного питания, М. Издательский центр «Академия» 2010 – 432 с.
2. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи М. Издательский центр «Академия» 2012 – 288 с.
3. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр Мастерства 2012 – 320 с.
4. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли общественного питания М. Издательский центр «Академия» 2012 - 464 с.
5. Будейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр «Академия» 2011 – 304 с.
6. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания Лабораторный практикум М. 2007 Издательский центр Дашков и К 2012 – 108 с.

Дополнительные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
3. ГОСТ 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения":
ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия
7. Отечественные журналы:
 1. « Питание и общество» Москва
 2. «Гастрономъ» Москва
 3. «Щедрый стол» ЗАО «Редакторский центр «Газетный мир»
 4. «Наша кухня» ООО Издательский дом «Голока»

Интернет-ресурсы

<http://www.inforvideo.ru/>

<http://supercook.ru>

<http://www.millionmenu.ru/>

<http://www.gastronom.ru/>

<http://s-l-s.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Аудиторные занятия проводятся в кабинетах и лабораториях обеспеченных компьютерной техникой рассредоточено, учебная практика проводится следующим образом: 36 часов на 2 курсе в 4 семестре и 36 часов на 3 курсе в 5 семестре после изучения ПМ.07, производственная практика 72 часа по окончании изучения ПМ. 07. Выполнение работ по профессии «Повар» Для изучения модуля необходимы знания дисциплин: Химия, Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Физиология питания, Организация хранения и контроль запасов и сырья, Информационные технологии в профессиональной деятельности, Метрология и стандартизация, Правовые основы профессиональной деятельности, Основы экономики, менеджмента и маркетинга, Охрана труда.

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

1. Организация хранения и контроль запасов и сырья
2. ПМ 1 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».
3. ПМ 2 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции».
4. ПМ 3 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

наличие высшего профессионального образования, соответствующее профилю модуля и профессии «Технология продукции общественного питания»

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а так же общепрофессиональных дисциплин.

Мастера: наличие среднего профессионального образования, а так же опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) ПМ.07
ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР**

ПК 1.	<p>Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощи и плодов, подготовку пряностей и приправ. Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготвление горячих блюд массового спроса согласно СНиПа.</p> <p>(организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты)</p> <p>Производить обработку рыбы с костным скелетом, производить приготвление и подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом, Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашнее птицы.</p>
ПК 2.	<p>Производить организацию и приготвление бутербродов и гастрономических продуктов порциями</p> <p>Производить организацию и приготвление, оформление сложных салатов, производить организацию и приготвление и оформление сложных холодных закусок, сложных блюд</p>
ПК 3	<p>Производить подготовку продуктов для приготвления гарниров, производить организацию и приготвление сложных блюд из каш и гарниры из круп , бобовых, макаронных изделий, сложных блюд из яиц и творога, сложных мучных блюд из теста с фаршем, готовить бульоны и отвары, готовить сложные супы, готовить сложные соусы, приготвливать сложные блюда из мяса, рыбы домашней птицы</p>
ПК 4	<p>Производить приготвления сложных хлебобулочных изделий и хлеб</p>
	<p>Производить приготвления сложных основных мучных кондитерских изделий</p>
	<p>Производить приготвления печенья, пряников, коврижек</p>
	<p>Производить приготвления сложных и основных отделочных полуфабрикатов</p> <p>Производить приготвления тортов, пирожных</p>
ПК5	<p>Производить приготвления сложных холодных сладких блюд</p> <p>Производить приготвления сложных горячих сладких блюд</p> <p>Производить приготвления сложных холодных напитков</p> <p>Производить приготвления сложных горячих напитков</p> <p>Производить приготвления сложных десертов</p> <p>Производить приготвления сложных десертов</p>
ПК 6	<p>Организовывать принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей;</p> <p>Организовывать заполнение формы документов, порядок их заполнения, методику расчета выхода продукции</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1 Производить первичную обработку, нарезку, формовку традиционных видов овощей, плодов, подготовку пряностей и приправ	<ul style="list-style-type: none"> – правильная подготовка и обработка, нарезка простых форм нарезки овощей – правильная подготовка и обработка, нарезка сложных форм нарезки овощей, плодов подготовка пряностей и приправ 	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных работ
	<ul style="list-style-type: none"> – правильная организация обработки рыбы с костным скелетом, бесчешуйчатой, осетровой – осуществление приготовления сложных полуфабрикатов из различных видов рыб – подготовка полуфабрикатов для сложных блюд из разных видов рыб осуществление приготовления сложных полуфабрикатов из различных видов рыб подготовка полуфабрикатов для сложных блюд из разных видов рыб- правильная организация обработки мяса, мясопродуктов и домашней птицы -подготовка сложных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы 	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных работ
	<ul style="list-style-type: none"> – осуществление организации и приготовления сложных бутербродов – правильная форма изделий – правильная подготовка гастрономических продуктов порциями – разработка ассортимента блюд Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовление холодных блюд массового спроса (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий).осуществление организации и подготовки овощей, плодов для салатов – осуществление организации и приготовления , и оформления сложных салатов из свежих овощей, плодов – правильная подготовка сложных салатов из вареных овощей, грибов – осуществление организации и подготовки овощей, плодов для холодных закусок – осуществление организации и 	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных работ Тестирование по разделу МДК.07.01.Повар

	<p>приготовления , и оформления сложных холодных закусок из свежих овощей, плодов</p> <ul style="list-style-type: none"> — правильная подготовка сложных холодных закусок из вареных овощей, грибов — осуществление организации и подготовки овощей, мяса, рыбы, гастрономических продуктов для холодных блюд — осуществление организации и приготовления холодных блюд , и оформления из овощей, мяса, рыбы <p>Оценивать, по органолептическим показателям, качество холодных блюд массового спроса</p>	
ПК 3	<ul style="list-style-type: none"> - правильная подготовка сырья, варка различных бульонов - осуществление организации и приготовления сложных и простых супов - разработка ассортимента блюд - правильная подготовка сырья, для соусов -организация приготовления соусов - разработка ассортимента новых соусов <p>правильная подготовка сырья, для соусов</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация приготовления соусов - разработка ассортимента новых соусов - правильная подготовка сырья <p>Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сладких блюд массового спроса</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильная подготовка сырья, для сложных блюд из круп, бобовых - осуществление организации и приготовления сложных и простых блюд и гарниров - разработка ассортимента блюд - правильная подготовка сырья, для сложных блюд из макаронных изделий - осуществление организации и приготовления сложных и простых блюд и гарниров - разработка ассортимента блюд - правильная подготовка сырья для соусов - осуществление организации и приготовления холодных и горячих соусов - разработка ассортимента блюд 	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты лабораторных работ <p><i>Тестирование по разделу МДК.07.01.Повар</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> - правильная подготовка сырья теста, фарша, начинок - осуществление организации и приготовления сложных мучных блюд из теста с фаршем - разработка ассортимента блюд - правильная подготовка полуфабрикатов для блюд - осуществление организации и приготовления сложных блюд из рыбы - разработка ассортимента блюд - правильная подготовка полуфабрикатов для блюд - осуществление организации и приготовления сложных блюд из мяса и мясных продуктов - разработка ассортимента блюд - правильная подготовка полуфабрикатов для блюд - осуществление организации и приготовления сложных блюд из домашней птицы - разработка ассортимента блюд 	
ПК 4	<ul style="list-style-type: none"> -правильная подготовка сырья - осуществление организации и приготовления сложных изделий и хлеб - разработка ассортимента изделий правильная подготовка сырья - осуществление организации и приготовления и оформление мучных кондитерских изделий - разработка ассортимента изделий -правильная подготовка сырья - осуществление организации и приготовление, и оформление изделий - разработка ассортимента изделий -правильная подготовка сырья - осуществление организации и приготовление сложных и основных отделочных полуфабрикатов - разработка ассортимента изделий 	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты лабораторных работ <p><i>Тестирование по разделу МДК.07.01.Повар</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> -правильная подготовка сырья - осуществление организации и приготовление тортов и пирожных - разработка ассортимента изделий <ul style="list-style-type: none"> -правильная подготовка сырья - осуществление организации и приготовление и оформление фруктовых и обезжиренных тортов и пирожных - разработка ассортимента изделий <ul style="list-style-type: none"> -правильная подготовка сырья - осуществление организации и приготовление и оформление сложных холодных и горячих блюд - разработка ассортимента изделий <ul style="list-style-type: none"> -правильная подготовка сырья 	
ПК5	<ul style="list-style-type: none"> разработка ассортимента изделий <ul style="list-style-type: none"> -правильная подготовка сырья - осуществление организации и приготовление и оформление сложных холодных и горячих блюд - разработка ассортимента изделий <ul style="list-style-type: none"> -правильная подготовка сырья - осуществление организации и приготовление и оформление горячих напитков - разработка ассортимента изделий <ul style="list-style-type: none"> -правильная подготовка сырья - осуществление организации и приготовление и оформление холодных напитков - разработка ассортимента изделий 	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты лабораторных работ <p><i>Тестирование по разделу МДК.07.01.Повар</i></p> <p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты лабораторных работ <p><i>Контрольная работа по разделу МДК.07.01.Повар</i></p> <p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты лабораторных работ

		<p><i>работ</i></p> <p><i>Тестирование по разделу МДК.07.01.Повар</i></p> <p><i>Текущий контроль в форме:</i> <i>- защиты лабораторных работ</i> <i>Контрольная работа по разделу МДК.07.01.Повар</i></p> <p><i>Зачет по учебной практике УП.07 по каждому из разделов профессионального модуля ПМ.07Выполнение работ по профессии «Повар»</i> <i>Экзамен по МДК.. 07.01 Повар</i> <i>Защита отчета по производственной практикеПП.07 по профессиональному модулю ПМ.07Выполнение работ по профессии «Повар»</i></p> <p><i>Экзамен по профессиональному модулюПМ.07Выполнение работ по профессии «Повар»</i></p>
ПК6	<ul style="list-style-type: none"> - правильная организация работы в бригадах -рациональное распределение технологического процесса среди членов бригады при организации и приготовлении первых, вторых, третьих блюд, закусок , изделий из муки - оформление ТТК на новые виды продукции - расчет выхода продукции 	
		<i>Текущий контроль в</i>

		<p><i>форме: - защиты лабораторных работ</i></p> <p><i>Тестирование по разделу МДК.07.01.Повар</i></p> <p><i>Зачет по учебной практике УП.07 по каждому из разделов профессионального модуля ПМ.07Выполнение работ по профессии «Повар» Экзамен по МДК.. 07.01 Повар</i></p> <p><i>Защита отчета по производственной практикеПП.07 по профессиональному модулю ПМ.07Выполнение работ по профессии «Повар»</i></p> <p><i>Экзамен по профессиональному модулюПМ.07Выполнение работ по профессии «Повар»</i></p>
--	--	---

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Адекватность выбора методов и способов выполнения профессиональных задач. Своевременность сдачи всех заданий, отчетов в сроки оговоренные учебным планом. Соответствие выбора методов и способов выполнения заданий. Участие во внеклассных профессиональных мероприятиях	Рубежный, итоговый контроль
Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Рациональность планирования и организации собственной деятельности, умение проектировать Рабочие места, технологические линии для себя и бригады на предприятии общественного питания. Адекватность самооценки, эффективности и качества своей деятельности	Рубежный, итоговый контроль
Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	Умение разрешать профессиональные ситуации, связанные с организацией процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Проектная деятельность, кейс-стадии, роль бригадира в раб группах
Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	Умение пользоваться нормативной документацией, для нахождения необходимой информации, ее анализ, в целях решения профессиональных задач, связанных с организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Умение осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Интернет, самостоятельная работа, задания по поиску новых, интересных, необычных, сложных и т.д. блюд, олимпиада, и т.д.

Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Умение находить единое цели, мотивацию с группой, командой (бригадой), быть грамотным специалистом в своей области: организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Лабораторные, практические занятия, все виды практик
Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	Уметь организовывать работу на производстве, связанную, с организацией процесса производства и приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Лабораторные, практические занятия, все виды практик
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Выполняет самостоятельно домашнее задание, изучает учебную литературу, планирует повышение профессиональной квалификации	Проектная деятельность, кейс-стадии, роль бригадира в раб. группах
Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	Проявляет организаторские качества, при достижении поставленных целей и задач в профессиональной деятельности. Профессиональный рост	Все виды практик
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	В чрезвычайных ситуациях, при исполнении воинской обязанности уметь вести процесс производства и приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Служба в армии

Разработчики:

ГБОУ СПО
«Ветлужский
лесоагротехнический
техникум»

(место работы)

Преподаватель

(занимаемая должность)

Н.Н.Лисина

(инициалы, фамилия)

Эксперты:

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)