

Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 Выполнение работ по одной или
нескольким профессиям рабочих, должностям
служащих**

для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного
питания**

по программе базовой подготовки

Форма обучения - очная
Профиль естественнонаучный

Ветлужский район
2016 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384.

Организация-разработчик: ГБПОУ Ветлужский лесоагротехнический техникум

Разработчик:

Лисина Наталья Николаевна – преподаватель профессиональных модулей высшая квалификационная категория

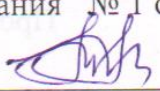
Рассмотрена на заседании методической комиссии специальности "Технология продукции общественного питания"

Утверждаю:

Зам.директора по УПР

Мерлугов Ю.Н.

Протокол заседания № 1 от 20 сентября 2016 г.

Председатель  / Т. А. Лаврёнова /

СОГЛАСОВАНО

ИП ВОЛКОВА Т.А.



21 сентября 2016 г.

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 одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих

1.1. Область применения программы

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

ПК 7.1. Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции

ПК 7.2 .Организация приготовления и приготовление холодных блюд и закусок

ПК 7.3. Организация приготовления и приготовление с горячих блюд

ПК 7.4. Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК7. 5. Организация процесса приготовления и приготовление холодных и горячих десертов

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.

ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

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

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 одной или нескольким профессиям рабочим, должностям служащих

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 блюд;
 - расчета массы овощей, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
 - организации технологического процесса подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для 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 холодных блюд и соусов;
 - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд и соусов;
 - проверки качества продуктов для приготовления холодных блюд и соусов;
 - организации технологического процесса приготовления холодных закусок, блюд и соусов;
 - приготовления сл. холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
 - сервировки и оформления канапе, легких и с холодных закусок, оформления и отделки холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
 - декорирования блюд холодными соусами;
 - контроля качества и безопасности холодных блюд и соусов
 - разработки ассортимента горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
 - организации технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
 - приготовления горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
 - сервировки и оформления горячей кулинарной продукции;
 - расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготовления холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
 - приготовления отделочных видов теста для холодных десертов; оформления и отделки 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 холодных блюд и соусов;
проводить расчеты по формулам;
безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления с 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 горячей кулинарной продукции;
-выбирать температурный режим при подаче и хранении горячей кулинарной продукции;
оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для 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 холодных и горячих десертов;
проводить расчеты по формулам;
выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
-выбирать варианты оформления холодных и горячих десертов;
принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
выбирать способы сервировки и подачи холодных и горячих десертов;
оценивать качество и безопасность готовой продукции;
-оформлять документацию
рассчитывать выход продукции в ассортименте;
организовывать рабочие места в производственных помещениях;
оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени 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 блюд;
основные характеристики и пищевую ценность птицы,
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, 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 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 поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
-способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления 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 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;

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

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

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

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

-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции ассортимент 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.07Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)

Выполнение работ по профессии «Повар», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Результаты освоения
ПК7. 1.	Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 7.2	.Организация приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок
ПК7. 3.	Организация приготовления и приготовление сложных горячих блюд
ПК 7.4.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных
ПК 7.5.	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОК1	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ОК2	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК3	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК4	
ОК5	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК6	
ОК7	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,
ОК8	профессионального и личностного развития.
ОК9	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
--	---

3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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
ПК7.1, ОК1-9	МДК 07.01 Повар 2 КУРС Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции							-	-
ПК 7.2 ОК1-9 ПК7.3, ОК1-9	Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции								

ПК 7.4 , ОК1-9 ПК 7. 5, ОК1-9	Всего 2курс 3 КУРС Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Раздел 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов Раздел 6. Организация работы структурного подразделения	372	248	120		124		36	
		66	44	30		22			
	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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
ПМ.07 <u>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</u>			528	
МДК .07.01. Повар			352	
Тема 1.1. Технология приготовления полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции	Содержание		2	
	1.	Технология приготовления сложных полуфабрикатов из овощей.	2	
	2.	Фарширование овощей	2	
	3.	Сложные формы нарезки овощей.	2	
	4.	Технология сложных и простых полуфабрикатов из овощей	2	
	Лабораторные работы			
1.	Технология приготовления сложных полуфабрикатов из овощей	6		
Тема 1.2. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	Содержание		2	
	1.	Виды обработки рыбы разных пород	2	
	2.	Виды сложных полуфабрикатов из различных видов рыб	2	
	3.	Виды сложных полуфабрикатов из различных видов рыб		
	Лабораторные работы			

	2	Приготовление сложных полуфабрикатов из различных видов рыб	6	
Тема 1.3. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции Тема 1.4. Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции	Содержание		2	
	1.	Технология полуфабрикатов из мяса. МКО различных видов мяса	2	
	2.	Технология приготовления полуфабрикатов из мяса	2	
	3.	Технология приготовления полуфабрикатов из мяса, субпродуктов	2	
	Лабораторные работы			
	3	Технология приготовления сложных полуфабрикатов из мяса	6	
	4.	Технология приготовления сложных полуфабрикатов из мяса	6	
	Содержание			
	1.	Технология МКО различных видов птицы	2	
	2.	Технология приготовления сложных полуфабрикатов из (домашней) птицы	4	
	5.	Лабораторные работы	6	
		Технология приготовления сложных полуфабрикатов из (домашней) птицы		
Тема 2.1. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Содержание		2	
	1	Технология приготовления тестовых заготовок для бутербродов	2	
	2	Подготовка гастрономических продуктов для бутербродов	2	
	3	Технология приготовления канапе	2	
	4	Технология приготовления тарталеток с различными фаршами	2	
	5	Технология приготовления валованов с различными начинками	2	
	6	Технология приготовления закусочных сложных бутербродов	2	
	7	Банкетные закуски	2	
	8	Технология приготовления холодных закусок из рыбы и морепродуктов		
	9	Технология приготовления заливных блюд из мяса	2	
	10	Технология приготовления сложных горячих закусок, заливного из мяса, домашней птицы	2	

	11	Классификация соусов	2	
	12	Технология приготовления горячих соусов	2	
	13	Технология приготовления холодных соусов	2	
	14	Технология приготовления сложных салатов и закусок из овощей		
	15	Технология сложных закусок из овощей и грибов		
	16	Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок		
	Лабораторные работы		6	
	6	Технология приготовления канапе	6	
	7	Технология приготовления легких и сложных холодных закусок	6	
	8	Технология приготовления сложных блюд из рыбы	6	
	9	Технология приготовления сложных блюд из мяса	6	
	10	Технология приготовления сложных соусов	6	
	11	Технология приготовления салатов, холодных блюд		
	12	Технология приготовления салатов, холодных блюд		
Тема 3.1. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Содержание		128 (в том числе ЛПП54)	
		Содержание		
		Классификация супов	2	
		Технология приготовления заправочных супов	2	
		Технология приготовления разных супов	2	
		Технология приготовления сложных отварных , припущенных блюд из овощей	2	
		Технология приготовления тушеных, жаренных блюд из овощей	2	
		Технология приготовления запеченных блюд из овощей	2	
		Технология приготовления сложных блюд из грибов	2	
		Технология приготовления сложных блюд из отварной , припущенной рыбы.	2	
		Технология приготовления сложных блюд из тушеной, жаренной рыбы.	2	

		Технология приготовления сложных блюд из запеченной, блюд из морепродуктов .	2	
		Технология приготовления блюд из отварного мяса и субпродуктов	2	
		Технология приготовления сложных блюд из припущенных мясных субпродуктов	2	
		Технология сложных блюд из жаренного мяса и субпродуктов	2	
		Технология сложных блюд из тушенного мяса и субпродуктов	2	
		Технология сложных блюд из запеченного мяса		
		Технология сложных блюд из рубленой массы	2	
		Технология приготовления сложных тушеных блюд из мяса диких животных	2	
		Требования к качеству мясных горячих блюд	2	
		Технология приготовления сложных блюд из отварной, припущенной домашней птицы	2	
		Технология сложных блюд жареных из птицы, дичи.	2	
		Технология приготовления блюд из тушенной , запеченной птицы.	2	
		Технология приготовления блюд из рубленой массы.	2	
		Технология приготовления сложных блюд из овощей	2	
		Технология приготовления сложных блюд из круп	2	
		Технология приготовления сложных блюд из макаронных изделий	2	
		Требования к качеству блюд из овощей, круп, макаронных изделий	2	
		Блюда из яиц		
		Блюда из творога	2	
		Требования к качеству блюд из яиц и творога	2	
		Классификация гарниров	2	
		Технологический процесс приготовления отварных сложных гарниров из овощей		
		Технология приготовления гарниров из круп, макаронных изделий		
		Технология приготовления гарниров из тушенных , жаренных овощей		
		Технология приготовления гарниров из запеченных овощей		
		Технология приготовления гарниров из круп , макаронных изделий, бобовых		
	Лабораторные работы		6	
	13	Технология приготовления сложных заправочных супов	6	

	14	Технология приготовления сложных различных супов	6	
	15	Технология приготовления сложных блюд из овощей	6	
	16	Технология приготовления сложных блюд из рыбы	6	
	17	Технология приготовления сложных блюд из мяса	6	
	18	Технология приготовления сложных блюд из (домашней) птицы	6	
	19	Технология приготовления сложных блюд из круп, макаронных изделий	6	
	20	Технология приготовления сложных блюд из яиц и творога	6	
	21	Технология приготовления сложных гарниров		
Тема 4.1. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание			
	1.	Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий и хлеба		
	2.	Технология приготовления сложных основных мучных кондитерских изделий	2	
	3.	Технология приготовления печенья, пряников, коврижек	2	
	4.	Технология приготовления сложных и основных отделочных	2	
	5.	полуфабрикатов Технология приготовления тортов, пирожных	2	
Тема 5.1. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Лабораторные работы			
	22	Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий	6	
	23	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	6	
	24	Технология приготовления печенья, пряников, коврижек	6	
	25	Технология приготовления тортов, отделочных полуфабрикатов.	6	
	26	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	6	
	27	Технология приготовления пирожных	6	

	Содержание		
	Технология приготовления сложных холодных сладких блюд	2	
	Технология приготовления сложных горячих сладких блюд	2	
	Технология приготовления сложных холодных напитков	2	
	Технология приготовления сложных горячих напитков	2	
	Технология приготовления сложных десертов	4	
	Лабораторные работы		
	28 Технология приготовления сложных холодных сладких блюд	6	
	29 Технология приготовления сложных горячих сладких блюд	6	
	30 Технология приготовления сложных холодных напитков	6	
	31 Технология приготовления сложных сладких блюд	6	
	32 Технология приготовления сложных сладких блюд	6	
Тема 6.1 Организация работы структурного подразделения	Организация, принципы и виды работы в общественном питании	2	
	Лабораторные работы 33. Организация заполнения форм технологических документов Экзамен по МДК 07.01	6	
Внеаудиторная самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		176	

2 КУРС

Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).

2. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.

Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией

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.

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.

124

52

Мясные рулеты. 3 КУРС Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией 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		
Учебная практика УП.07 ПМ.07 <u>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</u> Технология приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей и грибов Технология приготовления приготовления и приготовление сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макарон. изделий, яиц, творога, теста. Технология приготовления и приготовление сложных супов и соусов Технология приготовления и приготовление сложных блюд из рыбы Технология приготовления и приготовление сложных блюд из мяса и (домашней) птицы Технология приготовления и приготовление сложных блюд из мяса и (домашней) птицы Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных изделий Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него Технология приготовления тортов Технология приготовления сложных сладких блюд Технология приготовления сложных сладких блюд и напитков Технология приготовления сложных сладких блюд и напитков Дифференцированный зачет	72	

Производственная практика ПМ .07 <u>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</u> ЗКУРС Виды работ: 1. Ознакомление с предприятием, инструктажи по охране труда. Структурой управления предприятием, структурой размещения цехов 2. Организация приготовления и приготовление сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста 3. Организация приготовления и приготовление сложных супов и соусов 4. Организация приготовления и приготовление сложных блюд из рыбы 5. Организация приготовления и приготовление сложных блюд из мяса и домашней птицы 6. Организация приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок 7. Организация приготовления и приготовление сложных сладких блюд и напитков	72	
Всего	496+176 СР	

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 2015 – 400с
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи Москва, Центральный центр «Академия» 2014 – 272 с.
3. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции Москва Издательский центр «Академия» 2014, 240 с.

2. Справочники:

1. Харченко Н.Э. Сборник блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Центральный центр «Академия» 2015 - 496 с.
2. Ахиба С.Л. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва «Хлебпродинформ» 2000 – 500 с.

3. Дополнительные источники:

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживание предприятий общественного питания, М. Издательский центр «Академия» 2014 – 432 с.
2. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи М. Издательский центр «Академия» 2014 – 288 с.
3. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр Мастерства 2014 – 320 с.
4. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли общественного питания М. Издательский центр «Академия» 2014 - 464 с.
5. Будейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр «Академия» 2014 – 304 с.
6. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания Лабораторный практикум М. 2007 Издательский центр Дашков и К 2014 – 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 «Толока»

Интернет-ресурсы

biblioclub.ru

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

<http://supercook.ru>

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

<http://www.gastronom.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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

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)
ПМ07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7. 1 Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции	Производит первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовление горячих блюд массового спроса согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты) Производит обработку рыбы с костным скелетом, производить приготовление и подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом, – Производит подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашнее птицы. правильная организация обработки рыбы с костным скелетом, бесчешуйчатой, осетровой – осуществление приготовления полуфабрикатов из различных видов рыб – подготовка полуфабрикатов для сложных блюд из разных видов рыб осуществление приготовления полуфабрикатов из различных видов рыб - подготовка полуфабрикатов для блюд из разных видов рыб- правильная организация обработки мяса, мясопродуктов и домашней птицы -подготовка сложных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления заданного вида канapé, закуски, холодных блюд, соусов. Экспертная оценка выполнения практических заданий с использованием вычислительной техники. Моделирование практической ситуации. Экспертная оценка организации рабочего места, последовательности и правильности операции при приготовлении канapé, холодных блюд и закусок, соусов. Производственные ситуации. Тестирование. Экспертная оценка защиты

		самостоятельной работы по темам. Диф. зачеты по учебной и производ. практикам Экзамен (квалификационный) по профессиональному ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПК.7.2 Организация приготовления и приготовление холодных блюд и закусок	Производит организацию и приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями – Производит организацию и приготовление, оформление салатов, производить организацию и приготовление и оформление холодных закусок, блюд	
ПК7. 3 Организация приготовления и приготовление горячих блюд	- Производит подготовку продуктов для приготовления гарниров, производит организацию и приготовление блюд из каш и гарниры из круп , бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц и творога, мучных блюд из теста с фаршем, готовить бульоны и отвары, готовит супы, готовит соусы, приготавливает блюда из мяса, рыбы домашней птицы различных бульонов	
ПК7. 4 Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Производит приготовление хлебобулочных изделий и хлеб Производит приготовление сложных основных мучных кондитерских изделий Производит основных мучных кондитерских изделий Производит приготовление печенья, пряников, коврижек	

ПК7.5 Организация процесса приготовления и приготовление холодных и горячих десертов	Производит приготовление холодных сладких блюд Производит приготовление горячих сладких блюд Производит приготовление с холодных напитков Производит приготовление горячих напитков Производит приготовление десертов Производит приготовление десертов	
--	--	--

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	ОК1-9
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	ОК1-9
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	ОК1-9
Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	Умение разрешать профессиональные ситуации, связанные с организацией процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной	Проектная деятельность, кейс-стадии, роль бригадира в раб

	продукции	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 организацией 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

