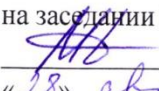
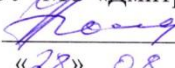


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»


ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК

«28» августа 2020г.
Протокол № 6

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по учебно-методической работе
ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»
 Н.Е.Горюшкина /
«28» 08 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих Повар, кондитер**

по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

СОГЛАСОВАНО
Генеральный директор
ООО «Альпы-Гольф»
 В. С. Королев
« 28 » 08 2020 г.



Рабочая программа профессионального модуля *ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Повар, кондитер* разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 года и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года (регистрационный № 44828)

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Выполнение работ по профессии Повар, Кондитер

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар, Кондитер является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Выполнение работ по профессии Повар и Кондитер соответствующие ему профессиональные и общие компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД7	Выполнение работ по профессии Повар, Кондитер
ПК 7.1	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПК 7.2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК 7.3	Приготовление супов и соусов разнообразного ассортимента
ПК 7.4	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 7.5	Приготовление блюд из мяса, домашней птицы и дичи и кролика
ПК 7.6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.7	Приготовление сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.8	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие практический опыт, умения и знания:

<p>Практический опыт</p>	<p>подготовке, уборке рабочего места; -подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -обработке традиционных видов овощей, грибов; -приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; -ведении расчетов с потребителями; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведении расчетов с потребителями</p>
<p>умения</p>	<p>-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</p>
<p>знания</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; -правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. -рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего –712 часов, в том числе:

МДК.07.01 Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар

Объем образовательной программы - 102 часа;

Учебная работа во взаимодействии с преподавателем – 95 часов;

Самостоятельная учебная работа обучающегося – 4 часов.

Промежуточная аттестация – экзамен

МДК.07.02 Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер

Объем образовательной программы - 118 часов;

Учебная работа во взаимодействии с преподавателем – 111 часов;

Самостоятельная учебная работа обучающегося – 4 часа.

Промежуточная аттестация – экзамен

Учебная практика по модулю 180 часов

Производственная практика по модулю 288 часов

Экзамен по модулю 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час.						Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						
			Обучение по МДК, в час.			Практики			
			всего, часов	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	учебная, часов	производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 7.1-7.8 ОК 01-11	МДК.07.01 Теоретическое обучение по рабочей профессии «Повар»	102	95	72					4
ПК 7.1-7.8 ОК 01-11	МДК.07.02 Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер	118	111	84					4
ПК 7.1-7.8 ОК 01-10	Учебная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	180				180			-
ПК 7.1-7.8 ОК 01-10	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	288					288		-
	Всего:	712	206	168	-	180	288		-

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
МДК.07.01. Теоретическое обучение по рабочей профессии «Повар»		102
<p style="text-align: center;">Тема 1.1. Приготовление блюд из овощей и грибов</p>	Содержание учебного материала	3
	1. Ассортимент, товароведная характеристика. Требования к качеству различных видов овощей и грибов. Современные способы обработки овощей. Методы защиты потребителей от вредного влияния химических веществ, используемых при обработке овощей (солонин, нитраты и др.). Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества овощей и грибов, пряностей	
	2. Механическое оборудование для обработки овощей и грибов. Весоизмерительное и холодильное оборудование	
	3. Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей. Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей. Способы сервировки и варианты оформления и подачи, температура подачи	
	4. Блюда и гарниры из жареных овощей. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи. Правила проведения бракеража	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10
Практическое занятие № 1. Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. Определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд из овощей».		
Лабораторная работа № 1. Приготовление простых блюд и гарниров из овощей		

	Лабораторная работа № 2. Приготовление простых блюд и гарниров из грибов	
<p style="text-align: center;">Тема 1.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>	Содержание учебного материала	
	1. Отличительные особенности различных видов круп (шлифованные, полированные, дроблёные, быстрого приготовления и т.д.). Приготовление блюд и гарниров из различных круп. Температурный режим и правила приготовления. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Производственный инвентарь, виды технологического оборудования, правила их безопасного использования. Приготовление блюд из бобовых и кукурузы. Основные виды бобовых, их ассортимент, значение и пищевая ценность	3
	2. Разновидности сырья для приготовления блюд из макаронных изделий. Проверка органолептическим способом качества макаронных изделий. Варка макарон разными способами, правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Блюда из макаронных изделий: способы приготовления, способы сервировки и варианты оформления подачи блюд	
	3. Сложные гарниры и блюда из круп, макаронных изделий, бобовых. Характеристика основных продуктов для приготовления сложных гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами Технология приготовления и оформления жидких, вязких, рассыпчатых каш	
	4. Ассортимент и виды яичных продуктов, требования к качеству, значение в питании, правила хранения. Приготовление блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки: способы сервировки и варианты оформления подачи блюд. Виды творога, требования к качеству, химический состав, значение в питании, упаковка, правила хранения. Блюда из творога: способы сервировки и варианты оформления, подача блюд. Характеристика основных продуктов для приготовления сложных блюд из сыра. Дополнительные ингредиенты.	

	<p>Ассортимент сложных блюд из яиц и сыра. Принципы и методы организации производства. Способы современной подачи готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p> <p>5. Тесто для лапши домашней, вареников, блинчиков, рецептура, технология приготовления, кулинарное использование. Режим выпечки блинчиков. Технология приготовления изделий из бездрожжевого теста, в том числе с фаршем: блинчики, блинчики фаршированные. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из бездрожжевого теста, температурный режим. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Изделия: вареники (с различными фаршами); пельмени, пирог блинчатый. Характеристика дрожжевого теста. Сырье, рецептура, способы замеса, брожение, определение готовности теста. Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления. Требования к качеству теста. Тесто для блинов и оладий, сырье, рецептура, технология приготовления, выпечка блинов и оладий</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из дрожжевого теста, температурный режим. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Изделия: блинчики; блинчики фаршированные; блины; оладьи</p>	
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие № 2. Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p> <p>Лабораторная работа № 3. Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, из яиц и творога</p> <p>Лабораторная работа № 4. Технология приготовления и оформления изделий теста</p>	10
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	3

Приготовление супов и соусов	<p>1.Технология приготовления бульонов, отваров, простых супов.Подготовка сырья, проверка органолептическим способом качества мясных, рыбных товаров, овощей, грибов. Отличительные особенности различных видов бульонов и отваров.</p> <p>Производственный инвентарь, виды технологического оборудования, правила их безопасного использования при приготовлении бульонов и отваров; посуда. Приготовление простых супов. Применение органолептического способа проверки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Ассортимент сложных бульонов, горячих и холодных супов. Принципы и методы организации производства. Способы современной подачи готовых бульонов, горячих и холодных супов.</p>	
	<p>2.Технология приготовления простых холодных и горячих соусов. Ассортимент холодных и горячих соусов. Значение в питании. Приготовление простых и горячих соусов. Способы сервировки и варианты оформления, подачи простых соусов; температура подачи.Простые холодных и горячие соусы: приготовление красных соусов; приготовление белых соусов; приготовление молочных и сметанных соусов; приготовление соусов на растительном масле. Приготовление мучных пассировок. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Приготовление соусных полуфабрикатов. Применение органолептического способа проверки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Разновидности сырья для приготовления соусов. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	<p>Практическое занятие № 3. Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления простых супов и соусов</p> <p>Лабораторная работа № 5. Технология приготовления, оформления и отпуска простых горячих супов</p> <p>Лабораторная работа № 6.Технология приготовления, оформления и подачи холодных супов</p>	

<p>Тема 1.4. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря</p>	<p>1.Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья и нерыбных продуктов моря. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы, рыбного сырья и нерыбных продуктов моря.Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря, соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, размораживании рыбы, вымачивании солёной рыбы. Обработка осетровой рыбы. Пластование рыбы на звенья и разрезание звеньев на части массой 4 – 5 кг. Подготовка рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жарения, запекания. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов</p>	3
	<p>2.Технология приготовления блюд из рыбы в отварном, припущенном и жареном виде. Организация работы в горячем цехе при приготовлении блюд из рыбы. Подбор производственного инвентаря и оборудования. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из рыбы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. Приготовление блюд из рыбы в отварном и припущенном виде. Варка рыбы порционными кусками, рыба отварная целой тушкой. Блюда их тушеной рыбы. Блюда из жареной рыбы. Рыба, жаренная основным способом. Приготовление, оформление и подача блюд из жареной рыбы. Сервировка различными способами и варианты оформления блюд из рыбы, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Правила проведения бракеража. Нормативно-техническая документация. Учет реализации полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы</p>	
	<p>3.Технология приготовления запеченных рыбных блюд и блюд из рыбной котлетной массы. Блюда из запеченной рыбы. Приготовление, оформление и подача блюд из запеченной рыбы. Блюда из котлетной массы. Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд; температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы и рыбной котлетной массы</p>	
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	10

	<p>Практическое занятие № 4. Разработка технологической схемы механической обработки рыбы. Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд из рыбы</p>	
	<p>Лабораторная работа № 7. Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы</p>	
	<p>Лабораторная работа № 8. Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы</p>	
	<p>Лабораторная работа № 9. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы</p>	
<p style="text-align: center;">Тема 1.5. Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	3
	<p>1.Разделка туш. Обработка сырья. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Органолептическая проверка качества мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Обработка мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Механическая обработка мяса. Разделка говяжьих полутуш и четвертин. Разделка туш баранины, козлятины, телятины. Разделка туш свинины. Обработка мясных субпродуктов. Механическая кулинарная обработка домашней птицы Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при обработке сырья. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины, субпродуктов</p>	
	<p>2.Технология приготовления и оформление простых блюд из мяса и субпродуктов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража. Требование к качеству блюд. Оценка качества готовых блюд. Отварные, тушеные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд. Жареные, запеченные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд. Характеристика, технология приготовления, порционирование и отпуск блюд из мяса в сибирском регионе в соответствии с санитарно-технологическими требованиями, правилами безопасности и учетом</p>	

	<p>регионального потребительского спроса населения</p> <p>3.Технология приготовления и оформление простых блюд из домашней птицы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из домашней птицы. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Требование к качеству блюд из субпродуктов.</p> <p>Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд. Приготовление и оформление простых блюд из птицы. Ассортимент. Требование к качеству и оформлению блюд из птицы.</p> <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие № 5.Разработка технологических схем механической обработки мяса, домашней птицы, дичи и кролика. Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика</p> <p>Лабораторная работа № 10.Приготовление простых блюд из мяса</p> <p>Лабораторная работа № 11. Приготовление простых блюд из мяса</p> <p>Лабораторная работа № 12. Приготовление простых домашней птицы, дичи и кролика</p>	10
<p>Тема 1.6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Значение холодных блюд в питании. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Подготовка гастрономических продуктов для холодных блюд. Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов (овощей и грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, мясопродуктов и субпродуктов и др.). Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок с учетом вкусовых качеств продуктов. Использование различных технологий приготовления и оформления холодных блюд и закусок на основе продуктов региона и особенностей их приготовления в регионе. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи: строганина,</p>	3

	<p>расколота, сибирский холодец, сущик</p> <p>2.Технология приготовления и оформление бутербродов и гастрономических продуктов.Технология приготовления и оформление салатов, простых и сложных, горячих и холодных закусок и блюд. Виды и правила приготовления простых холодных закусок и блюд Последовательность выполнения операций при приготовлении простых холодных блюд. Виды и правила приготовления салатов из сырых и вареных овощей и других. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов Характеристика основных продуктов для приготовления сложных горячих, холодных блюд и закусок. Требования к качеству, хранение, температура подачи</p>	
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие № 6. Составление технологических схем приготовления салатов, горячих и холодных закусок и блюд</p> <p>Лабораторная работа № 13. Приготовление и оформление салатов из свежих и отварных овощей</p> <p>Лабораторная работа № 14. Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок и блюд</p>	10
<p align="center">Тема 1.7. Приготовление сладких блюд и напитков</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Ассортимент сладких блюд, пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическая способом качества продуктов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении сладких блюд, правила их безопасного использования. Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении сладких блюд. Виды, технология приготовления холодных и горячих сладких блюд. Способы сервировки и варианты оформления. Правила охлаждения и хранения сладких блюд. Температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи</p> <p>2.Классификация холодных и горячих напитков. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическим способом качества продуктов холодных и горячих напитков. Последовательность</p>	3

	выполнения технологических операций и приемов при приготовлении напитков, виды, технология приготовления. Способы сервировки и варианты оформления	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие № 7. Работа с нормативной документацией: составление технологических карт для приготовления холодных и горячих напитков	10
	Лабораторная работа № 15. Приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков	
	Самостоятельная работа	4
МДК 07.02 Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер		118
	Содержание учебного материала	
	1. Нормативные и технологические документы по организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий 2. Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия 3. Классификация оборудования 4. Охрана труда на предприятии	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
Тема 1. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	Практическое занятие №1 Алгоритм производства сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	14
	Практическое занятие №2 Принцип работы механического оборудования	
	Практическое занятие №3 Принцип работы теплового оборудования	
	Практическое занятие №4 Принцип работы холодильного оборудования	
	Практическое занятие №5 Вспомогательное оборудование, инвентарь и измерительные приборы	
	Практическое занятие №6 Инвентарь и приспособления	
Тема 2. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала	
	1. Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям 2. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре 3. Санитарные требования к изготовлению и хранению. Хлебобулочных,	2

	мучных кондитерских изделий 4. Санитарные требования к личной гигиене персонала	
Тема 3. Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству	Содержание учебного материала	
	1. Характеристика, подготовка и правила хранения сырья (мука, крахмал, сахар) 2. Характеристика, подготовка и правила хранения сырья (яйца, яичные продукты) 3. Характеристика, подготовка и правила хранения сырья (молоко, молочные продукты, жир, масло, маргарин) 4. Характеристика разрыхлителей теста 5. Характеристика, подготовка и правила хранения сырья (желирующие, плодово-ягодные продукты, орехи) 6. Контроль качества и безопасности сырья 7. Пищевые смеси промышленного производства	2
Тема 4. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала	
	1. Классификация отделочных полуфабрикатов 2. Технология приготовления желе 3. Технология приготовления жженки 4. Технология приготовления помады и карамели 5. Технология приготовления глазури 6. Технология приготовления сиропов 7. Технология приготовления кремов 8. Технология приготовления пралине и посыпки 9. Технология приготовления марципана 10. Технология приготовления сахарной мастики	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие № 7 Составить таблицу «Дефекты изготовления желе» Практическое занятие № 8 Расчет сырья и составление НТД для приготовления жженки Практическое занятие № 9 Расчет сырья и составление КК, ТС на приготовление помады и карамели Практическое занятие № 10 Расчет сырья и составление КК, ТС на приготовление глазури Практическое занятие № 11 Составить сводную таблицу рецептов на	30

	<p>изготовление сиропов</p> <p>Практическое занятие № 12 Составить схему «Классификация кремов»</p> <p>Практическое занятие № 13 Составить НТД на приготовление белковых кремов</p> <p>Практическое занятие № 14 Расчёт сырья и составление КК, ТС на приготовление сливочных кремов</p> <p>Практическое занятие № 15 Расчет сырья и составление НТД для приготовления пралине и посыпки</p> <p>Практическое занятие № 16 Таблицы рецептур на приготовление марципана</p> <p>Практическое занятие № 17 Расчет сырья и составление НТД для приготовления сахарной мастики</p> <p>Практическое занятие № 18 Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства</p> <p>Практическое занятие № 19 Оценка качества и хранения готовых отделочных полуфабрикатов</p>	
<p>Тема 5. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технологический процесс приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба 2. Классификация дрожжевого теста 3. Сущность процессов происходящих при замесе и выпечке теста 4. Технология приготовления фаршей и начинок 5. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста 6. Технология приготовления дрожжевого опарного теста 7. Технология приготовления теста с «отсдобкой» 8. Технология приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста 9. Технология приготовления сдобного пресного теста 10. Технология приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба 	2
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	
	<p>Практическое занятие № 20 Рассчитать «Упек». «Припек» и «выход» выпечных изделий</p> <p>Практическое занятие № 21 Составление НТД на приготовление рисовых фаршей и фаршей из свежей капусты</p> <p>Практическое занятие № 22 Составление ТК и ТС на приготовление</p>	12

	<p>фруктовых начинок Практическое занятие № 23 Расчёт сырья и составление КК на приготовление фаршей и начинок</p> <p>Практическое занятие №24 Составить ТС приготовления дрожжевого безопасного теста и изделий из него Практическое занятие № 25 Составить ТС приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него Практическое занятие № 26 Составить ТС приготовления теста с «отсдобкой» и изделий из него» Практическое занятие № 27 Составить ТС приготовления дрожжевого слоенного теста и изделий из него Практическое занятие № 28 Составить ТС приготовления сдобного пресного теста и изделий из него Практическое занятие № 29 Составить ТК на приготовление праздничного хлеба Каравай Практическое занятие № 30 Расчет сырья и составление НТД для приготовления «Куличей» и «пасхи» Практическое занятие № 31 Оценка качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Условия их хранения</p>	
<p>Тема 6. Технология приготовления выпечных полуфабрикатов</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация бездрожжевого теста 2. Способы разрыхления бездрожжевого теста 3. Технология приготовления вафельного полуфабриката 4. Технология приготовления слоенного пресного полуфабриката 5. Технология приготовления воздушного полуфабриката 6. Технология приготовления миндального полуфабриката 7. Технология приготовления заварного полуфабриката 8. Технология приготовления бисквитного полуфабриката с подогревом (основным способом) 9. Технология приготовления полуфабриката бисквитным холодным способом 10. Технология приготовления масляного полуфабриката 11. Технология приготовления песочного полуфабриката 12. Технология приготовления пряничного полуфабриката <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	<p>2</p> <p>17</p>

	<p>Практическое занятие №32 Составление ТС приготовления вафельного полуфабриката</p> <p>Практическое занятие №33 Составление НТД на приготовления вафельного полуфабриката</p> <p>Практическое занятие № 34 Составление ТС воздушного полуфабриката</p> <p>Практическое занятие № 35 Расчет сырья и составление ТК приготовления миндального полуфабриката</p> <p>Практическое занятие № 36 Разработка ТК и КК приготовления заварного полуфабриката</p> <p>Практическое занятие № 37 Составление ТС приготовления бисквитного полуфабриката, приготовленного с подогревом</p> <p>Практическое занятие № 38 Разработка ТК и КК приготовления бисквитного полуфабриката холодным способом</p> <p>Практическое занятие № 39 Работа со сборником рецептов. Составление ТК приготовления масляного полуфабриката</p> <p>Практическое занятие № 40 Составление ТС приготовления песочного полуфабриката</p> <p>Практическое занятие № 41 Расчет сырья и составление НТД для приготовления пряничного полуфабриката, приготовленного сырцовым способом</p> <p>Практическое занятие № 42 Расчет сырья и составление НТД для приготовления пряничного полуфабриката, заварным способами</p> <p>Практическое занятие № 43 Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов</p>	
<p>Тема 7. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технология приготовления пряничных изделий 2. Технология приготовления мелкоштучных бисквитных кондитерских изделий 3. Технология приготовления мелкоштучных песочных кондитерских изделий 4. Технология приготовления мелкоштучных слоёных кондитерских изделий 5. Технология приготовления мелкоштучных заварных кондитерских 	<p>2</p>

	<p>изделий 6. Технология приготовления мелкоштучных воздушных кондитерских изделий 7. Технология приготовления мелкоштучных миндальных кондитерских изделий</p>	
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие № 43 Составление ТС, ТК приготовления пряничных кондитерских изделий Практическое занятие № 44 Работа со сборником рецептур на приготовления мелкоштучных бисквитных кондитерских изделий Практическое занятие № 45 Составление ТК, ТС приготовление мелкоштучных песочных кондитерских изделий Практическое занятие №46 Составление НТД на приготовление мелкоштучных слоенных кондитерских изделий Практическое занятие №47 Разработка НТД на приготовление мелкоштучных заварных кондитерских изделий Практическое занятие №48 Технологические схемы и алгоритмы приготовления мелкоштучных воздушных кондитерских изделий Практическое занятие №49 Расчет количества сырья по нормативам на приготовления мелкоштучных миндальных кондитерских изделий Практическое занятие №50 Оценка качества и хранение мелкоштучных мучных кондитерских изделий</p>	12
<p>Тема 8. Технология приготовления тортов и пирожных</p>	<p>Содержание учебного материала 1. Классификация праздничных тортов 2. Технология приготовления бисквитных тортов и пирожных 3. Технология приготовления песочных тортов и пирожных 4. Технология приготовления слоенных тортов и пирожных 5. Технология приготовления белковых тортов и пирожных 6. Технология приготовления вафельных, миндальных тортов и пирожных 7.Технология приготовления легких обезжиренных тортов и пирожных</p>	1
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие №51 Работа со сборником рецептур на приготовление бисквитных тортов Практическое занятие №52 Составление ТК, КК на приготовление</p>	9

	<p>биксвитных пирожных</p> <p>Практическое занятие №53 Составление ТК, КК на приготовление песочных тортов и пирожных</p> <p>Практическое занятие №54 Технологические схемы и алгоритмы приготовления слоёных тортов и пирожных</p> <p>Практическое занятие №55 Составление НТД на приготовление белковых тортов и пирожных</p> <p>Практическое занятие №56 Составление НТД на приготовление белковых тортов и пирожных</p> <p>Практическое занятие №57 Работа со сборником рецептур на приготовление вафельных, миндальных тортов</p> <p>Практическое занятие №58 Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий с использованием различных способов оформления и отделки</p> <p>Практическое занятие №59 Приготовление классических тортов с использованием различных способов оформления и отделки</p> <p>Практическое занятие №60 Приготовление классических пирожных с использованием различных способов оформления и отделки</p> <p>Практическое занятие №61 Приготовление легких обезжиренных тортов с использованием различных способов оформления и отделки</p> <p>Практическое занятие №62 Приготовление легких обезжиренных пирожных с использованием различных способов оформления и отделки</p> <p style="text-align: right;">Самостоятельная работа</p>	3
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производства, правилами внутреннего распорядка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. <p>2. Организация подготовки овощей, грибов и приготовление сложной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности обработки клубнеплодов и корнеплодов. <p>3. Организация подготовки круп и приготовление сложной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технология приготовления и оформления жидких, вязких, рассыпчатых каш. Приготовление блюд с применением инновационных технологий; - приготовление блюд из бобовых и кукурузы, основные виды бобовых, их ассортимент, значение и пищевая ценность. - варка макарон разными способами, приготовление блюд из макаронных изделий. Приготовление блюд с применением 		188

<p>инновационных технологий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы сервировки и варианты оформления, подачи простых блюд и гарниров. <p>4. Организация подготовки яиц, творога и приготовление сложной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки (варить, жарить, запекать); - приготовление блюд с применением инновационных технологий; - блюда из творога, способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из творога, температурный режим. <p>Приготовление блюд с применением инновационных технологий.</p> <p>5. Организация подготовки изделий из бездрожжевого теста и приготовление сложной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технология приготовления изделий из без дрожжевого теста, в том числе с фаршем: блинчики, блинчики фаршированные, вареники, пельмени, приготовление блюд с применением инновационных технологий. <p>6. Организация подготовки бульонов, супов, соусов и приготовление сложной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление различных видов бульонов и отваров; - приготовление простых супов, способы сервировки и вариант оформления, подачи простых блюд и гарниров; температура подачи; -приготовление блюд с применением инновационных технологий; - приготовление простых и горячих соусов, приготовление блюд с применением инновационных технологий. <p>7. Организация подготовки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление сложной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обработка рыбы и рыбного сырья, соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; - правила размораживания мороженой рыбы и вымачивания соленой; -приготовление рыбных полуфабрикатов: крупных (целая рыба), порционных и мелкокусковых, приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жаренья основным способом, жаренья во фритюре; - варка рыбы порционными кусками, рыба отварная целой тушкой, приготовление блюд с применением инновационных технологий. - приготовление, оформление и подача блюд из жареной рыбы; - приготовление, оформление и подача блюд из запеченной рыбы и котлетной массы. <p>8. Организация подготовки мяса, птицы дичи и приготовление сложной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины и из субпродуктов; - приготовление блюд простых блюд из мяса и с применением инновационных технологий; - общие приемы приготовления полуфабрикатов из птиц, последовательность выполнения технологических операций; -приготовление блюд простых блюд из птицы и с применением инновационных технологий; - приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов; - приготовления холодных блюд и закусок, приготовление блюд с применением инновационных технологий. <p>9. Организация подготовки бутербродов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды и правила приготовления бутербродов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов. 	
--	--

<p>10. Организация подготовки холодных и горячих сладких блюд, а также напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, технология приготовления холодных и горячих сладких блюд. Приготовление блюд с применением инновационных технологий; - правила охлаждения и хранения напитков. Температурный режим хранения, температура подачи напитков; - требования к качеству напитков 	
<p>Производственная практика Виды работ</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания–базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>5. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>6. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>7. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>10. Организация рабочих мест в кондитерском цехе</p> <p>11. Приготовление кондитерских изделий «Сабле», бисквита «Красный бархат», биквита шоколадно-миндального, пирожного «Макарон», муссовых пирожных, заварного пирожного «Шу» с кракелином, крема белкового заварного, мусса</p>	288

ягодного, фруктового, шоколадного, крема из сливок, крема «Чиз», капкейков шоколадных, чизкейков;	
12. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных: торт;	
13. Приготовление и оформление муссовых тортов;	
14. Приготовление и оформление медовых тортов	
Всего	712

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие Учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

весы настольные электронные - 15
пароконвектомат - 1
конвекционная печь - 1
микроволновая печь - 1
расстоечный шкаф - 1
плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 комфорки на человека - 7
фритюрница - 1
электрогриль (жарочная поверхность) - 1
плита wok - 1
гриль саламандр - 1
электроблинница - 1
электромармиты - 3
кофемашина с капучинатором - 1
кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе) - 1
ховоли (оборудование для варки кофе на песке) - 2
шкаф холодильный - 1
шкаф морозильный - 1
шкаф шоковой заморозки - 1
льдогенератор - 1
охлаждаемый прилавок-витрина - 1
фризер - 1
стол холодильный с охлаждаемой горкой
гранитор - 1
тестораскаточная машина - 1
планетарный миксер - 5
диспансер для подогрева тарелок - 1
блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1
мясорубка - 1
слайсер - 1
машина для вакуумной упаковки - 1
куттер или бликсер (для тонкого измельчения) - 1
процессор кухонный - 1
овощерезка - 1
миксер для коктейлей - 1
привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания - 1
соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - 1
кофемолка - 1
лампа для карамели - 1
аппарат для темперирования шоколада - 1
стол с охлаждаемой поверхностью - 1
стол с гранитной поверхностью - 1
стол с деревянной поверхностью - 1
сифон - 3
газовая горелка (для карамелизации) - 3
барная станция для порционирования соусов - 1
набор инструментов для карвинга - 15

овоскоп - 1
нитратгестер - 1
машина посудомоечная - 1.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с.
2. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст]: учебник / И. П. Самородова. – М.: Академия, 2015. – 191 с.
3. Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник [Текст]: / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - М. : Академия, 2014. - 319 с.
4. Шумилкина, М. Н. Кондитер [Текст]: учебное пособие / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - 4-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 315 с.

Дополнительная литература

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. [Текст]: /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 2: супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. – М.: Академия, 2014
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013. - 680 с.
3. Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания : методические указания / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО "ТТИПКиС". - Тюмень : ТОГИРРО, 2014. – 58 с.
4. Есина, С. И. Приготовление блюд из рыбы: рабочая тетрадь для обучающихся. – Тюмень. – ТОГИРРО, 2014. – 24 с.
5. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие: практикум. – М.: Академия, 2014. – 176 с.

Дополнительная литература(электронные)

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2016. – 412 с. - URL: www.biblio-online.ru

3.3. Организация образовательного процесса

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, лаборатории в соответствии с учебным расписанием.

Овладение видом деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий обучения.

Учебная и производственная практика по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающегося и регламентируется Положением об учебной и производственной практики ГБПОУ МО «Дмитровский техникум». Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

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, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

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 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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<p>ПК 7.1. Приготовление блюд из овощей и грибов</p>	<p>Знания: -требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; -требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов; -рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>	<p>Письменное и устное тестирование. Экзамен</p>	<p>Оценка результатов: 61% правильных ответов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>
	<p>Умения: -подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их</p>	<p>Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>хранения</p> <p>Действия: -подготовке, уборке рабочего места; -подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -обработке традиционных видов овощей, грибов; -приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; -ведении расчетов с потребителями</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ПК 7.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>	<p>Знания: -требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; -правила и способы</p>	<p>Письменное и устное тестирование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов: 61% правильных ответов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>-рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>-способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>		
	<p>Умения:</p> <p>-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	<p>Действия:</p> <p>-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>-выборе, оценке качества, безопасности продуктов,</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-ведении расчетов с потребителями</p>	<p>Виды работ на практике</p>	<p>наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ПК 7.3. Приготовление супов и соусов</p>	<p>Знания:</p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</p> <p>-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>-правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>-рецептуры, методы обработки</p>	<p>Письменное и устное тестирование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов: 61% правильных ответов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов		
	Умения: -подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Действия: -подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов и соусов разнообразного ассортимента,	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведении расчетов с потребителями 		Экспертное наблюдение
<p>ПК 7.4. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; -правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. -рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов 	<p>Письменное и устное тестирование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов: 61% правильных ответов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>
	<p>Умения:</p>	Лабораторная	Экспертное

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</p>	<p>работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	<p>Действия:</p> <p>-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-ведению расчетов с потребителями</p>		
<p>ПК 7.5.Приготовление блюд из мяса, домашней птицы и дичи и кролика</p>	<p>Знания:</p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</p> <p>-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>-правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>-рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>-способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>	<p>Письменное и устное тестирование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов: 61% правильных ответов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>
	<p>Умения:</p> <p>-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты,</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p>	<p>Экспертное наблюдение.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Оценка</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>весомизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</p>	<p>Виды работ на практике</p>	<p>результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	<p>Действия:</p> <p>-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче блюд из мяса, домашней птицы и дичи, и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-ведении расчетов с потребителями</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
ПК 7.6.	Знания:	Письменное и	Оценка

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>-правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	<p>устное тестирование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>результатов: 61% правильных ответов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>
	<p>Умения:</p> <p>-рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>регламентов; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>Виды работ на практике</p>	<p>оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
	<p>Действия: -подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности</p>	<p>Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	готовой продукции; -ведении расчетов с потребителями		
ПК 7.7. Приготовление сладких блюд и напитков	<p>Знания: -требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; -правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Умения: -рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь,</p>	<p>Письменное и устное тестирование.</p> <p>Экзамен</p> <p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p>	<p>Оценка результатов: 61% правильных ответов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	<p>Действия:</p> <p>-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>-порционировании</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	(комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями		
ПК 7.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	<p>Знания: - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>	<p>Письменное и устное тестирование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов: 61% правильных ответов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>
	Умения:	Лабораторная	Экспертное

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>-рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>	<p>работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	<p>Действия:</p> <p>-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>-приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> -подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; -приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; -порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; -ведении расчетов с потребителями 	Виды работ на практике	<p>требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; -Методы работы в профессиональной и смежных сферах; -структура плана для решения задач; -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; 	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование.</p> <p>Экзамен</p> <p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая</p>	<p>Оценка процесса. 61%правильных ответов.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> -правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составить план действия, -определить необходимые ресурсы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализовать составленный план; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	<p>работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> -распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; -проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -определение этапов решения задачи; -определение потребности в информации; -осуществление эффективного поиска; -выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; -разработка детального плана действий; -оценка рисков на каждом шагу; -оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
ОК 02. Осуществлять поиск,	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -номенклатура 	Письменное и устное	Оценка результатов:

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации	тестирование. Экзамен	61% правильных ответов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями
	Умения: -определять задачи поиска информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Действия: -планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; -структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; -интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ОК 03.	Знания:	Письменное и	Оценка

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> -содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования 	устное тестирование. Экзамен	результатов: 61% правильных ответов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -выстраивать траектории профессионального и личностного развития 	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> -использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); -применение современной научной профессиональной терминологии; -определение траектории профессионального развития и самообразования 	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение. Оценка результатов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -психология коллектива; -психология личности; -основы проектной деятельности 	Письменное и устное тестирование. Экзамен	Оценка результатов: 61% правильных ответов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	Умения: -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Действия: -участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; -планирование профессиональной деятельность	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Знания: -особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов	Письменное и устное тестирование. Экзамен	Оценка результатов: 61% правильных ответов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями
	Умения: -излагать свои мысли на государственном языке; -оформлять документы	Лабораторная работа.	Экспертное наблюдение и оценка результатов в

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
		Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Действия: -грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; -проявление толерантность в рабочем коллективе	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Знания: -сущность гражданско-патриотической позиции; -общечеловеческие ценности; -правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности	Письменное и устное тестирование. Экзамен	Оценка результатов: 61% правильных ответов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями
	Умения: -описывать значимость своей профессии; -презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Собеседование. Экзамен	Оценка процесса. Оценка результатов
	Действия: -понимать значимость своей	Лабораторная работа.	Экспертное наблюдение и

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	профессии (специальности); -демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Знания: -правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения	Письменное и устное тестирование. Экзамен	Оценка результатов: 61% правильных ответов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями
	Умения: -соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение. Оценка результатов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение
	Действия: -соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение. Оценка результатов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и	Знания: -роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии	Письменное и устное тестирование.	Оценка результатов: 61% правильных ответов.

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	<p>человека;</p> <ul style="list-style-type: none"> -основы здорового образа жизни; -условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) -средства профилактики перенапряжения 	Экзамен	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности) 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> -сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; -поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности 	<p>Письменное и устное тестирование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов: 61% правильных ответов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -применять средства 	Лабораторная работа.	Экспертное наблюдение.

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение	Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Оценка результатов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение
	Действия: -применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение. Оценка результатов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Знания: -правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	Письменное и устное тестирование. Экзамен	Оценка результатов: 61% правильных ответов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями
	Умения: -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); -понимать тексты на базовые профессиональные темы; -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; -кратко обосновывать и	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение. Оценка результатов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>объяснить свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>		
	<p>Действия: -применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; -ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение. Оценка результатов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение</p>