

**Смоленское областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Козловский многопрофильный аграрный колледж»**

РЕКОМЕНДОВАНО к утверждению  
решением педагогического совета  
протокол № 7 от 10.02 2017 г.  
протокол № 1 от 30.08 2019 г.  
протокол № 1 от 31.08 2020 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор СОГБПОУ «Козловский  
многопрофильный аграрный колледж»  
 Г.В. Терехов



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ  
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

по программе подготовки специалистов среднего звена для специальности  
естественнонаучного профиля 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» на базе основного  
общего образования с получением среднего общего образования.  
Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального  
государственного стандарта СПО по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»,  
утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 9 декабря 2016  
года, и примерной программой профессионального модуля из УМК ПООП (2016 г.)


**ОДОБРЕНО**  
на заседании цикловой  
методической комиссии  
профессионального цикла  
протокол № 7 от 02.02 2017 г.  
протокол № 1 от 28.08 2019 г.  
протокол № 1 от 24.08 2020 г.


**ОДОБРЕНО**  
методическим советом  
СОГБПОУ «Козловский многопрофильный  
аграрный колледж»  
протокол № 3 от 04.02 2017 г.  
протокол № 1 от 29.08 2019 г.  
протокол № 1 от 28.08 2020 г.

Составители: Даниленкова Н.А. - преподаватель высшей квалификационной категории  
Сиротина Л.А. - мастер производственного обучения высшей  
квалификационной категории, преподаватель

Рецензенты:

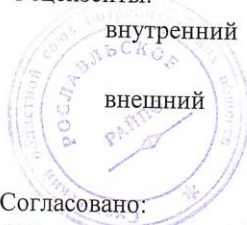
внутренний Горбунова Н.В. заместитель директора по учебно-методической  
работе СОГБПОУ «Козловский многопрофильный аграрный колледж»  
внешний Голубцова О.М. заместитель директора по методической работе  
СОГБПОУ «Смоленский техникум железнодорожного транспорта,  
сервиса и связи»

Согласовано:  
ПО «Рославльское РАЙПО»  Л.Я. Кормер

ПО «ОСТЕРСКИЙ ХЛЕБОКОМБИНАТ» и.о. председателя правления  Ф.Ф. Захарова

ООО «РК ФАБРИКА»  В.М. Секачев

ИП «БЛИЗУЧЕНКО»  А.Л. Близученко



## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»**

**Вид деятельности «Выполнение работ по профессии повар, кондитер»**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) :

**«Выполнение работ по профессии повар и кондитер» - профессиональные компетенции (ПК):**

ПК 7.1 Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 7.2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 7.3 Приготовление супов и соусов.

ПК 7.4 Приготовление блюд из рыбы.

ПК 7.5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 7.6 Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 7.7 Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.8. Организовывать и проводить приготовление холодных диетических блюд, характеристика диет, расчет калорийности блюд.

ПК 7.9. Организовывать и проводить приготовление диетических супов.

ПК 7.10. Организовывать и проводить приготовление диетических вторых горячих блюд.

ПК 7.11. Организовывать и проводить приготовление диетических сладких блюд и напитков

ПК 7.12. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 7.13. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 7.14. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.15. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 7.16. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 7.17. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в рамках дополнительного профессионального образования переподготовки кадров. Опыт работы не требуется.

## **1.2.Цели и задачи модуля- требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента простой горячей, холодной кулинарной продукции для питания: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - приготовления сложной мучной хлебобулочной и кондитерской продукции кулинарной продукции , применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления холодной, горячей кулинарной продукции для основного и диетического питания;
- - контроля безопасности готовой горячей кулинарной продукции;
- рассчитывать калорийность блюд,
- составлять меню и диетическое меню.
- - приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

**знать:**

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов для лечебного питания;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов для основного и лечебного питания;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими с другими ингредиентами для основного и лечебного питания;

- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд для основного и лечебного питания;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции для основного и лечебного питания;
- технологию приготовления специальных гарниров.
- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- - правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- - правила проведения бракеража;
- - способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- - правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**уметь:**

- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления простой горячей, холодной кулинарной продукции для основного и диетического питания;
- -принимать организационные решения по процессам приготовления простой горячей и холодной кулинарной продукции для основного и диетического питания;
- - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- - определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой горячей кулинарной продукции для основного и диетического питания: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления простой горячей кулинарной продукции для основного и диетического питания;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении простой горячей кулинарной продукции для основного и диетического питания;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего - 442 часа,

в том числе:

максимальной учебной нагрузки – 298 часов;

обязательной нагрузки – 250 часов;

учебной практики – **72** часа;

производственной – 72 часа

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	Приготовление блюд из овощей и грибов.
ПК 7.2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 7.3	Приготовление супов и соусов.
ПК 7.4	Приготовление блюд из рыбы.
ПК 7.5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПК 7.6	Приготовление холодных блюд и закусок
ПК 7.7	Приготовление сладких блюд и напитков
ПК 7.8.	Организовывать и проводить приготовление горячих и холодных холодных диетических блюд, характеристика диет, расчет калорийности блюд.
ПК 7.9.	Организовывать и проводить приготовление диетических супов.
ПК 7.10.	Организовывать и проводить приготовление диетических вторых горячих блюд.
ПК 7.11.	Организовывать и проводить приготовление диетических сладких блюд и напитков.
ПК 7.12.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 7.13	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 7.14	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
ПК 7.15	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 7.16.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 7.17.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с

	коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Структура и содержание профессионального модуля ПМ07 «Освоение профессии повар»

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, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 7.1.	Организация обработки сырья и приготовление полуфабрикатов.	16	12	4	4		
ПК 7.2.	Тепловая обработка.	2	2	-	-		
ПК 7.3	Организация приготовления и приготовление супов и соусов	28	22	12	6		
ПК 7.1-7.2	Организация приготовления и приготовление блюд из круп бобовых и макаронных изделий	12	10	4	2		
ПК 7.1-7.3	Организация приготовления и приготовление простых блюд из овощей	18	16	10	2		
ПК 7.4	Организация приготовления и приготовление простых блюд из рыбы	20	18	12	2		
ПК 7.5	Организация приготовления и приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы	18	16	8	2		

<b>ПК 7.2-7.3</b>	Организация приготовления и приготовление простых блюд из яиц и творога	<b>10</b>	<b>8</b>	4	<b>2</b>		
<b>ПК 7.6</b>	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок не сложного приготовления	<b>10</b>	<b>8</b>	4	<b>2</b>		
<b>ПК 7.7</b>	Организация приготовления и приготовление простых сладких блюд и напитков	<b>6</b>	<b>6</b>	4	-		
<b>ПК 7.8-7.11</b>	Организация приготовления и приготовление простых блюд диетического питания	<b>4</b>	<b>4</b>	2	-		
	Всего:	<b>150</b>	<b>126</b>	66	<b>24</b>		
	Учебная практика					<b>36</b>	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)						<b>36</b>
	<b>Всего:</b>	<b>222</b>	<b>126</b>	66	<b>24</b>	<b>36</b>	<b>36</b>

### 3.2. Тематический план профессионального модуля « Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

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, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК7.12	<b>Раздел 1.</b> Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба	<b>20</b>	<b>16</b>	10	<b>4</b>		-
ПК7.13	<b>Раздел 2.</b> Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий	<b>26</b>	<b>22</b>	12	<b>4</b>		-

ПК7.14	<b>Раздел 3.</b> Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек	<b>20</b>	<b>18</b>	10	<b>2</b>		-
ПК7.15	<b>Раздел 4.</b> Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов	<b>18</b>	<b>16</b>	6	<b>2</b>		-
ПК7.16	<b>Раздел 5.</b> Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных	<b>22</b>	<b>18</b>	8	<b>4</b>		-
ПК7.17	<b>Раздел 6.</b> Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных <b>Раздел 7.</b> Рисование и лепка. Художественное оформление кондитерских изделий.	<b>22</b>	<b>18</b>	10	<b>4</b>		-
	<b>Учебная и производственная практики</b>	<b>36</b>	36				
	<b>Производственная практика</b>	<b>36</b>	36				<b>36</b>
	<b>Всего:</b>	<b>220</b>	<b>124</b>	<b>64</b>	<b>24</b>	<b>36</b>	<b>36</b>

### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 07 по специальности СПО «Технология продукции общественного питания»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
<b>Раздел 1 Механическая и кулинарная обработка сырья</b>			
<b>Тема 1. Введение. Понятие о технологическом процессе приготовления продукции общественного питания.</b>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение, структура технологического процесса.</li> <li>2. Основные понятия: сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы.</li> <li>3. Механическая кулинарная обработка продуктов. Общая схема.</li> <li>4. Тепловая обработка продуктов. Приемы тепловой обработки.</li> <li>5. Изменения, происходящие в продуктах при кулинарной обработке, механической и тепловой.</li> </ol>		2
<b>Тема 1.2. Характеристика сырья. Механическая кулинарная обработка овощей и плодов.</b>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация овощей и плодов.</li> <li>2. Пищевая ценность и химический состав овощей и плодов.</li> <li>3. Корнеплоды и картофель. Характеристика, требования к качеству, упаковка и хранение. Последовательность обработки. Требования к качеству полуфабрикатов.</li> <li>4. Капустные овощи. Характеристика, требования к качеству, упаковка и хранение. Последовательность обработки. Требования к качеству полуфабрикатов.</li> <li>5. Луковые овощи. Характеристика, требования к качеству, упаковка и хранение. Последовательность обработки. Требования к качеству полуфабрикатов.</li> <li>6. Салатно-шпинатные овощи. Характеристика, требования к качеству, упаковка и хранение. Последовательность обработки. Требования к качеству полуфабрикатов.</li> <li>7. Плодовые овощи. Характеристика, требования к качеству, упаковка и хранение. Последовательность обработки. Требования к качеству полуфабрикатов.</li> <li>8. Плоды и ягоды. Характеристика, требования к качеству, упаковка и хранение. Последовательность обработки. Требования к качеству полуфабрикатов.</li> </ol>	12	2-3

	<p>9. Экзотические овощи и плоды. Характеристика, требования к качеству, упаковка и хранение. Последовательность обработки. Требования к качеству полуфабрикатов.</p> <p>10. Грибы свежие и консервированные. Характеристика, требования к качеству, упаковка и хранение. Последовательность обработки. Требования к качеству полуфабрикатов.</p> <p>11. Консервированные овощи. Характеристика, требования к качеству, упаковка и хранение. Последовательность обработки. Подготовка к использованию. Требования к качеству полуфабрикатов.</p> <p>12. Последовательность обработки овощей для фарширования. Требования к качеству полуфабрикатов.</p> <p>13. Пряности и приправы. Характеристика, требования к качеству, упаковка и хранение.</p> <p>14. Отходы овощей. Использование отходов. Меры по снижению количества отходов</p>		
	<p><b>Практическое занятие:</b> «Изучение требований к качеству овощей и полуфабрикатов из них»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Виды контроля качества овощей и полуфабрикатов из них.</li> <li>▪ Расчет норм отходов овощей по таблицам, сборнику рецептур.</li> </ul>	2	
<p><b>Тема 1.3. Оборудование используемое для обработки овощей и грибов</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей. Машины для очистки, нарезки, перемешивания. Универсальный привод для овощного цеха.</li> <li>2. Оборудование и инвентарь, используемый для приготовления, раздачи и хранения блюд из овощей и грибов.</li> <li>3. Правила безопасного использования технологического оборудования.</li> <li>4. Организационные работы овощного цеха</li> <li>5. Правила пользования инструментами для обработки и нарезки овощей.</li> <li>5. Организация производства в горячем цехе, техника безопасности при использовании теплового оборудования.</li> </ol>		
<p><b>Тема 1. 4. Нарезка овощей</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нарезка овощей, ее значение.</li> <li>2. Способы нарезки (ручная, механическая) их характеристика</li> <li>3. Кулинарное использование овощей различных форм нарезки для приготовления блюд</li> <li>4. Рубка и растирание некоторых видов овощей, назначение этих процессов.</li> </ol>		2-3

	<p>5. Фигурная нарезка овощей.</p> <p><b>Лабораторная работа:</b>  «Нарезка овощей. Определение количества отходов овощей при холодной обработке»  «Ознакомление с приспособлениями и инструментами для фигурной нарезки овощей»  «Фигурная нарезка овощей»</p>		
<p><b>Тема 2. Механическая кулинарная обработка рыбы.</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.  Способы оттаивания мороженой рыбы.  Способы вымачивания солёной рыбы.</li> <li>2 Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы с костным скелетом, последовательность операций при обработке.</li> <li>3 Разделка рыбы с костным скелетом:  -на порционные куски,  - для использования в целом виде,  -на филе (пластование),  - для фарширования.</li> <li>4 Обработка безчешуйчатой рыбы с костным скелетом.</li> <li>5 Особенности обработки некоторых видов рыб с костным скелетом (камбалы, наваги, трески, солёной сельди )и осетровой рыбы.</li> <li>6 Правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и температурный режим.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Практическое занятие:</b>  «Изучение отходов рыб», «Отходы рыбы: количество, обработка и использование»</p>	4	
<p><b>Тема 3.Обработка мяса и мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Химический состав, основные ткани мяса. Виды мяса. Прием по качеству. Механическая кулинарная обработка мяса.</li> <li>2. Организация рабочего места. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши. Сортировка и кулинарное использование частей мяса.</li> <li>3. Приготовление мясных полуфабрикатов из говядины. Нарезание, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование. Полуфабрикаты крупно кусковые, порционные, мелкокусковые из говядины.</li> <li>4. Кулинарная разделка и обвалка свиной и бараньей туши. Полуфабрикаты крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</li> <li>5. Приготовление рубленой и котлетной массы, полуфабрикаты из них.</li> <li>6. Обработка домашней птицы, изготовление полуфабрикатов.</li> <li>7. Обработка субпродуктов и мяса диких животных.  Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов.</li> </ol>		

<p><b>Тема 4. Тепловая кулинарная обработка продуктов</b></p>	<p>1. Организация рабочего места. Основные способы тепловой обработки. 2. Комбинированные и вспомогательные способы тепловой обработки продуктов. Изменения пищевых веществ в процессе тепловой обработки.</p>	<p>2</p>	
<p><b>Тема 5. Супы и соусы</b></p>	<p>1. Роль супов в питании, классификация супов. Технология приготовления бульонов. 2. Заправочные супы. Общие правила приготовления заправочных супов. Безопасные условия труда при приготовлении супов. Щи. Разновидности. Рецептуры. 3. Борщи, рассольники, солянки, рецептуры, разновидности. 4. Супы с картофелем и овощами. Супы с крупами, бобовыми, макаронными изделиями 5. Молочные супы. 6. Супы – пюре. Прозрачные супы. 7. Холодные и сладкие супы. Брокераж готовых супов. Требования к качеству, условия и сроки хранения супов.</p> <p style="text-align: center;"><b>Практическое занятие:</b></p> <p style="padding-left: 40px;">1. Приготовление заправочных супов. 2. Приготовление разных супов.</p> <p>8. Классификация соусов . Приготовление полуфабрикатов для соусов 9. Приготовление соусов с мукой. Соусы мясные красные. 10. Соусы белые на мясном и рыбном бульоне. Соусы грибные, молочные, сметанные. 11. Соусы без муки: 1. Яично - масляные; 2. Масляные смеси. 12. Соусы холодные и желе. Сладкие соусы. Требования к качеству соусов и сроки хранения.</p> <p style="text-align: center;"><b>Практическое занятие:</b></p> <p style="padding-left: 40px;">1. Приготовление соусов с мукой. 2. Приготовление соусов без муки.</p> <p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических отчетов, подготовке к их защите.</p>	<p>22</p> <p>8</p> <p>4</p> <p>6</p>	

	<p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление технологических схем приготовления супов.</li> <li>2. Составление технологических схем приготовления соусов</li> <li>3. Составление схемы классификации супов.</li> <li>4. Составление схемы классификации соусов.</li> <li>5. Расчет рецептур для супов и соусов</li> </ol>		
<p><b>Тема 6. Блюда из круп бобовых и макаронных изделий.</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Значение в питании. Классификация каш по вязкости. Подготовка круп к варке. Общее правило варки каш.</li> <li>2. Блюда из каш. Требования к качеству блюд из каш.</li> <li>3. Блюда из бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий</li> </ol> <p><b>Практическое занятие:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.</li> </ol> <p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий и вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практического занятия, отчета и подготовке к его защите.</p> <p>Составление словаря новых терминов и слов.</p> <p>Составление технико-технологических схем блюд из круп бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Составление технологических карт.</p> <p>Работа в рабочих тетрадях.</p> <p>Решение количественных и качественных задач.</p> <p>Подготовка информации с использованием новых производственных технологий и Машин для обработки овощей.</p> <p>Составление слайдовых презентаций, видеороликов по темам: «Блюда и гарниры из круп бобовых и макаронных изделий», «Варианты оформления и подачи блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий».</p> <p>Разработка тестовых заданий с эталоном ответа, кроссвордов, ребусов по темам: «Блюда из круп» «Блюда из бобовых» «Блюда из макаронных изделий» «Техника безопасности при использовании теплового оборудования».</p> <p>Составление рекламных проспектов блюд.</p>	<p>10</p> <p>4</p> <p>2</p>	
<p><b>Тема 7. Блюда и гарниры из</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>		



<p><b>отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей.</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки (отварные, припущенные, жареные, тушеные и запеченные), их характеристика.</li> <li>2. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей (картофель отварной, картофельное пюре, овощи, припущенные в молочном соусе, картофель в молоке). Рецептура, технология приготовления, отпуск, использование, требования к качеству.</li> <li>3. Блюда и гарниры из жареных овощей и грибов (картофель фри, котлеты свекольные, котлеты морковные, крокеты). Рецепттура, технология приготовления, отпуск, использование, требования к качеству.</li> <li>4. Блюда и гарниры из тушеных овощей и грибов (рагу овощное, капуста тушеная, картофель тушеный). Рецепттура, технология приготовления, отпуск, использование, требования к качеству.</li> <li>5. Блюда и гарниры из запеченных овощей и грибов. Рецепттура, технология приготовления, отпуск, использование, требования к качеству.</li> </ol>	16	2-3
	<p><b>Практическое занятие:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение норм закладки сырья на разное количество порций. Нормы выхода.</li> <li>2. Расчет стоимости блюд из овощей и грибов.</li> <li>3. Приготовление горячих блюд из овощей отварных и припущенных.</li> <li>4. Приготовление горячих блюд из овощей жареных.</li> <li>5. Приготовление горячих блюд из овощей тушеных.</li> <li>6. Приготовление горячих блюд из овощей запеченных.</li> <li>7. Бракераж готовой кулинарной продукции.</li> </ol>	10	
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий и вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практического занятия, отчета и подготовке к его защите.</p> <p>Составление словаря новых терминов и слов.</p> <p>Составление технико-технологических схем блюд из овощей.</p> <p>Составление технологических карт.</p> <p>Составление сводных таблиц форм нарезки и кулинарного использования картофеля, моркови, капусты белокочанной, лука репчатого.</p> <p>Работа в рабочих тетрадях.</p> <p>Решение количественных и качественных задач.</p> <p>Подготовка информации с использованием новых производственных технологий и Машин для обработки овощей.</p> <p>Составление слайдовых презентаций, видеороликов по темам: «Блюда и гарниры из жареных овощей», «Запеченные овощные блюда», «Варианты оформления и подачи блюд и гарниров из овощей и грибов».</p>		2	

<p>Разработка тестовых заданий с эталоном ответа, кроссвордов, ребусов по темам: «Обработка капустных и луковых овощей», «Обработка плодовых овощей», «Тушеные овощные блюда», «Техника безопасности при использовании теплового оборудования».</p> <p>Составление рекламных проспектов блюд.</p>			
<p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление таблицы использования оборудования и инструмента для обработки овощей и грибов.</li> <li>2. Составление технологических схем обработки различных групп овощей и плодов.</li> <li>3. Составление таблицы использования форм нарезки овощей в блюдах.</li> <li>4. Составление технологической схемы приготовления овощной котлетной массы.</li> <li>5. Решение задач на расчет количества отходов овощей и плодов.</li> <li>6. Составление технологических схем приготовления блюд.</li> <li>7. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</li> <li>8. Выполнение типовых контрольно-оценочных заданий при подготовке к процедурам текущего, тематического и рубежного контроля (в форме тестов, контрольных работ, карточек-заданий, технологических схем и др.)</li> <li>9. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов по итогам их выполнения и подготовка к их защите с использованием электронного слайдового сопровождения.</li> <li>10. Работа с базами данных, библиотечным фондом, информационными ресурсами сети «Интернет».</li> <li>11. Подготовка творческих заданий, учебных проектов ( в рамках участия в работе научных обществ, конференций, кружков технического творчества)</li> <li>12. Работа по написанию выпускной письменной экзаменационной работы.</li> <li>13. Отработка приемов резки овощей, фруктов.</li> <li>14. Составление овощных и фруктовых композиций.</li> </ol>			
<p><b>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ)</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа</b></p>		
<p><b>Тема 8. Организация Приготовления и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места. Классификация блюд из рыбы. Рыба отварная и припущенная.</li> <li>2. Блюда из жареной рыбы и запеченной.</li> <li>3. Блюда из рыбной котлетной массы.</li> <li>4. Блюда из морепродуктов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</li> </ol> <p><b>Практическое занятие:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление горячих блюд из рыбы с гарниром и соусом.</li> <li>2. Приготовление горячих блюд из рыбной котлетной массы с гарниром и соусом.</li> </ol>	<p style="text-align: center;"><b>18</b></p> <p style="text-align: center;"><b>12</b></p>	

	<p style="text-align: center;"><i><b>Самостоятельная работа:</b></i></p> <p><b>при изучении раздела ПМ</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практического занятия, отчета и подготовка к его защите.</p> <p style="text-align: center;"><i><b>Примерная тематика:</b></i></p> <p><b>внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение требований к качеству рыбы и рыбных продуктов,</li> <li>2. Составление технологических схем механической кулинарной обработки рыбы.</li> <li>3. Составление технологических схем приготовления блюд.</li> <li>4. Составление технологических схем приготовления котлетной и кнельной масс.</li> <li>5. Составления таблицы полуфабрикатов из котлетной массы.</li> <li>6. Расчет количества отходов рыбы при холодной обработке.</li> <li>7. Расчет рецептур для блюд из рыбы.</li> </ol>	<b>2</b>	
<p><b>Тема 9. Организация приготовления и приготовление простых блюд из мяса.</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация процесса приготовления простых блюд из мяса. Безопасность труда при работе на тепловом оборудовании.</li> <li>2. Классификация блюд из мяса по способу тепловой обработки. Отварные и жареные блюда из мяса.</li> <li>3. Тушеные и запеченные блюда из мяса.</li> <li>4. Блюда из рубленого мяса и котлетной массы.</li> <li>5. Блюда из субпродуктов. Требования к качеству мясных блюд. Сроки хранения.</li> <li>6. Отварные, жареные и тушеные блюда из птицы. Требования к качеству и сроки хранения блюд из птицы.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><i><b>Практическое занятие:</b></i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление жареных и тушеных блюд из мяса.</li> <li>2. Приготовление мясных блюд из рубленной массы.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><i><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b></i></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практического занятия, отчета и подготовка к его защите.</p>	<b>16</b>	
		<b>8</b>	

	<p align="center"><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение требований к качеству мяса и мясных продуктов,</li> <li>2. Составление технологических схем обработки мяса и птицы.</li> <li>3. Составление карты использования полуфабрикатов из разных видов мяса.</li> <li>4. Составление технологических схем приготовления блюд из мяса и птицы.</li> <li>5. Расчет рецептур для блюд из мяса.</li> </ol>		
<p><b>Тема 10. Организация приготовления и приготовление блюд из яиц, творога и теста.</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд из яиц и творога. Значение в питании блюд из яиц. Варка яиц.</li> <li>2. Жареные и запеченные блюда из яиц. Требования к качеству блюда из яиц. Сроки хранения.</li> <li>3. Значения блюд из творога в питании. Холодные блюда из творога.</li> <li>4. Горячие блюда из творога. Отварные, жареные, запеченные.</li> <li>5. Замороженные полуфабрикаты твороженных блюд. Требования к качеству блюд из творога. Сроки хранения.</li> <li>6. Приготовление бездрожжевого теста для пельменей, лапши домашней, вареников, блинчиков. Приготовление изделий из бездрожжевого теста.</li> <li>7. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделия из него: Блины, оладьи, пирожки.</li> </ol> <p><b>Практическое занятие:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Блюда из яиц, творога и теста.</li> </ol> <p align="center"><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий и вопросам, составленным преподавателем).</p> <p align="center">Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформления практического занятия, отчета и подготовке к его защите.</p> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение качества сырья.</li> <li>2. Изучение ассортимента яичных продуктов, молочных товаров, пищевых жиров, сахара.</li> <li>3. Составление технологических схем подготовки к производству, яичных продуктов, творога.</li> <li>4. Составление технологических схем приготовления блюд.</li> <li>5. Составление таблицы использования инвентаря и оборудования при приготовлении блюд из яиц, творога, теста.</li> <li>6. Составление технологических схем приготовления различных видов теста.</li> </ol>	<p align="center"><b>8</b></p> <p align="center"><b>4</b></p>	

	7. Расчет рецептур для блюд из яиц, творога, теста.		
<b>Тема 11. Организация приготовления и приготовление холодных закусок и блюд.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация процесса приготовления холодных закусок и блюд. Безопасность труда при приготовлении холодных блюд и закусок. Подготовка продуктов к приготовлению холодных блюд и закусок.</li> <li>2. Бутерброды.</li> <li>3. Салаты и винегреты.</li> <li>4. Блюда и закуски из овощей яиц и грибов.</li> <li>5. Мясные блюда и закуски.</li> <li>6. Рыбные блюда и закуски. Требование к качеству холодных блюд и закусок. Сроки хранения.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Практическое занятие:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление холодных блюд и закусок.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформления практического занятия, отчета и подготовке к его защите.</p> <p style="text-align: center;"><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение требований к качеству гастрономических продуктов, составление таблицы.</li> <li>2. Составление технологических схем подготовки продуктов для приготовления холодных блюд и закусок.</li> <li>3. Составление технологических схем приготовления блюд. Расчет рецептур холодных блюд и закусок.</li> </ol>	8	
<b>Тема 12. Организация приготовления и приготовление сладких блюд и горячих напитков.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация процесса приготовления сладких блюд и горячих напитков. Значение в питании. Классификация. Натуральные свежие плоды и ягоды. Приготовление компотов. Сладкие блюда из концентратов</li> <li>2. Желированные блюда: Кисели, желе, муссы, кремы.</li> <li>3. Горячие сладкие блюда.</li> <li>4. Горячие напитки. Холодные напитки.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Практическое занятие:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление сладких блюд и горячих напитков</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий; вопросам, составленным преподавателем).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических</li> </ol>	6	
		4	

	<p>рекомендаций преподавателя, оформления практического занятия, отчета и подготовка к его защите. Составить структурную таблицу «Классификация сладких блюд», «Классификация напитков».</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Произвести распределение видов технологического оборудования и производственного инвентаря в соответствии с технологическими рекомендациями и каждой группы или вида.</li> <li>3. Обобщить по основным классификационным признакам приемы и операции холодных сладких блюд.</li> <li>4. Обобщить по основным классификационным признакам приемы и операции горячих сладких блюд.</li> <li>5. Обобщить санитарные требования при выполнении технологических операций в процессе изготовления горячих и холодных напитков.</li> <li>6. Произвести распределение видов технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды для отпуска применительно к особенностям изготовления горячих и холодных напитков.</li> <li>7. Составить алгоритм изготовления холодных напитков на основе чая, кофе, фруктово-ягодных сиропов и соков, молока с учетом способов оформления и отпуска.</li> <li>8. Составить качественное бракеражное удостоверение классификаций группы: горячие напитки/холодные напитки.       <ol style="list-style-type: none"> <li>2.</li> <li>9. Представить презентацию способов оформления и сервировки, горячих и холодных блюд/напитков.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Тематика домашних заданий</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление кроссвордов</li> <li>2. Составление алгоритмов обработки и приготовления</li> <li>3. Составление инструкционных карт</li> <li>4. Составление технологических схем</li> <li>5. Решение производственных задач</li> </ol> </li> </ol>		
<p><b>Тема 13. Организация процесса приготовления и приготовление блюд лечебного питания.</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика диет. Организация процесса приготовления блюд.</li> <li>2. Холодные диетические блюда и супы.</li> <li>3. Вторые горячие блюда диетического питания</li> <li>4. Сладкие блюда и напитки. Требования к качеству готовых блюд. Сроки хранения.</li> </ol> <p><b>Практическое занятие:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление блюд лечебного питания.</li> </ol>	<p><b>4</b></p> <p><b>4</b></p>	
<p><b>Учебная практика. Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей. Картофельное пюре. Пюре из моркови и свеклы: Овощи припущенные.</li> </ol>			<p>2-3</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- первичная обработка корнеплодов, клубнеплодов,</li> <li>- очистка, мойка,</li> <li>- нарезка овощей простая и сложная.</li> <li>- варка и припускание овощей,</li> <li>- протирание,</li> <li>- приготовление блюд и гарниров из отварных овощей,</li> <li>- правила отпуска блюд из овощей.</li> </ul> <p>2. Приготовление блюд из жареных овощей. Картофель жареный основным способом и во фритюре, котлеты морковные, котлеты свекольные, зразы картофельные, крокеты картофельные:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нарезка,</li> <li>- обсушивание,</li> <li>- протирание,</li> <li>- формование,</li> <li>- жарка.</li> </ul> <p>3. Приготовление блюд из тушеных овощей. Капуста тушеная, рагу из овощей, морковь тушеная с рисом и черносливом, свекла тушеная в сметане или соусе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нарезка,</li> <li>- тушение,</li> <li>- пассирование.</li> </ul> <p>4. Приготовление блюд из запеченных овощей и грибов. Рулет картофельный, солянка овощная, голубцы овощные, грибы в сметанном соусе запеченные, перец фаршированный:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- мойка,</li> <li>- очистка, нарезка,</li> <li>- приготовление фарша,</li> <li>- фарширование,</li> <li>- запекание,</li> <li>-подача блюда.</li> </ul> <p>5. Проверочная работа</p>		
<p><b>Учебная практика. Виды работ:</b></p> <p>1. Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей. Картофельное пюре. Пюре из моркови и свеклы: Овощи припущенные.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- первичная обработка корнеплодов, клубнеплодов,</li> <li>- очистка, мойка,</li> <li>- нарезка овощей простая и сложная.</li> <li>- варка и припускание овощей,</li> <li>- протирание,</li> <li>- приготовление блюд и гарниров из отварных овощей,</li> <li>- правила отпуска блюд из овощей.</li> </ul> <p>2. Приготовление блюд из жареных овощей. Картофель жареный основным способом и во фритюре, котлеты морковные, котлеты свекольные, зразы картофельные, крокеты картофельные:</p>		2-3

- нарезка,
- обсушивание,
- протираание,
- формование,
- жарка.

3. Приготовление блюд из тушеных овощей. Капуста тушеная, рагу из овощей, морковь тушеная с рисом и черносливом, свекла тушеная в сметане или соусе:

- нарезка,
- тушение,
- пассирование.

4. Приготовление блюд из запеченных овощей и грибов. Рулет картофельный, солянка овощная, голубцы овощные, грибы в сметанном соусе запеченные, перец фаршированный:

- мойка,
- очистка, нарезка,
- приготовление фарша,
- фарширование,
- запекание,
- подача блюда.

5. Проверочная работа

**Производственная практика. Виды работ:**

1. Первичная обработка корнеплодов, клубнеплодов, луковых, капустных, десертных, салатных овощей.
2. Очистка, мойка, нарезка овощей простая и сложная.
3. Варка овощей, протираание, приготовление блюд и гарниров из отварных овощей.
4. Нарезка, припускание, приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей.
5. Нарезка, обсушивание, протираание, формование, жарка.
6. Нарезка, тушение, пассирование, приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей.
7. Подготовка овощей к фаршированию (мойка, очистка, нарезка) приготовление фарша, фарширование, запекание.
8. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов из нее.
9. Обработка мяса, приготовление полуфабрикатов.
10. Варка супов, соусов, гарниров, сладких блюд.
11. Приготовление и оформление к подаче салатов и винегретов, холодных закусок и блюд лечебного питания.



### 3.4. Содержание обучения по профессиональному модулю выполнение работ по профессии кондитер

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МКД) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и мучных.</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 1.1. Введение.</b> Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба.	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность простых хлебобулочных изделий и хлеба.		
	2. Виды сырья: основное и дополнительное, пищевая ценность и химический состав сырья, подготовка сырья к производству. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
<b>Тема 1.2</b> Характеристика и правила подготовки основного и дополнительного сырья при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба.	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных изделий		

	2.	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья.		
	3.	Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.		
<b>Тема 1.3</b> Приготовление дрожжевого теста для простых хлебобулочных изделий и хлеба.	<b>Содержание</b>			
	1.	Характеристика дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замесе теста, значение обминки теста. Требования к качеству теста.		
	2.	Недостатки дрожжевого теста, причины их возникновения, методы исправления.		
	3.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого безопасного теста.		
	4.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого опарного теста.		
	5.	Разделка теста, расслойка: понятие, виды, цели, продолжительность, условия.		
	6.	Выпечка, режим выпечки изделий в формах и на листах, продолжительность, определение		

	<p>готовности. Отделка готовых изделий. Охлаждение изделий, режим, допустимые отклонения в весе штучных изделий.</p>		
<p><b>Тема 1.4.</b> Приготовление основных простых хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных изделий: булочка «Домашняя», «Российская», «Школьная», «Дорожная», «Ванильная», кулебяка, расстегаи, пирог «Невский», пирог «Лакомка», пирог «Московский», кекс «Майский», кекс «Весенний», ромовая баба, пирожки печеные с различными фаршами, ватрушки и др. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий.</p> <p>2. Технология приготовления фаршей и начинок для изделий: мясной, рыбный, грибной, ливерный, капустный, картофельный, морковный, из зеленого лука с яйцом, из творога, из яблок из мака, из повидла.</p> <p>3. Жарка изделий в жире, характеристика</p>		<p>2</p>

	<p>процесса. Изделия, жареные в жире, режимы жарки.</p> <p>Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Правила хранения и требования к качеству хлебобулочных изделий. Правила проведения бракеража сдобы выборгской, обыкновенной, булочных изделий в ассортименте, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии с технологической картой.</p> <p><b>Практическая работа</b></p> <p>1. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p>2. Расчет сырья, составление технологических карт при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба.</p>		
--	--	--	--

	<p><b>Лабораторная работа</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и простых хлебобулочных изделий из него.</li> <li>2. Приготовление дрожжевого теста опарным способом и простых хлебобулочных изделий и хлеба из него.</li> </ol>		
<p><b>Раздел 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий</b></p>		<p><b>26</b></p>	
<p><b>Тема 2.1.</b> Приготовление бездрожжевого теста, полуфабрикатов и оформление изделий из него</p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация мучных кондитерских изделий, характеристика и подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления различных видов бездрожжевого теста, новые виды сырья; технологическое оборудование и инвентарь и правила его безопасного использования, правила проведения бракеража. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов к ним.</li> <li>2. Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению -блинчатого теста : пирожки блинчатые, пирог блинчатый и др; - сдобного пресного теста: ватрушки, пирожки, сочни, печенье и др: - бисквитного теста: бисквит «Прага»,</li> </ol>		<p><b>2</b></p>

	<p>пирог бисквитный, рулет фруктовый, печенье «Ленинградское» и др;  - песочного теста для кексов «Столичный», «Чайный», «Ореховый», «Творожный» и др;  - заварного теста : эклеры, кольца воздушные и др;  - воздушного теста, печенье «Меренги» и др;  - слоеного теста : ушки слоеные, языки слоеные, пирожки и др.</p>		
	<b>Лабораторные работы</b>		
1.	<p>Приготовление бисквитного и заварного теста и изделий из него; использование различных технологий при приготовлении и оформлении, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой</p>		
2.	<p>Приготовление блинчатого и сдобного пресного теста и изделий из него; использование различных технологий при приготовлении и оформлении, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой.</p>		
3.	<p>Приготовление воздушного и песочного и слоеного теста полуфабрикатов и изделий из него;</p>		

		использование различных технологий при приготовлении и оформлении, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой.		
<b>Раздел 3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек</b>			20	
		<b>Содержание</b>		
<b>Тема 3.1. Приготовление и оформление печенья</b>	<b>1.</b>	Виды, классификация и ассортимент печенья, основные показатели качества, правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов к ним, правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.		
	<b>2.</b>	Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению печенья (сахарного, затяжного, сдобного, овсяного), галет и крекеров. Условия хранения и сроки реализации, правила проведения бракеража. Способы формования и варианты отделки.		
<b>Тема 3.2. Приготовление пряничного теста и оформление изделий из него</b>		<b>Содержание</b>		

	1.	Виды, классификация и основные показатели качества пряничных изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов к ним, правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.		
	2.	Характеристика пряничного теста. Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению пряничного теста заварным и сырцовым способами, способы разделки, выпечка и оформление пряников, батончиков, коврижек. Рецептура изделий из пряничного теста. Условия хранения и сроки реализации, правила проведения бракеража.		
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Расчет количества воды на замес в зависимости от влажности муки		
	<b>Лабораторные работы</b>			
	1.	Приготовление и оформление печенья: сахарного, сдобного, затяжного; использование различных технологий приготовления и оформления, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой.		
2.	Приготовление и оформление пряников и коврижек: использование			



	различных технологий приготовления и оформления, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой.		

<b>Раздел 4. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов</b>		<b>18</b>	
<b>4.1. Приготовление и использование в оформлении простых отделочных полуфабрикатов для изготовления кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	1. Виды, классификация и ассортимент простых отделочных полуфабрикатов, основные показатели качества, правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов к ним, правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.		
	2. Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению сиропов, жженки, помады (основной, сахарной, шоколадной, молочной) желе и фруктовой начинки. Их использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	3. Последовательность выполнения		

		технологических операций по приготовлению посыпок, их использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
4.2. Приготовление и использование в оформлении основных отделочных полуфабрикатов для изготовления кондитерских изделий	<b>Содержание</b>			2
	1.	Виды, классификация и ассортимент основных отделочных полуфабрикатов, требования к качеству, правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов к ним, правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Правила проведения бракеража		
	2.	Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению кремов, сахарных мастик, глазурей: сырцовой и заварной, шоколадной; кандира, марципана, шоколада, карамели и украшений из них. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Способы отделки и варианты оформления.		
	3.	Новые виды отделочных полуфабрикатов, их подготовка к работе и использование.		
	<b>Лабораторные работы</b>			
1.	Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом,			

		оценивание качества готовых отделочных полуфабрикатов в соответствии технологической картой.		
<b>Раздел 5. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных</b>			<b>22</b>	
<b>5.1.</b> Приготовление и оформление отечественных классических пирожных.	<b>Содержание</b>			
	1.	Общие сведения о пирожных, классификация, ассортимент, правила выбора отделочных полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	2.	Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению бисквитных, песочных, слоеных, заварных, воздушных, крошковых пирожных с различными кремами. Правила безопасного использования и виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила проведения бракеража. Способы отделки и варианты оформления.		
<b>Тема 5.2</b> Приготовление и оформление отечественных классических тортов.	<b>Содержание</b>			
	1.	Общие сведения о тортах, классификация, ассортимент, правила выбора отделочных полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	2.	Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению бисквитных, песочных, слоеных, воздушных, воздушно-ореховых тортов с		

		различными кремами. Правила безопасного использования и виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила проведения бракеража. Способы отделки и варианты оформления.		
	<b>Лабораторные работы</b>			
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление пирожных, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых отделочных полуфабрикатов в соответствии технологической картой.</li> <li>2. Приготовление тортов, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых отделочных полуфабрикатов в соответствии технологической картой.</li> </ol>		
<b>Раздел 6. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных</b>			22	
<b>6.1</b> Приготовление и оформление пирожных и тортов пониженной калорийности	<b>Содержание</b>			
	1.	Общие понятия о легких обезжиренных тортах и пирожных, подготовка сырья и полуфабрикатов для них. Ассортимент, пищевая		

		ценность, требования к качеству, правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных компонентов к ним. Правила хранения и требования к качеству, правила проведения бракеража.		
	2.	Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению пирожных и тортов пониженной калорийности. Способы отделки и варианты оформления.		
	<b>Лабораторные работы</b>			
	1.	Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению пирожных и тортов пониженной калорийности. Способы отделки и варианты оформления.		
	2.	Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой.		
<b>Раздел 7. Рисование и лепка. Художественное оформление кондитерских изделий.</b>			<b>20</b>	
<b>7.1.Рисование орнамента</b>	<b>Содержание</b>			
	1.	Понятие об орнаменте. Виды орнаментов по композиции: полосовой		

		ленточный, сетчатый, композиционно-замкнутый. Виды орнаментов по объёмности: плоские и рельефные. Виды орнаментов по мотивам.		
	2.	Основные принципы составления орнамента: мотив, ритм, раппорт, стилизация, декор. Закономерности построения орнаментов разной сложности и их применение в декорировании кондитерских изделий.		
	<b>Практическая работа</b> Рисование различных орнаментов.			
<b>7.2.</b> Рисование овощей, фруктов, птиц и животных	<b>Практическая работа</b> Последовательность работы над рисунком овощей, фруктов. Рисование животных и птиц.			
<b>7.3.</b> Художественное оформление тортов и пирожных	<b>Практическая работа</b> Рисование украшений для тортов и пирожных (подбор отделочных материалов по цвету, форме, размерам, монтаж рисунка из различных мелких и средних деталей).). Последовательность работы над рисунком пирожных и тортов. Композиция квадратного и круглого торта. Рисование макета торта или пирожного			
<b>7.4.</b> Лепка орнамента	<b>Практическая работа</b> 1. Последовательность лепки рельефного и растительного орнамента.			
<b>7.5.</b> Лепка украшений для тортов и пирожных	<b>Практическая работа</b> 1. Лепка фруктов, овощей и цветов. Особенности лепки животных и птиц.			

<p><b>7.6 .</b> Художественное оформление тортов и пирожных</p>	<p><b>Практическая работа</b> 1. Создание макета торта или пирожного из пластилина.</p>		
<p><b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b></p> <p>Подготовить сообщения на темы: « Виды и сорта муки, используемые для приготовления хлебобулочных изделий», « Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки», «Улучшители и пищевые добавки в хлебопекарном производстве». Составление технологических схем приготовления дрожжевого теста Решение технологических задач; Составление технологических схем. Составление технологических карт. Составление карт брака. Решение тематических задач. Составление технологических схем простых и основных отделочных полуфабрикатов. Составление технологических схем бисквитных изделий пониженной калорийности Составление конспектов занятий, поиск и анализ специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем), дополнительной литературы. Подготовка докладов, сообщений, презентаций. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных работ, составление отчетов и подготовка к их защите.</p>		<p><b>24</b></p>	
<p><b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определять соответствие продуктов технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; - подготавливать основные продукты и ингредиенты к ним;</p>		<p><b>36</b></p>	

<p>- приготавливать различные отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных;</p> <p>- украшать и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия;</p> <p>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>Приготовление простых булочных и сдобных изделий из дрожжевого теста; приготовление изделий из дрожжевого теста, приготавливаемых с «отслойкой»: кексы «Майский», «Весенний» «Здоровье», ромовая баба, куличи;</p> <p>определение качества сырья органолептическим способом;</p> <p>оценивание качества готовых изделий органолептическим методом в соответствии технологической картой;</p> <p>Приготовление сдобного пресного теста и изделий из них, используя различные технологии: ватрушки, чебуреки, хачапури, яблоки в тесте жареные, яблоки запеченные в тесте; полоска песочная с повидлом, рожок песочный с маком, песочник с изюмом, кексы: ореховый, творожный, чайный, столичный; определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой.</p> <p>Приготовление бисквитного и заварного теста и изделий из них: бисквит холодным способом «Буше», бисквит для рулета, приготовление рулетов фруктовый, «Экстра», кремный, «Лакомка»; полуфабрикаты для пирожного «Трубочка», «Эклеры», определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой.</p> <p>Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него: кулебяка слоеная, курник, батончики слоеные с орехами, ушки слоеные, ватрушки с творогом, с повидлом. определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой.</p> <p>Приготовление песочного и пряничного теста и изделий из него, выпечка, отделка поверхности, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой, разбор видов и причин брака в соответствии с бракеражной таблицей.</p> <p>Приготовление бисквитных, заварных, слоеных, воздушных,</p>		
--	--	--



<p>песочных и крошковых пирожных.          Приготовление отечественных классических тортов.          Приготовление и оформление бисквитных изделий пониженной калорийности          - оценивать качество готовых изделий.</p>		
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b>          Ознакомление с предприятием, его структурой, организацией работы производства.          Ознакомление с сырьем хлебопекарного и кондитерского производства.          Ознакомление с видами и типами оборудования, эксплуатация оборудования.          Отработка практических навыков по подготовке сырья, полуфабрикатов, приготовлению кондитерских изделий.          Участие в организации рабочих мест при выполнении комплексных работ.          Участие в ведении основных технологических операций.          Отработка изделий по перечню учебно-производственных работ.          Работы с нормативными документами: сборником рецептур.          Оформление технологической документации: технологических карт, накладных.          Выполнение проверочных работ.          Оценивание качества готовых изделий.</p>	<p><b>36</b></p>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», учебного кулинарного цеха № 1. *Технические средства обучения:*

-компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет – программу R-Кеерг или другая аналогичная программа (если она имеет широкое распространение на региональном рынке труда); - мультимедийный проектор.

*\*Оборудование WSR: лаборатории технологии приготовления пищи с учетом требований*

- Картофелечистки электрические
- Овощерезки электрические
- Машина протирочная
- Плиты электрические
- Плита индукционная или стеклокерамическая Libero (4 греющих зоны)\*\* или аналог
- Фритюрницы
- Сковороды электрические
- Печь конвекционная или пароконвекционная MiniCombi (max 200°C)\*\* или аналог

- Холодильник\*\*
- Зонт вытяжной
- Доска комбинированная
- Комплект ученической мебели
- Универсальная кухонная машина УКМ
- Стол с моечной ванной\*\*
- Стол нейтральный 1200 и 1400\*\*
- Стол производственный с бортом
- Шкаф интенсивной заморозки\*\*
- Морозильник\*\*
- Кухонный комбайн Thermomix\*\*
- Взбивальная машина\*\*
- Аппарат для вакуумирования\*\*
- Слайсер\*\*
- Посудомоечная машина\*\*
- Миксер ручной\*\*
- Гриль контактный Libero\*\* или аналог
- Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи\*\*  
кухонные, шкафы)
- Наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки  
прямоугольные\*\* и другая посуда), приборы для дегустации\*\*
- Кухонная посуда и инвентарь\*\*

*Примечание: \*\* - по требованиям WSR/WSR*

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

*Основные источники для обучающихся:*

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с

2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 128 с
3. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.
4. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 240 с.
5. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.
6. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 208 с.
7. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с.
8. Шитякова Т.Ю. и др. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. -1-е изд. – М.: Академия, 2014. – 288 с.
9. Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)» – М.: Академия, 2014.

*Дополнительная литература:*

1. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4-е изд., доп. – М.: Академия, 2014. – 336 с.
2. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 192 с.
3. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.
4. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.
6. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 2. -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 64 с.

*Основные источники для преподавателя:*

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» от 2 августа 2013г. № 798,
3. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н,
4. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.
5. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

*Интернет-ресурсы для преподавателя:*

1. <http://art-cooking.ru>
2. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html>
3. [www.chefs.ru](http://www.chefs.ru)
4. [www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru)
5. [www.supercook.ru](http://www.supercook.ru)

#### **4.3. Организация образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ 07. Выполнение работ по профессии Повар входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания, профессионального модуля ПМ.01.

Реализация программы ПМ предусматривает отработки обучающимися заданий по учебной практике, а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практика является обязательным разделом ООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.07 предусматриваются учебная практика.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках других профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам учебной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами колледжа. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.07. обеспечивается учебно-методической документацией Реализация программы ПМ

обеспечивается доступом каждого обучающегося к

библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется в процессе практического обучения. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом квалификационным, включающем оценку практических умений.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР**



Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>1. Приготовление блюд из овощей и грибов</b> ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. ПК 7.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований;</li> <li>-произведение расчетов сырья на основании сборника рецептур;</li> <li>-определение качества сырья по органолептической оценке;</li> <li>-соблюдение правил хранения сырья;</li> <li>-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;</li> <li>-соответствие способа нарезки технологическим требованиям;</li> <li>-рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь;</li> <li>-обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования для обработки овощей, грибов, плодов, пряностей и приправ;</li> <li>-минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд;</li> <li>-рациональность распределения времени на выполнение задания;</li> <li>-эстетичность и использование новых методов оформления блюд;</li> <li>-соблюдение правил подачи готовых блюд;</li> <li>-соблюдение правил тепловой обработки;</li> <li>-бракераж готового блюда;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- зачет ЛПР;</li> <li>-мониторинг действий студентов во время практических занятий в процессе приготовления, учебной практике, производственной практике;</li> <li>-решение ситуационных задач;</li> <li>-итоговый контроль: экзамен</li> </ul>
<p><b>2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b> ПК 7.2. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований;</li> <li>-произведение расчетов сырья на основании сборника рецептур;</li> <li>-определение качества сырья по органолептической оценке;</li> <li>-соблюдение правил хранения сырья;</li> <li>-соблюдение последовательности приемов и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- зачет ЛПР;</li> <li>-мониторинг действий студентов во время практических занятий в процессе приготовления, учебной практике, производственной практике;</li> <li>-решение ситуационных задач;</li> <li>-итоговый контроль: экзамен</li> </ul>

<p>сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.  ПК 7.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.  ПК 7.2. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.  ПК 7.2. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.  ПК 7.2. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p>	<p>технологических операций;  -рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь;  -обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из круп и макаронных изделий, теста, яиц, творога;  -минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд;  -рациональность распределения времени на выполнение задания;  -эстетичность и использование новых методов оформления блюд;  -соблюдение правил подачи готовых блюд;  -соблюдение правил тепловой обработки;  -бракераж готового блюда;</p>	
<p><b>3. Приготовление супов и соусов.</b>  ПК 7.3. Готовить бульоны и отвары.  ПК 7.3. Готовить простые супы.  ПК 7.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.  ПК 7.3. Готовить простые холодные и горячие соусы</p>	<p>-выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований;  -произведение расчетов сырья на основании сборника рецептур;  -определение качества сырья по органолептической оценке;  -соблюдение правил хранения сырья;  -соблюдение последовательности приемов и технологических операций;  -рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь;  -обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления бульонов, супов, соусов;  -минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд;  -рациональность распределения времени на выполнение задания;</p>	<p>- зачет ЛППР;  -мониторинг действий студентов во время практических занятий в процессе приготовления, учебной практике, производственной практике;  -решение ситуационных задач;  -итоговый контроль: экзамен</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-эстетичность и использование новых методов оформления блюд;</li> <li>-соблюдение правил подачи готовых блюд;</li> <li>-соблюдение правил тепловой обработки;</li> <li>-бракераж готового блюда;</li> </ul>	
<p><b>4.Приготовление блюд из рыбы.</b>  ПК 7.4. Производить обработку рыбы с костным скелетом.  ПК 7.4. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.  ПК 7.4. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований;</li> <li>-произведение расчетов сырья на основании сборника рецептур;</li> <li>-определение качества сырья по органолептической оценке;</li> <li>-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;</li> <li>-соответствие способа разделки рыбы технологическим требованиям;</li> <li>-рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь;</li> <li>-обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования для обработки рыбы и приготовление блюд из рыбы;</li> <li>-соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов.</li> <li>-рациональность распределения времени на выполнение задания;</li> <li>-обоснованность подбора соусов;</li> <li>-минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд;</li> <li>-соблюдение правил тепловой обработки</li> <li>-эстетичность и использование новых методов оформления блюд;</li> <li>-соблюдение правил подачи блюд;</li> <li>-проведение бракеража;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- зачет ЛППР;</li> <li>-мониторинг действий студентов во время практических занятий в процессе приготовления, учебной практике, производственной практике;</li> <li>-решение ситуационных задач;</li> <li>-итоговый контроль: экзамен</li> </ul>
<p><b>5.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.</b>  ПК 7.5. Производить подготовку</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;</li> <li>-соблюдение правил хранения полуфабрикатов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- зачет ЛППР;</li> <li>-мониторинг действий студентов во время практических занятий в процессе приготовления, учебной практике, производственной практике;</li> <li>-решение ситуационных задач;</li> </ul>

<p>полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. ПК 7.5. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. ПК 7.5. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. ПК 7.5. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-соответствие способа нарезки технологическим требованиям;</li> <li>-выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований;</li> <li>-произведение расчетов сырья на основании сборника рецептур;</li> <li>-определение качества сырья по органолептической оценке;</li> <li>-соответствие способа разделки мяса и домашней птицы технологическим требованиям;</li> <li>-рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь;</li> <li>-обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования для обработки мяса и домашней птицы, приготовления и подачи блюд;</li> <li>-соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов.</li> <li>-рациональность распределения времени на выполнение задания;</li> <li>-обоснованность подбора соусов;</li> <li>-эстетичность и использование новых методов оформления блюд;</li> <li>-соблюдение правил подачи блюд;</li> <li>-проведение бракеража;</li> <li>-минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд;</li> <li>-соблюдение правил тепловой обработки</li> </ul>	<p><i>-итоговый контроль: экзамен</i></p>
<p><b>6.Приготовление холодных блюд и закусок.</b> ПК 7.6. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. ПК 7.6. Готовить и</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований;</li> <li>-произведение расчетов сырья на основании сборника рецептур;</li> <li>-определение качества сырья по органолептической оценке;</li> <li>-соблюдение правил хранения сырья;</li> <li>-соблюдение последовательности приемов и</li> </ul>	<p><i>- зачет ЛПР;</i> <i>-мониторинг действий студентов во время практических занятий в процессе приготовления, учебной практике, производственной практике;</i> <i>-решение ситуационных задач;</i> <i>-итоговый контроль: экзамен</i></p>

<p>оформлять салаты. ПК 7.6. Готовить и оформлять простые холодные закуски. ПК 7.6. Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p>	<p>технологических операций: приготовления бутербродов, салатов, простых холодных блюд и закусок; -соответствие способа нарезки технологическим требованиям; -рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь; -обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования для обработки и нарезки овощей, грибов, плодов, гастрономических продуктов; -минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд; -рациональность распределения времени на выполнение задания; -эстетичность и использование новых методов оформления блюд; -соблюдение правил подачи готовых блюд; -соблюдение правил тепловой обработки; -бракераж готового блюда;</p>	
<p><b>7.Приготовление сладких блюд и напитков.</b> ПК 7.7. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. ПК 7.7. Готовить простые горячие напитки. ПК 7.7. Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p>	<p>-выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; -произведение расчетов сырья на основании сборника рецептур; -определение качества сырья по органолептической оценке; -соблюдение правил хранения сырья; -соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд, горячих и холодных напитков; -соответствие способа обработки технологическим и санитарным требованиям; -рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь; -обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд и напитков;</p>	<p>- зачет ЛПР; -мониторинг действий студентов во время практических занятий в процессе приготовления, учебной практике, производственной практике; -решение ситуационных задач; -итоговый контроль: экзамен</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд;</li> <li>-рациональность распределения времени на выполнение задания;</li> <li>-эстетичность и использование новых методов оформления блюд;</li> <li>-соблюдение правил подачи готовых блюд;</li> <li>-соблюдение правил тепловой обработки;</li> <li>-бракераж готового блюда;</li> </ul>	
<b>Приготовление блюд диетического питания ПК 7.8-7.11.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-выполнение санитарно-гигиенических правил;</li> <li>-рациональное использование сырья;</li> <li>-соблюдение правил тепловой обработки;</li> <li>-соблюдение правил подачи готовых блюд;</li> </ul>	
<b>Итоговый контроль</b>		<p><i>По МДК - экзамен</i></p> <p><i>По ПМ – экзамен</i></p>

### **1.1 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) ПО ПРОФЕССИИ КОНДИТЕР**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ПК 7.12.</b> Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Изложение правил контроля качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	Устный опрос
	Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое	Экспертная оценка выполнения

	оборудование для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба	лабораторной работы
	Изложение правил безопасного использование технологического оборудования	Устный опрос
	Демонстрация последовательности технологических операций при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба	Тестирование
	Демонстрация использования различных технологий приготовления и оформления хлебобулочных изделий	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация умений оценивания качества готовых изделий	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация проведения бракеража	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)	Экспертная оценка выполнения практической работы
<b>ПК 7.13.</b> Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Изложение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья	Тестирование
	Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления основных мучных кондитерских изделий	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Изложение правил безопасного использование технологического оборудования	Тестирование
	Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация знаний и умений последовательности технологических операций при приготовлении основных мучных кондитерских изделий	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
		Тестирование
	Демонстрация умения оформлять основные мучные кондитерские изделий	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация умений оценивания качества готовых изделий	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
<b>ПК 7.14.</b> Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления печенья, пряников, коврижек	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Изложение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья	Устный опрос
	Демонстрация последовательности технологических операций при приготовлении печенья, пряников, коврижек	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы

	Демонстрация оценивания качества готовых изделий	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
<b>ПК 7.15.</b> Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	Изложение последовательности технологических операций при приготовлении основных отделочных полуфабрикатов	Тестирование
	Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления основных отделочных полуфабрикатов	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Изложение правил безопасного использования технологического оборудования	Тестирование
	Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Изложение знаний о требованиях к качеству основных отделочных полуфабрикатов	Устный опрос
	Демонстрация навыков составления технологических схем и карт приготовления основных отделочных полуфабрикатов и пирожных	Экспертная оценка выполнения практической работы
<b>ПК 7.16.</b> Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные	Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления отечественных классических тортов и пирожных	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Изложение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья	Устный опрос
	Демонстрация последовательности технологических операций при приготовлении отечественных классических тортов и пирожных	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация умений оформлять отечественные классические торты и пирожные	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация оценивания качества готовых тортов и пирожных	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
<b>ПК 7.17.</b> Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	Изложение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья	Тестирование
	Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация последовательности технологических операций при приготовлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	Тестирование
	Демонстрация оценивания качества готовых изделий	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы



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 по профессии «Повар».

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Участие во внеаудиторных мероприятиях профессиональной направленности (конкурсы, олимпиады и т.д.) Точность и своевременность выполнения должностных обязанностей	<i>Наблюдение и оценка в ходе выполнения практических и лабораторных занятий; учебной и производственной практики</i>
ОК 2. Организует собственную деятельность, выбирает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность и качество.	Организация собственной деятельности, эффективность выбора методов и способов выполнения профессиональных задач	<i>Наблюдение и оценка в ходе выполнения практических и лабораторных занятий; учебной и производственной практики</i>
ОК 3. Принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и несет за них ответственность.	Эффективность решения в стандартных и нестандартных ситуациях и ответственность за них	<i>Анализ результатов выполнения заданий</i>
ОК 4. Осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективность поиска необходимой профессиональной информации с использованием различных источников, включая электронные	<i>Проверка и оценка выполнения самостоятельной работы, домашней работы, нахождение необходимой информации в сети интернет</i>
ОК 5. Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Обоснованность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	<i>Проверка и оценка применения целесообразности применения информационно-коммуникационных технологий в ходе выполнения самостоятельной и домашней работы</i>

ОК 6. Работает в коллективе и в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями.	Толерантность во взаимоотношениях в коллективе. Отсутствие конфликтных ситуаций, претензий в период практики	<i>Наблюдение за деятельностью во время учебной и производственной практики, и выполнении практических и лабораторных занятий</i>
ОК 7. Берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы Точность и своевременность выполнения коллективных заданий	<i>Оценка принятых решений в конкретных ситуациях</i>
ОК 8. Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля Обоснованность и своевременность выбора методов самообразования	<i>Наблюдение за деятельностью во время производственной практики, в ходе промежуточного и итогового контроля</i>
ОК 9. Ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области разработки технологических процессов Обеспечение безопасных условий труда	<i>Наблюдение за деятельностью во время производственной практики, выполнение домашних заданий и самостоятельной работы</i>
ОК 10. Исполняет воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Проявление интереса к воинской службе Участие в военно-патриотических мероприятиях	<i>Наблюдение за деятельностью во время работы в оздоровительных учреждениях в летний период</i>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений по профессии кондитер.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии	Защита эссе по теме: «Моя профессия кондитер».  Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. Показ организации рабочего места, применение методов и способов решений, исходя из целей профессиональных задач, в области приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Тестирование.  Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Осуществление самоанализа и коррекции результатов собственной работы, демонстрация ответственности за результаты своего труда. Решение производственных задач в стандартных и нестандартных ситуациях, путем выполнения практических заданий (расчет выхода изделия на одну штуку и килограмм, расчет взаимозаменяемости продуктов, расчет потерь при хранении, подготовке сырья).	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Демонстрация выполнения технологических схем, инструкционных карт, расчетов при калькулировании изделий, актов учета сырья при поступлении, хранении и реализации готовой продукции.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.  Компьютерная презентация технологических схем
ОК 5. Использовать информационно-	Демонстрация навыков работы с компьютером, использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных

коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Защита докладов и рефератов, где включены вопросы позволяющие самостоятельно укрепить и углубить знания по химическому составу пищевых продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик  Семинар, конференция. Экспертная оценка защиты проекта.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.  Защита проекта «Нововведения при приготовлении мучных кондитерских и хлебобулочных изделий».	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик. Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы, конкурсов, конференций.
ОК 7. Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние	Демонстрация рабочего места, производственных помещений подготовленных для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий в соответствии с технологическим процессом, правил гигиены труда и санитарных норм и требованиями Роспотреб надзора.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик  Тест, контроль с помощью технических средств и информационных систем.
ОК 8. Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Понимание сути воинской обязанности, применение профессиональных знаний для исполнения воинской обязанности.	Оценка готовности обучающегося на занятиях по начальной военной подготовке.  Демонстрация владения спортивными норматива ми.