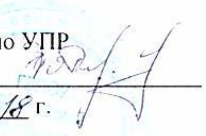


Министерство образования, науки и молодёжной политики
Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

Рассмотрена на заседании
МК по специальности
«Технология продукции
общественного питания»
Протокол заседания МК
№ 7 от «12» марта 2018 г.
Руководитель МК
 Лаврёнова Т.А.

Утверждаю:

Зам. директора по УПР

Мерлугов Ю.Н. 

«12» марта 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПМ.07.Выполнение работ по рабочим профессиям
повар и кондитер

образовательной программы СПО по специальности 43.02.15
Поварское и кондитерское дело

Форма обучения – очная

Профиль – естественнонаучный

СОГЛАСОВАНО:

Директор МУП «Агрофирма - Ветлуга»
Ветлужского муниципального района

А.Л.Грибанов

2018г.

Ветлужский район

2018г.



Рабочая программа ПМ.07." Выполнение работ по рабочим профессиям повар и кондитер"; составлена в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 12.12.2016. №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 №44828).

Организация-разработчик:

ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум»

Разработчик Лисина Наталья Николаевна, преподаватель общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, высшая кв.кат.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля в Результатом освоения программы профессионального модуля ПМ.07." Выполнение работ по рабочим профессиям повар и кондитер" является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ВПД : Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации широкого ассортимента простых и основных блюд; приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В рамках получения рабочих профессий «Повар» и Кондитер» обучающиеся должны сформировать следующие профессиональные и общие компетенции:

1.1. Профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
	Профессия «Повар»
ПК 1.	Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК 2.	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 3.	Готовить основные супы и соусы.
ПК 4.	Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
ПК 5.	Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.
ПК 6.	Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
ПК 7.	Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.
	Профессия «Кондитер»
ПК 8.	Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.
ПК 9.	Готовить дрожжевого теста и оформлять изделия из него.
ПК 10.	Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты на него.
ПК 11.	Готовить и оформлять пирожные массового спроса.
ПК 12.	Готовить и оформлять торты массового спроса.
	Профессия «Повар»
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и 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).

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

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

иметь практический опыт:

-приготовления ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- приготовления ассортимента блюд массового спроса из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для простых и сложных блюд;
- организации технологического процесса по приготовлению блюд из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса;
- проведение контроля качества и безопасности подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы, бракеража готовой продукции;
- процесса изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских и хлебобулочных изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону несложным совмещением красок из различного вида сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого. Приготовление различных видов теста, кремов, начинок. Заготовка, взвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре. Замешивание, сбивание теста, проминка, раскатка до определенной толщины, подсыпка мукой теста, разделка полученных полуфабрикатов, штамповка, формовка и отсадка изделий на листы, отделка изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом; приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеб; приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий; приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек; приготовления простых и основные отделочных полуфабрикатов; приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных; приготовления и оформления фруктовых и легкие обезжиренных тортов и пирожных.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;
- органолептически оценивать качество блюд массового спроса;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд массового спроса;
- выбирать различные способы и приемы по подготовке овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении блюд массового спроса;
- выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления основные мучные кондитерские изделия.

- выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления печенье, пряники, коврижки.
- выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления простых и основные отделочных полуфабрикатов
- выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных.
- выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления фруктовые и легкие обезжиренных тортов и пирожных

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для блюд массового спроса;
- виды овощей, плодов, грибов и требования к их качеству для приготовления блюд; массового спроса;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд массового спроса;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении блюд массового спроса;
- блюд массового спроса;
- способы минимизации отходов при приготовлении блюд массового спроса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов и блюд массового спроса.
- сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины);
- рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных
- кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску с
- несложным совмещением красок; способы отделки кондитерских изделий помадкой,
- марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом; устройство обслуживаемого оборудования
- ассортимент и технологию приготовления и оформления простые хлебобулочные изделия и хлеб
- ассортимент и технологию приготовления и оформления основные мучные кондитерские изделия

-ассортимент и технологию приготовления и оформления печенье, пряники, коврижки

-ассортимент и технологию приготовления простых и основные отделочных полуфабрикатов

-ассортимент и технологию приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных

-ассортимент и технологию приготовления и оформления фруктовые и легкие обезжиренных тортов и пирожных

.

1.2.1. Общие компетенции

Код	Наименование результата обучения
	Профессия «Повар»
ПК 1.	Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК 2.	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 3.	Готовить основные супы и соусы.
ПК 4.	Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
ПК 5.	Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.
ПК 6.	Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
ПК 7.	Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.
	Профессия «Кондитер»
ПК 8.	Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.
ПК 9.	Готовить дрожжевого теста и оформлять изделия из него.

В результате освоения профессионального модуля студент **должен:**

ПК 10.	Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты на него.
ПК 11.	Готовить и оформлять пирожные массового спроса.
ПК 12.	Готовить и оформлять торты массового спроса.
	Профессия «Повар» Профессия «Кондитер»
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и 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).

Иметь практически й опыт	-приготовления ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; -приготовления ассортимента блюд массового спроса из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для простых и сложных блюд; -организации технологического процесса по приготовлению блюд из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса; -проведение контроля качества и безопасности подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы, бракеража готовой продукции; -процесса изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских и хлебобулочных изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок из различного вида сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого. Приготовление различных видов теста, кремов, начинок. Заготовка, взвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре. Замешивание, сбивание теста, проминка, раскатка до определенной толщины, подсыпка мукой теста. Разделка полученных полуфабрикатов. Штаповка, формовка и отсадка изделий на листы. Отделка изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом. -приготовления и оформления простые хлебобулочные изделия и хлеб. -приготовления и оформления основные мучные кондитерские изделия. -приготовления и оформления печенье, пряники, коврижки. -приготовления простых и основные отделочных полуфабрикатов -приготовления и оформления отечественные классические торты и пирожные. -приготовления и оформления фруктовые и легкие обезжиренных тортов и пирожных
уметь	-органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы; -органолептически оценивать качество блюд массового спроса; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд массового

	спроса; -выбирать различные способы и приемы по подготовке овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса; -обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении блюд массового спроса; -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления простые хлебобулочные изделия и хлеб. -разрабатывать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления основные мучные кондитерские изделия. -разрабатывать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления печенье, пряники, коврижки. -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления простых и основные отделочных полуфабрикатов -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных. -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления фруктовые и легкие обезжиренных тортов и пирожных
знать	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для блюд массового спроса; -виды овощей, плодов, грибов и требования к их качеству для приготовления блюд; массового спроса; -основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы и печени; -методы обработки и подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд массового спроса; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении блюд массового спроса; -блюд массового спроса; -способы минимизации отходов при приготовлении блюд массового спроса; -правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов и блюд массового спроса. -сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины); -рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных -кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску с -несложным совмещением красок; способы отделки кондитерских изделий помадкой,

	-марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом; устройство обслуживаемого оборудования. -ассортимент и технологию приготовления и оформления простые хлебобулочные изделия и хлеб. -ассортимент и технологию приготовления и оформления основные мучные кондитерские изделия. -ассортимент и технологию приготовления и оформления печенье, пряники, коврижки. -ассортимент и технологию приготовления простых и основные отделочных полуфабрикатов -ассортимент и технологию приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных. -ассортимент и технологию приготовления и оформления фруктовые и легкие обезжиренных тортов и пирожных
--	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов учебных занятий - 278

из них на освоение МДК.07.01 "Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд" – 152,

на освоение МДК.07.02. "Приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий" – 126,

на практики:

учебную - 72

производственную - 108

экзамен квалификационный - 12

МДК 07.01"Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд"

изучается на 2 курсе в 3-4 семестре; на 3 курсе в 5 семестре.

МДК 07.02"Приготовление широкого ассортимента основных

хлебобулочных и кондитерских мучных изделий изучается на 2 курсе в 4 семестре; на 3 курсе в 5 -6 семестре.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07.Выполнение работ по рабочим профессиям повар и кондитер

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес- сиональ-ных общих компетенци й	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова- тельной программ ы, час	Объем образовательной программы, час					Самосто- ятельная работа	Пром ежут очная аттес тация	Конс ульты ции
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.							
			Обучение по МДК, в час.			Практики				
			всего, часов	в т.ч.						
		лабораторные работы и практические занятия, часов		курсовая проект (работа)*, часов	Учебная	Производст венная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 7.1-7.7 ОК 1- 10	Раздел модуля 1. Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд МДК 07.01"Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд" Промежуточная аттестация – экзамен	175	152	78	Не предусмотрено	-	-	14	8	1
ПК7.7- 7.12 ОК 1- 10	Раздел модуля 2. Приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий МДК 07.02"Приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий" Промежуточная аттестация – экзамен	151	126	66	Не предусмотрено	-	-	16	8	1
ПК 7.1-7.12	Учебная и производственная практика	180				72	108			
	Экзамен квалификационный	12							12	
	Всего:	518	278	144		72	108	30	28	2

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.07.Выполнение работ по рабочим профессиям повар и кондитер

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд		166
МДК. 07.01. Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд		152
Тема 1.1. Проводить приготовление холодных блюд массового спроса	Содержание	24
	Приготовление холодных блюд массового спроса: бутерброды, салаты.	8
	Приготовление холодных блюд массового спроса: блюда и закуски из овощей, яиц, грибов.	8
	Приготовление холодных блюд массового спроса: блюда и закуски из рыбы и мяса.	8
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	26
	1.Практическое занятие. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	2
	2.Практическое занятие Разработка ассортимента блюд, расчет используемого сырья и составление инструкционных и технологических карт на холодную кулинарную продукцию	2

	3.Практическое занятие Расчет используемого сырья и составление технологических карт на холодную кулинарную продукцию	2
	4.Практическое занятие Расчет используемого дополнительного сырья и составление технологических карт на холодную кулинарную продукцию	2
	5.Практическое занятие Расчет используемого дополнительного сырья и составление технологических карт на холодную кулинарную продукцию	2
	1.Лабораторная работа Технология приготовления легких и сложных канапе	4
	2.Лабораторная работа Технология приготовления холодных блюд массового спроса: бутерброды, салаты	4
	3.Лабораторная работа Технология приготовления холодных блюд массового спроса: блюда и закуски из овощей, яиц, грибов	4
	4.Лабораторная работа Технология приготовления холодных блюд массового спроса: блюда и закуски из рыбы и мяса.	4
Тема 1.2. Проводить приготовление горячих блюд массового спроса	Содержание	36
	Приготовление супов массового спроса: заправочных, прозрачных, пюреобразных	2
	Приготовление супов массового спроса: холодных, сладких.	2
	Приготовление блюд из овощей и грибов массового спроса.	2

	Приготовление блюд из рыбы отварной, припущенной, жареной массового спроса.	4
	Приготовление блюд из рыбы запеченной , из рыбной рубленной массы и морепродуктов массового спроса.	4
	Приготовление блюд из мяса отварного, жареного массового спроса.	4
	Приготовление блюд из мяса тушеного, запеченного массового спроса.	2
	Приготовление блюд из мяса рубленного и субпродуктов массового спроса.	2
	Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы массового спроса.	4
	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий массового спроса.	4
	Приготовление блюд из яиц и творога массового спроса.	2

	Приготовление горячих сладких блюд и горячих напитков массового спроса.	4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	36
	7.Практическое занятие Расчет используемого сырья и составление технологических карт на горячие блюда массового спроса	2
	8.Практическое занятие Расчет используемого сырья и составление технологических карт на горячие блюда массового спроса	2
	9.Практическое занятие Расчет используемого сырья и составление технологических карт на горячие блюда массового спроса	2
	5.Лабораторная работа Технология приготовления супов.	6
	6.Лабораторная работа Технология приготовления из овощей и грибов.	4
	7.Лабораторная работа Технология приготовления блюд из рыбы	6

Тема 1.3. Проводить приготовления сладких блюд массового спроса	8.Лабораторная работа Технология приготовления блюд из мяса; блюд из сельскохозяйственной птицы.	6
	9.Лабораторная работа Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	4
	10.Лабораторная работа Технология приготовления блюд из яиц и творога ; горячих сладких блюд и горячих напитков.	4
	Содержание	14
	Приготовление железированных блюд массового спроса: желе, мусс, самбук и кремов.	8
	Приготовление холодных и горячих напитков массового спроса: чай, кофе, квас и напитков.	6
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	16
	10.Практическое занятие Расчет используемого сырья и составление технологических карт на сладкие блюда	2
	11.Практическое занятие Расчет используемого сырья и составление технологических карт на сладкие блюда	2
	12.Практическое занятие Расчет используемого сырья и составление технологических карт на	2
	13.Практическое занятие Расчет используемого сырья и составление технологических карт на сладкие блюда	2

	11.Лабораторная работа Технология приготовления желированных блюд массового спроса: желе, мусс, самбук и кремов.	4
	12.Лабораторная работа Технология приготовления блюд холодных и горячих напитков массового спроса: чай, кофе, квас и напитков.	4
	Экзамен	8
	Консультации - 1	

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1		14
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел модуля 2. Приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий		151
МДК 07.02 . Приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий		20
Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий	Содержание	
	Ассортимент основных хлебобулочных, кондитерских мучных изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	4
	Товароведная характеристика, назначение различных видов сырья и продуктов, используемых при приготовлении основных хлебобулочных, кондитерских изделий мучных изделий . Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации основных хлебобулочных, кондитерских мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	2
	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении основных хлебобулочных, кондитерских мучных изделий	2

	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении основных хлебобулочных, кондитерских мучных изделий	2
	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении основных хлебобулочных, кондитерских мучных изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок),). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	Тематика лабораторных работ	12
	1.Лабораторная работа Технология приготовления отделочных полуфабрикатов.	6
	2.Лабораторная работа Приготовление основных хлебобулочных изделий с фаршами и начинками	6
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации основных хлебобулочных изделий	Содержание	20
	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий	2
	Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	4
	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий . Способы формования штучных и	4

	многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.	
	Органолептические способы определения степени готовности основных хлебобулочных изделий	2
	Техника и варианты оформления основных хлебобулочных изделий	4
	Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий	2
	Способы подачи основных хлебобулочных изделий . Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2
	Тематика лабораторных работ	30
	3.Лабораторная работа Приготовление, оформление основных хлебобулочных изделий	6
	4.Лабораторная работа Технология приготовления основных хлебобулочных изделий	6
	5.Лабораторная работа Технология приготовления основных хлебобулочных изделий	6
	6.Лабораторная работа Технология приготовления основных хлебобулочных изделий	6

	7.Лабораторная работа Технология приготовления основных хлебобулочных изделий	6
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий	Содержание	20
	Ассортимент и классификация пирожных и тортов , в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении тортов	2
	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении мучных кондитерских мучных изделий . Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию	4
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, бисквитного, песочного, сахарного, пряничного. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	4
	Технология приготовления штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	4
	Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.	4
	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	24
	8.Лабораторная работ Приготовление, оформление бисквитных тортов и пирожных	6

	9.Лабораторная работа Приготовление, оформление песочных тортов и пирожных	6
	10.Лабораторная работа Приготовление, оформление медового торта	6
	11.Лабораторная работа Приготовление, оформление пряников и коврижек	6
	Экзамен Консультации	8 1
	Экзамен квалификационный	12

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.		16
Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием. Составление акта проработки. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		

Учебная практика по ПМ.07 Виды работ:	72
1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	6
2. Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	6
3. Технология подготовки сырья и приготовление супов и соусов	6
4. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	6
5. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	6
6. Приготовление сладких блюд и напитков.	6
7. Приготовление, оформление основных хлебобулочных изделий	6
8. Приготовление, оформление основных хлебобулочных изделий	6
9. Приготовление, оформление мучных кондитерских мучных изделий	6
10. Приготовление, оформление мучных кондитерских мучных изделий	6
11. Приготовление, оформление мучных кондитерских мучных изделий	6
12. Приготовление, оформление мучных кондитерских мучных изделий	6

Производственная практика по ПМ. 07 Виды работ 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Выполнение задания (заказа) по приготовлению основных хлебобулочных, кондитерских мучных изделий в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха 9. Подготовка к реализации (презентации) готовых основных хлебобулочных, мучных кондитерских мучных изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления основных хлебобулочных, кондитерских мучных изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 10. Организация хранения готовых основных хлебобулочных, кондитерских мучных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции 11. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание	108
---	-------------------

готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 12.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Экзамен квалификационный	12
Всего	518

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации образовательной программы профессионального модуля ПМ.07. "Выполнение работ по рабочим профессиям повар и кондитер"

должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства

Рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), доска ученическая, шкаф для хранения муляжей (инвентаря), раздаточный дидактический материал; ноутбук, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия.

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Стол�ы ученические, стулья ученические, стол преподавателя, стул преподавателя, доска ученическая, ноутбук, мультимедийный проектор, экран, шкаф для хранения муляжей, принтер.

Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)

Рабочее место преподавателя, место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды), технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы); основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные;

пароконвектомат; жарочный шкаф; микроволновая печь; плита электрическая; фритюрница; электрогриль (жарочная поверхность); шкаф холодильный; шкаф морозильный; планетарный миксер; блендер; мясорубка; овощерезка, процессор кухонный; слайсер; миксер для коктейлей; соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) кофемолка;

газовая горелка (для карамелизации); набор инструментов для карвинга; овоскоп; нитраттестер; столы производственные с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя, место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды), ноутбук, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы; основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные,

конвекционная печь, микроволновая печь, плита электрическая, шкаф холодильный, шкаф морозильный, тестомесильная машина (настольная), миксер, мясорубка, лампа для карамели, газовая горелка (для карамелизации), термометр инфракрасный, термометр со щупом, овоскоп, производственный стол с моечной ванной, производственный стол с деревянным покрытием,

производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый),

моечная ванна (двухсекционная), стеллаж передвижной

Технологическое оборудование – расстоечный шкаф, тестораскаточная машина, процессор кухонный, машина для вакуумной упаковки, подовая печь, машина посудомоечная, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, аппарат для темперирования

шоколада, лампа карамели, пресс для пиццы, производственный стол с мраморным покрытием

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Печатные издания:

Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013.

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014, 2017.

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. М.: Академия, 2013г.

Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер.–М.: Издательский центр «Академия», 2015.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.

Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. М.: Академия, 2017.

Домарецкий В.А. Технология продукции общественного питания. М.: Форум, 2013г.

Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. М.:

Бурчакова И.Ю. и др. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. М.: Академия, 2016 г.

Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. М.: Академия, 2013 г.

Андросов В.П. и др. Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2-х ч. М.: Академия, 2013.

Дополнительная литература

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.
17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.

Электронные издания:

Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» –
Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru>

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ПМ 07Выполнение работ по рабочим профессиям повар и кондитер

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Методы оценки
ПК 1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.	– Правильность в определении доброкачественности сырья	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе
	– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт	
	– Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды	–
	– Правильность организации рабочего места	
	– Соблюдение технологической дисциплины	

	– Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов	
	– Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда	
	– Соответствие полуфабрикатов требованиям качества	
	– Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)	

ПК 2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	– Правильность в определении доброкачественности сырья	
	– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт	
	– Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды	–
	– Правильность организации рабочего места	
	– Соблюдение технологической дисциплины	
	– Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов	
	– Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда	
	– Соответствие полуфабрикатов требованиям качества	
	– Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка

		выполнения: - экзаменов по МДК 07.01;МДК07.02; - отчетов по учебной и производственной практикам
--	--	--

ПК 3. Готовить основные супы и соусы.	– Правильность в определении доброкачественности сырья	
	– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт	
	– Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды	–
	– Правильность организации рабочего места	
	– Соблюдение технологической дисциплины	
	– Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов	
	– Соответствие требованиям техники безопасности и культуре труда	
	– Соответствие полуфабрикатов требованиям качества	
	– Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)	

ПК 4. Производить обработку	– Правильность в определении доброкачественности сырья	
-----------------------------	--	--

рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.	– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт	
	– Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды	–
	– Правильность организации рабочего места	
	– Соблюдение технологической дисциплины	
	– Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов	
	– Соответствие требованиям техники безопасности и культуре труда	
	– Соответствие полуфабрикатов требованиям качества	
	– Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)	

ПК 5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.	– Правильность в определении доброкачественности сырья	
	– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт	
	– Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды	–
	– Правильность организации рабочего места	
	– Соблюдение технологической дисциплины	
	– Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов	
	– Соответствие требованиям техники безопасности и культуре труда	
	– Соответствие полуфабрикатов требованиям качества	
	– Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка	

	продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)	
--	--	--

ПК 6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.	– Правильность в определении доброкачественности сырья	
	– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт	
	– Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды	–
	– Правильность организации рабочего места	
	– Соблюдение технологической дисциплины	
	– Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов	
	– Соответствие требованиям техники безопасности и культуре труда	
	– Соответствие полуфабрикатов требованиям качества	
	– Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)	

ПК 7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.	– Правильность в определении доброкачественности сырья	
	– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт	
	– Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды	–
	– Правильность организации рабочего места	
	– Соблюдение технологической дисциплины	
	– Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов	

	– Соответствие требованиям техники безопасности и культуре труда	
	– Соответствие полуфабрикатов требованиям качества	
	– Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)	

ПК 8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.	– Правильность в определении доброкачественности сырья	
	– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт	
	– Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды	–
	– Правильность организации рабочего места	
	– Соблюдение технологической дисциплины	
	– Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов	
	– Соответствие требованиям техники безопасности и культуре труда	
	– Соответствие полуфабрикатов требованиям качества	
	– Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)	

ПК 9. Готовить дрожжевого теста и оформлять изделия из	– Правильность в определении доброкачественности сырья	
	– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт	
	– Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ	–

него.	производственного инвентаря, инструментов и посуды	
	– Правильность организации рабочего места	
	– Соблюдение технологической дисциплины	
	– Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов	
	– Соответствие требованиям техники безопасности и культуре труда	
	– Соответствие полуфабрикатов требованиям качества	
	– Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)	

ПК 10. Готовить бездрожжевое теста, оформлять изделия и полуфабрикаты на него.	– Правильность в определении доброкачественности сырья	
	– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт	
	– Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды	–
	– Правильность организации рабочего места	
	– Соблюдение технологической дисциплины	
	– Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов	
	– Соответствие требованиям техники безопасности и культуре труда	
	– Соответствие полуфабрикатов требованиям качества	
	– Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного	

	продукта)	
--	-----------	--

ПК 11. Готовить и оформлять пирожные массового спроса.	– Правильность в определении доброкачественности сырья	
	– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт	
	– Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды	–
	– Правильность организации рабочего места	
	– Соблюдение технологической дисциплины	
	– Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов	
	– Соответствие требованиям техники безопасности и культуре труда	
	– Соответствие полуфабрикатов требованиям качества	
	– Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)	

ПК 12. Готовить и оформлять торты массового спроса.	– Правильность в определении доброкачественности сырья	
	– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт	
	– Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды	–
	– Правильность организации рабочего места	
	– Соблюдение технологической дисциплины	

	– Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов	
	– Соответствие требованиям техники безопасности и культуре труда	
	– Соответствие полуфабрикатов требованиям качества	
	– Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)	Итоговый контроль: - выполнение заданий квалификационного экзамена по модулю ПМ.07 .Выполнение работ по рабочим профессиям повар и кондитер

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Методы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,	-Демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка

проявлять к ней устойчивый интерес.	-участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях; -участие в органах студенческого самоуправления, - участие в социально-проектной деятельности; - портфолио студента	в процессе выполнения: - лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; -оценка эффективности и качества выполнения;	

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– ешение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные; -обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи -рациональное распределение времени на все этапы решения задачи;	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; - работа с Интернет	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; - умение работать в группе; - наличие лидерских качеств;	

	- участие в студенческом самоуправлении; - участие спортивно- и культурно-массовых мероприятиях	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т.п.); - составление резюме; - посещение дополнительных занятий; - освоение дополнительных рабочих профессий; - обучение на курсах дополнительной профессиональной подготовки; - уровень профессиональной зрелости;	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экзаменов по МДК 07.01;МДК07.02; - отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной	- Анализ инноваций в области разработки технологических процессов; - использование «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератов, докладов и т.п.).	

деятельности.		
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- соблюдение техники безопасности; - соблюдение корпоративной этики (выполнение правил внутреннего распорядка); - ориентация на воинскую службу с учётом профессиональных знаний	Итоговый контроль: - выполнение заданий квалификационного экзамена по модулю ПМ.07 .Выполнение работ по рабочим профессиям повар и кондитер

Если в ходе экзамена (квалификационного) предполагается комплексное оценивание компетенций, можно указывать показатели для совокупности (группы) компетенций.

Совокупность (группа) компетенций ПК + ОК	Показатели оценки результата
ПК 1 + ОК 2 3 4 6	– Правильность в определении доброкачественности сырья

ПК 2. + ОК 2, 3, 4, 6 ПК 3. + ОК 2, 3, 4, 6 ПК 4. + ОК 2, 3, 4, 6 ПК 5. + ОК 2, 3, 4, 6 ПК 6. + ОК 2, 3, 4, 6 ПК 7. + ОК 2, 3, 4, 6 ПК 8. + ОК 2, 3, 4, 6 ПК 9. + ОК 2, 3, 4, 6 ПК 10. + ОК 2, 3, 4, 6 ПК 11. + ОК 2, 3, 4, 6 ПК 12. + ОК 2, 3, 4, 6	– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт
	– Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды
	– Правильность организации рабочего места
	– Соблюдение технологической дисциплины
	– Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов
	– Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда
	– Соответствие полуфабрикатов и готовых изделий требованиям качества
	– Рациональное распределение времени на выполнение задания
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - оценка эффективности и качества выполнения;
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные; -обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами; - умение работать в группе;