

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»  
Многопрофильный колледж



УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
/ С.А. Махновский  
«24» февраля 2021

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего Повар  
программы подготовки специалистов среднего звена  
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу**

**Форма обучения**

**очная**

Магнитогорск, 2021

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе: ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «9» декабря 2016 г. №1565; Профессионального стандарта «Повар», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015г. N 610н

### ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией  
«Экономика, земельно-имущественные  
отношения и сфера обслуживания»

Председатель

 / Д.Г. Неупоренко

Протокол № 6 от 17.02.2021г.

Методической комиссией МпК

Протокол № 3 от 24.02. 2021г.

### Разработчик:

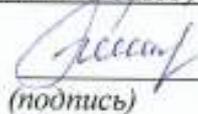
преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»  
Авдюшина

 / Ирина Владимировна

### Рецензент:

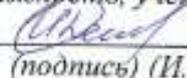
ООО «Газпром питание» филиал «Екатеринбургское управление по организации общественного питания» Столовая №16 455030, Челябинская область, г. Челябинск, ул. Зеленая, 14

ООО «Газпром питание»  
Филиал  
«Екатеринбургское  
управление по организации  
общественного питания»  
Столовая №16  
455030, Челябинская область,  
г. Челябинск, ул. Зеленая, 14

 / М.В. Климова/  
(подпись) (И.О. Фамилия)

### Рецензент:

доцент кафедры Химии, к.с. – х.н., доцент  
(должность, ученая степень, ученое звание)

 / И.А. Долматова/  
(подпись) (И.О. Фамилия)

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	29
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	41
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	53
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	56
ПРИЛОЖЕНИЕ 3	58
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	59

# 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО ПОВАР

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

## 1.2 Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Профессиональный модуль ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего Повар относится к профессиональному циклу.

Освоению профессионального модуля предшествует изучение учебных дисциплин:

- ЕН.03 Математика;
- ОПЦ.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена;
- ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания.

## 1.3 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности выполнение работ по профессии рабочего Повар, оказание услуг населению и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

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.
ОК08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВПД	Выполнение работ по профессии Повар
ПК 7.1.	Выполнение инструкции и задания повара по организации рабочего места
ПК 7.2	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Код ПК/ ОК</b>	иметь практический опыт (ПО)	Уметь (У)	Знать (З)
ПК 7.1.	<p>ПО1 Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>ПО2 Уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;</p> <p>ПО3 Проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;</p> <p>ПО4 Упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;</p> <p>ПО5 Подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий;</p>	<p>У1Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p>	<p>З1Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>З2Требования к качеству, безопасности, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>З3Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p>
ПК 7.2. ОК01- ОК11	<p>ПО6Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;</p> <p>ПО7Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;</p> <p>ПО8Приготовление блюд из</p>	<p>У2Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;</p>	<p>З4Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их</p>

<p>рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;          ПО9 Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;          ПО10 Приготовление блюд из яиц по заданию повара;          ПО11 Приготовление блюд из творога по заданию повара;          ПО12 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;          ПО13 Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;          ПО14 Приготовление горячих напитков по заданию повара;          ПО15 Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;          ПО16 Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;          ПО17 Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;          ПО18 Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;          ПО19 Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;          ПО20 Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и</p>		<p>хранения;</p> <p>302.1 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p>
	<p>У3 Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;          У4 Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p>	<p>35 Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>36 Методы минимизации отходов при очистке. Обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</p> <p>37 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и обеспечение в профессиональной деятельности</p>

	<p>кулинарных изделий по заданию повара;          ПО21 Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;          ПО22 Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;          ПО23 Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.</p>		
ОК1		<p>У01.1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;          У01.2 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;          У01.3 определять этапы решения задачи;          У01.4 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;          У01.5 составлять план действий;          У01.6 определять необходимые ресурсы;          У01.7 учитывать временные ограничения и сроки при решении профессиональных задач;          У01.8 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;          У01.9 реализовать составленный план;          У01.10 работать в изменяющихся условиях, в том числе в стрессовых;          У01.11 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</p>	<p>З 01.1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить          301.3 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;          301.4 структуру плана для решения задач;          301.5 значимость планирования всего рабочего процесса, как выстраивать эффективную работу и распределять рабочее время;          301.6 методы работы в профессиональной и смежных сферах;          301.7 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;          301.8 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</p>
ОК2		У02.1 определять задачи для	; 302.1 номенклатура

		<p>поиска информации;  У02.2 определять необходимые источники информации  У02.3 планировать процесс поиска;  У02.4 структурировать получаемую информацию;  У02.5 выделять наиболее значимое в перечне информации;  У02.6 оценивать практическую значимость результатов поиска;  У02.7 оформлять результаты поиска;</p>	<p>информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;  302.2 приемы структурирования информации;  302.3 формат оформления результатов поиска информации;</p>
ОК3		<p>У03.1 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; У У03.2 применять современную научную профессиональную терминологию;  У03.3 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;  У03.4 применять исследовательские приемы и навыки, чтобы быть в курсе последних отраслевых решений;  У03.5 понимать и адаптироваться к изменяющимся потребностям смежных профессий;</p>	<p>303.1 содержание актуальной нормативно-правовой документации;  303.2 современная научная и профессиональная терминология;  303.4 права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</p>
ОК4		<p>У04.1 организовывать работу коллектива и команды;  У04.2 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;  У04.3 понимать требования и оправдывать ожидания клиентов/работодателя;  У04.4 реагировать на запросы клиентов/руководства лично и опосредованно;</p>	<p>304.2 психологические особенности личности;  304.3 значимость установления и поддержания доверительных отношений со стороны коллег/  работодателя/клиентов;  304.5 ценность выстраивания и поддержания продуктивных рабочих отношений;</p>

		У04.8 эффективно работать в команде;	
ОК5		У05.1 применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; У05.2 использовать навыки устного общения в профессиональной деятельности; У05.3 излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; У05.5 проявлять толерантность в рабочем коллективе;	305.1 цели, функции, виды и уровни общения; 305.2 взаимосвязь общения и деятельности; 305.4 механизмы взаимопонимания в общении; 305.6 важность эффективного общения и навыков профессиональной коммуникации; 305.8 правила оформления документов;
ОК6		У06.2 описывать значимость своей специальности для развития экономики и среды жизнедеятельности граждан российского государства; У06.5 презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности);	306.3 значимость профессиональной деятельности по специальности для развития экономики и среды жизнедеятельности граждан российского государства; 306.7 правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
ОК7		У07.1 соблюдать нормы экологической безопасности; У07.2 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; У07.3 использовать энергосберегающие и ресурсосберегающие технологии в профессиональной деятельности по специальности;	307.1 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; 307.2 документацию и правила по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности; 307.3 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; 307.4 пути обеспечения ресурсосбережения;

OK8			308.2 основы здорового образа жизни;
OK9		У09.1 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; У09.2 использовать современное программное обеспечение;	309.1 современные средства и устройства информатизации; 309.2 порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
OK10		У10.6 понимать тексты на базовые профессиональные темы;	310.3 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
OK11			311.4 порядок выстраивания презентации;

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Структура профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего Повар

Коды ОК/ПК	Наименования разделов профессионального модуля/МДК	Формы промежуточной аттестации (семестр)						Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.										
		Экзамены	Зачеты	Дифференциальные зачеты курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Самостоятельная работа		Консультации	Обучение по МДК					Практики				
										в том числе					в том числе				
										лекции, уроки	лабораторные занятия	практические занятия	курсовой проект	Промежуточная	Учебная	производственная (по профилю специальности)			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		
ПК 7.1-7.2 ОК.01- ОК.11	Раздел 1. МДК 07.01 Организация технологического процесса производства кулинарной продукции			4				173	16	13	56	60	28		12				
ПК 7.1-7.2 ОК .01- ОК.11	Учебная практика		4					108								108			
ПК 7.1-7.2 ОК .01- ОК.011	Производственная (по профилю специальности) практика, час.		4					72									72		
ПК 7.1-7.2 ОК .01- ОК.11	Экзамен квалификационный	4						12							12				
	<b>Всего (час):</b>							<b>365</b>											

## 2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего Повар

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Коды компетенций / осваиваемых элементов компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел модуля Осуществление работ по профессии Повар</b>			
<b>МДК 07.01 Организация технологического процесса производства кулинарной продукции</b>		<b>56/28/60</b>	
<b>Тема 1</b> Ведение технологических основ производства кулинарной продукции	<b>Содержание</b> 1.1 Технологический цикл производства кулинарной продукции общественного питания. Основные понятия, термины и определения. Технологический цикл производства кулинарной продукции. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; 1.2 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Классификация способов кулинарной обработки их характеристика: механические, гидромеханические, массообменные, термические. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований качества 1.3 Способы тепловой обработки продуктов. Значение тепловой обработки. Классификация. Характеристика способов тепловой обработки. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Классификация и ассортимент кулинарной продукции. Классификация кулинарной продукции: признаки, методы. Ассортимент кулинарной продукции. Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего	6	ПК 7.1 ОК .01-ОК11 32-37

	места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания		
	<b>Самостоятельная работа №1</b> Составить таблицу «Классификация способов тепловой обработки продуктов»	1	
<b>Тема 2</b> Технологический процесс подготовки сырья для кулинарной продукции	<b>Содержание</b>	4	ПК 7.2 ОК .01- ОК 11 31-34,35-36
	2.1 Технологический процесс первичной обработки овощей. Обработка корнеплодов. Простые формы нарезки. Использование и минимизация отходов. Требования к качеству, сроки хранения. Проверка и подготовка машин для обработки и нарезки овощей: назначение, правила безопасной эксплуатации. 2.2 Обработка капустных, луковых, тыквенных, томатных, салатных, шпинатных и десертных овощей. Формы нарезки, использование. Требования к качеству, сроки хранения. Использование переработанных овощей. Централизованное производство овощных полуфабрикатов. Обработка грибов. Требования к качеству, сроки реализации.		
	<b>Практическое занятие №1</b>		
	Правила пользования сборниками рецептур при приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; Решение ситуационных задач по расчету сырья. Определение массы Брутто, Нетто. Определение количества порций из заданного количества сырья.	2	У2
	<b>Самостоятельная работа №2</b> Составить таблицы: «Формы нарезки корнеплодов»	1	
	<b>Содержание</b>		
	2.3 Технологический процесс механической обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом. Характеристика сырья. Пищевая ценность. Способы оттаивания. Вымачивание соленой рыбы.	4	ПК 7.2 ОК .01- ОК 11 31-34,35-36
2.4 Технологический процесс механической обработки сельскохозяйственной птицы птицы. Характеристика сырья. Пищевая ценность.	2		
2.5 Технологический процесс механической обработки мяса. Характеристика сырья. Пищевая ценность. Способы оттаивания. Вымачивание соленой рыбы. 2.6 Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы: 1. Рыбы с хлебом и без него, ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения и реализации. 2. Мяса с хлебом и без него, ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения и реализации. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации	6		

	питания по заданию повара 3. Птицы, ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения и реализации.		
	<b>Контрольная работа</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа №3</b> Составить таблицы: «Полуфабрикаты из рубленой массы рыбы, форма, требования к качеству. Полуфабрикаты из рубленой массы мяса, форма, требования к качеству. Полуфабрикаты из рубленой массы птицы, форма, требования к качеству»	2	
<b>8820</b>  <b>4Тема 3</b> Приготовление блюд и кулинарных изделий массового спроса	<b>Содержание</b>		ПК 7.1 ОК .01 ОК 11 31-39
	3.1 Приготовление супов массового спроса. Классификация супов. Приготовление бульонов (мясных, мясо-костных, рыбных, грибных). Использование. Требования к качеству, сроки реализации.	2	
	3.2 Приготовление супов картофельных, овощных, из круп, бобовых и макаронных изделий. Ассортимент. Правила отпуска. Требования к качеству, сроки реализации. 3.3 Приготовление супов молочных, сладких, отпуск, требования к качеству. Ассортимент. Приготовление супов из концентратов.	2	ПК 7.2 ОК .01- ОК 11 31-39
	<b>Практическое занятие №2</b> Расчет количества порций из заданного количества сырья.	4	У2
	<b>Лабораторная работа № 1</b> Приготовление супов Суп картофельный с фрикадельками Суп полевой Суп молочный с овощами Суп сладкий	4	У1-У7,У9
	<b>Самостоятельная работа №4</b> Начертить схемы: Приготовление супов массового спроса.	2	
	<b>Содержание</b>		
	3.4 Приготовление основных соусов. Подготовка сырья. Приготовление соуса белого и красного основного. Использование. Требования к качеству, сроки реализации.	2	У2
	<b>Практическое занятие №3</b> Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2	
	<b>Самостоятельная работа №4</b> Начертить схемы: Приготовление основных соусов.	1	

3.5 Блюда из овощей. Классификация. Кулинарное использование овощей. Общие правила варки овощей. Процессы при варке. Порционирование блюд. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.	2	ПК 7.1 ОК .01 ОК 11 31-39 ПК 7.2 ОК .01- ОК 11 31-39  У2  У1-У7,У9       ПК 7.1 ОК .01 ОК 11 31-39 ПК 7.2 ОК .01- ОК 11 31-39
<b>Лабораторная работа № 2</b> Приготовление блюд из овощей Картофель в молоке Котлеты морковные Капуста тушеная Овощи припущенные в сметанном соусе	4	
<b>Самостоятельная работа №5</b> Составить таблицу: «Формы нарезки корнеплодов»	1	
3.6 Блюда и гарниры из круп. Крупы, подготовка для тепловой обработки. Варка круп; процессы, происходящие при варке. Варка каш, ассортимент, приготовление, отпуск. Требования к качеству, сроки реализации. 3.7 Блюда из бобовых и макаронных изделий. Приготовление. Гарниры из круп и макаронных изделий. Требования к качеству, сроки реализации.	2	
<b>Практическое занятие №4</b> Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2	
<b>Лабораторная работа № 3</b> Приготовление блюд из круп 1. Каша гречневая рассыпчатая с луком, шпиком и яйцом 2. Каша вязкая с тыквой 3. Запеканка рисовая 4. Биточки манные	4	
<b>Лабораторная работа №4</b> Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий 1. Бобовые с копченой грудинкой 2. Бобовые в соусе 3. Макароны с овощами 4. Лапшевник с творогом	4	
<b>Самостоятельная работа №5</b> Составить таблицу: «Требования к качеству блюд и гарниров из круп. Требования к качеству блюд из бобовых и макаронных изделий»	1	
<b>Содержание</b>		

3.8 Блюда из яиц и творога, приготовление, отпуск. Требования к качеству.	2	У2
<b>Практическое занятие №5</b> Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2	У1-У7,У9
<b>Лабораторная работа № 5</b> Приготовление блюд из яиц и творога Яичница глазунья с овощами Омлет с сыром Сырники из творога Запеканка из творога	4	
<b>Самостоятельная работа №6</b> Составить таблицу: Требования к качеству блюд из яиц. Требования к качеству блюд из творога, сыра	1	ПК 7.1 ОК .01 ОК 11 31-39
3.9 Характеристика рыбных блюд. Общие правила тепловой обработки. Ассортимент. Рекомендуемые гарниры и соусы. Порционирование, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 3.10 Приготовление блюд рубленой рыбы. Приготовление, ассортимент. Рекомендуемые гарниры и соусы. Порционирование, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.	4	ПК 7.2 ОК .01- ОК 11 31-39 У2
<b>Практическое занятие №6</b> Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2	У1-У7,У9
<b>Лабораторная работа № 6</b> Приготовление блюд из рубленой массы рыбы 1.Котлеты рубленые с гарниром 2.Тефтели рыбные с гарниром 3. Кнели рыбные с гарниром	4	
<b>Лабораторная работа № 7</b> Приготовление блюд из натурально-рубленой массы рыбы 1. Биточки натурально-рубленые с гарниром 2.Шницель натурально-рубленный с гарниром 3. Галки рыбные с гарниром	4	У2  У1-У7,У9
<b>Самостоятельная работа №7</b> Составить таблицу: Требования к качеству блюд из рубленой рыбы	1	
<b>Содержание</b>		
3.11 Блюда из мяса. Классификация блюд из мяса. Общие правила тепловой	4	ПК 7.1

обработки. Рекомендуемые гарниры и соусы. Порционирование, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 3.12 Приготовление блюд из рубленой массы мяса. Рекомендуемые гарниры и соусы. Порционирование, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.		ОК .01 ОК 11 31-39 ПК 7.2 ОК .01- ОК 11 31-39
<b>Практическое занятие №7</b> Расчет количества порций из заданного количества сырья.	4	
<b>Лабораторная работа № 8</b>		
Приготовление блюд из рубленой массы мяса 1.Биточки рубленые с гарниром, соусом красным 2.Котлеты домашние с гарниром 3.Тефтели с гарниром и соусом	4	
<b>Лабораторная работа №9</b> Приготовление блюд из рубленой массы мяса без хлеба 1.Котлеты натуральные рубленые с гарниром 2.Шницель натурально рубленный с гарниром 3. Котлеты полтавские с гарниром	4	
<b>Самостоятельная работа №8</b> Составить таблицу: Требования к качеству блюд из рубленой массы мяса	2	
<b>Содержание</b>		
3.14 Приготовление блюд из рубленой массы птицы. Рекомендуемые гарниры и соусы. Порционирование, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.	2	
<b>Практическое занятие №8</b> Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2	
<b>Лабораторная работа № 10</b>		
Приготовление блюд из рубленой массы птицы 1.Фрикадельки из птицы с гарниром 2. Биточки с гарниром 3. Кнели из кур с гарниром	4	
<b>Самостоятельная работа №8</b> Составить таблицу: Требования к качеству блюд из рубленой массы птицы	2	
<b>Содержание</b>		
3.15 Приготовление пресного теста и изделий из него. Приготовление теста для пельменей, вареников, лапши домашней, блинчиков. 3.16 Приготовление горячих напитков по заданию повара. Ассортимент и классификация горячих напитков. Требования к качеству срокам и условиям хранения	4	

признаки и органолептические методы определения доброкачественности.		
<b>Лабораторная работа № 11</b>		
Приготовление изделий из теста 1. Блинчики со сметаной 2. Пельмени 3. Вареники с творогом	4	У1-У7,У9
<b>Лабораторная работа №12</b> Приготовление горячих напитков	4	
<b>Самостоятельная работа №9</b> Составить таблицу: Требования к качеству изделий из теста	1	
<b>Содержание</b>		
<b>Практическое занятие №9</b> Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2	У2
<b>Содержание</b>		
3.17 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара 3.18 Общие правила приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара. Ассортимент. Санитарно-гигиенические требования.	2	ПК 7.1 ОК .01 ОК 11 31-39 ПК 7.2 ОК .01- ОК 11 31-39
<b>Практическое занятие №10</b> Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2	У2
<b>Лабораторная работа № 13</b>		
Приготовление бутербродов Бутерброды открытые Бутерброды закрытые Бутерброды канапе	4	У1-У7,У9
<b>Лабораторная работа №14</b> Приготовление салатов из сырых овощей 1. Салат из свежих овощей 2. Салат витаминный 3. Салат из белокочанной капусты	4	

<b>Лабораторная работа №15</b> Приготовление салатов из вареных овощей 1. Салат картофельный 2. Винегрет овощной 3. Салат овощной	4	
<b>Содержание</b>		
<b>Содержание</b> 3.19 Общие правила приготовления и оформления холодных и горячих сладких блюд (десертов). Ассортимент. Санитарно-гигиенические требования. 3.20 Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос, с учетом эстетичности и безопасности. 3.21 Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия. Расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.	2	ПК 7.1 ОК .01 ОК 11 31-39 ПК 7.2 ОК .01- ОК 11 31-39
<b>Практическая работа № 11</b> Расчеты с потребителями с использованием различных форм	2	У8
<b>Содержание</b>		
<b>Контрольная работа</b>	2	ПК 7.1 ОК .01 ОК 11 31-39 ПК 7.2 ОК .01- ОК 11 31-39
<b>Тематика консультаций при изучении раздела</b> Технологический процесс подготовки сырья Приготовление блюд и кулинарных изделий массового спроса	12	
<b>Учебная практика</b>	108	ПО1-ПО24

<p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы не сложного приготовления по заданию повара;</li> <li>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы;</li> <li>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы;</li> <li>4. Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы;</li> <li>5. Порционирование и отпуск;</li> <li>6. Оформление платежей за блюда;</li> <li>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</li> <li>8. Уборка рабочих мест.</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из круп и макаронных изделий;</li> <li>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд и гарниров из круп и макаронных изделий;</li> <li>3. Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд и гарниров из круп и макаронных изделий;</li> <li>4. Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий не сложного приготовления по заданию повара;</li> <li>5. Порционирование и отпуск;</li> <li>6. Оформление платежей за блюда;</li> <li>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</li> <li>8. Уборка рабочих мест.</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места по приготовлению бульонов и отваров;</li> <li>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления бульонов и отваров;</li> <li>3. Подготовка пряностей, приправ, и других продуктов для приготовления бульонов и отваров;</li> <li>4. Приготовление бульонов и отваров по заданию повара;</li> <li>5. Выполнение операций процеживания;</li> <li>6. Уборка рабочих мест.</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места по приготовлению супов массового спроса;</li> <li>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления Супов массового спроса;</li> <li>3. Подготовка пряностей, приправ, и других продуктов для приготовления супов;</li> <li>4. Приготовление супов, бульонов и отваров по заданию повара;</li> </ol>		
--	--	--

<p>5. Выполнение операций процеживания;</p> <p>6. Порционирование и отпуск супов массового спроса;</p> <p>7. Оформление платежей за блюда;</p> <p>8. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>9. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению соусов;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления соусов;</p> <p>3. Подготовка пряностей , приправ и других продуктов для приготовления соусов;</p> <p>4. Приготовление соусов массового спроса;</p> <p>5. Выполнение операций (измельчения, процеживания, протирания) для приготовления соусов;</p> <p>6. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря не сложного приготовления по заданию повара;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд из рыбы;</p> <p>3. Подготовка пряностей , приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи не сложного приготовления;</p> <p>Подбор оборудования, инвентаря для приготовления для приготовления блюд из мяса и птицы;</p> <p>3. Подготовка пряностей , приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>		
---	--	--

<p>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд из яиц и творога не сложного приготовления; Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд из яиц и творога;</p> <p>3. Подготовка пряностей , приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление блюда из яиц и творога</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>		
<p>1. Организация рабочего места по приготовлению мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; не сложного приготовления; Подбор оборудования, инвентаря для приготовления;</p> <p>3. Подготовка пряностей , приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>		
<p>1. Организация рабочего места по приготовлению холодных и горячих напитков не сложного приготовления; Подбор оборудования, инвентаря для приготовления горячих напитков;</p> <p>3. Подготовка продуктов для приготовления напитков;</p> <p>4. Приготовление горячих напитков;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>		
<p>1. Организация рабочего места по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов не сложного приготовления; Подбор оборудования, инвентаря для приготовления десертов;</p> <p>3. Подготовка пряностей и других продуктов для приготовления десертов;</p> <p>4. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p>		

<p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению салатов, холодных закусок не сложного приготовления; Подбор оборудования, инвентаря для приготовления закусок; 3. Подготовка пряностей и других продуктов для приготовления холодных закусок; 4. Приготовление салатов, холодных и горячих закусок из рыбы и мяса; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.</p>		
<p><b>Производственная практика</b> Виды работ</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению бульонов и отваров по заданию повара; 2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление бульонов и отваров; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению овощных и картофельных супов по заданию повара; 2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление овощных и картофельных супов; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми по</p>	72	ПО1-ПО24

<p>заданию повара;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд;</li> <li>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</li> <li>4. Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми;</li> <li>5. Порционирование и отпуск блюд;</li> <li>6. Оформление платежей за блюда;</li> <li>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</li> <li>8. Уборка рабочих мест.</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места по приготовлению молочных и сладких супов по заданию повара;</li> <li>2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд;</li> <li>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</li> <li>4. Приготовление молочных и сладких супов;</li> <li>5. Порционирование и отпуск блюд;</li> <li>6. Оформление платежей за блюда;</li> <li>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</li> <li>8. Уборка рабочих мест.</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места по приготовлению холодных супов по заданию повара;</li> <li>2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд;</li> <li>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</li> <li>4. Приготовление холодных супов;</li> <li>5. Порционирование и отпуск блюд;</li> <li>6. Оформление платежей за блюда;</li> <li>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</li> <li>8. Уборка рабочих мест.</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места по приготовлению холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;</li> <li>2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд;</li> <li>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</li> <li>4. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельные компоненты для них; для соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>5. Порционирование и отпуск блюд;</li> <li>6. Оформление платежей за блюда;</li> </ol>		
--	--	--

<p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению отварных, припущенных и тушеных блюд и гарниров из овощей по заданию повара; 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление отварных, припущенных и тушеных блюд и гарниров из овощей; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению жареных и запеченных блюд и гарниров из овощей и грибов по заданию повара; 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление жареных и запеченных блюд и гарниров из овощей и грибов; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению горячих блюд из рыбы отварной и припущенной, нерыбного водного сырья по заданию повара; 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление горячих блюд из рыбы отварной и припущенной, нерыбного водного сырья; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению горячих блюд из рыбы жареной и запеченной, нерыбного водного сырья по заданию повара;</p>		
--	--	--

<p>2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление горячих блюд из рыбы жареной и запеченной, нерыбного водного сырья;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению отварных и тушеных горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика по заданию повара;</p> <p>2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление отварных и тушеных горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению жареных и запеченных горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика по заданию повара;</p> <p>2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление жареных и запеченных горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению горячих блюд из субпродуктов по заданию повара;</p> <p>2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление горячих блюд из субпродуктов;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p>		
---	--	--

<p>6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению салатов, основных холодных закусок из овощей, холодных овощных блюд по заданию повара; 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление салатов, основных холодных закусок из овощей, холодные овощные блюда; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению салатов, основных холодных закусок из рыбы, холодных рыбных блюд по заданию повара; 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление салатов, основных холодных закусок из рыбы, холодных рыбных блюд; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению салатов, основных холодных закусок из мяса, холодных мясных блюд по заданию повара; 2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление салатов, основных холодных закусок из мяса, холодных мясных блюд; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами,</p>		
--	--	--

<p>пиццы по заданию повара;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд;</li> <li>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</li> <li>4. Приготовление мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы;</li> <li>5. Порционирование и отпуск блюд;</li> <li>6. Оформление платежей за блюда;</li> <li>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</li> <li>8. Уборка рабочих мест.</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков по заданию повара;</li> <li>2. Подбор оборудование, инвентаря для приготовления блюд;</li> <li>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</li> <li>4. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;</li> <li>5. Порционирование и отпуск блюд;</li> <li>6. Оформление платежей за блюда;</li> <li>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</li> <li>8. Уборка рабочих мест.</li> </ol>		
<p><b>Экзамен квалификационный</b> <b>Всего</b></p>	<p><b>12</b> <b>365</b></p>	

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения и оснащение:

Тип и наименование специального помещения	Оснащение специального помещения
кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	Рабочее место преподавателя: персональный компьютер, проектор, экран, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Фарфоровая, фаянсовая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусовые, столовые, десертные, фруктовые;
лаборатория учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)	Ванна для темперирования шоколада MiniMeltinChoc Martelatto FA-3013 (1,9 л); Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Краскопульт мини -2000 "OTRIX"; Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроёмкости; Горелки газовые Wester GG02 1300C портативные; Кофемолка BOSCH MKM; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималки Endeaver Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1,8 л пластик; Шейкер; Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beacn HNB 250S-CE;

Тип и наименование специального помещения	Оснащение специального помещения
	<p>Весы ВТ-15 электронные;            Весы лабораторные ЕТ-1000М;            Весы электронные "ВР-4149-10 БР";            Машина тестомесильная НВН В10;            Миксер "Kenwood";            Миксер В5 (360x290x450мм.18кг);            Миксер профессиональный "KENWOOD КМС 560"(чаша-4,6л);            Морозильная камера "Стинол";            Мясорубка "Консар" MEM-12Е;            Мясорубка GASTRORAG TC 12;            Мясорубка ТМ-32 с купатницей;            Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм;            Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без гастроек);            Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П;            Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4;            Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696;            Посудомоечная машина "Fagor";            Расстоечная камера XL091;            Слайсер AIRHOT SL 250;            Соковыжималка шнековая JAU SJ-200;            Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм;            Столы профессиональные СП-2/1500/600;            Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной;            Шкаф холодильный;            Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 ВGC;            Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE АТТ05 600*400 мм;            Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда;            приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые;            Стеллажи четырехуровневые            Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик БЕСКАМЕРНЫЙ HURAKAN HKN-V300            Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat ПК-6М            Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/101 открытые            Блендеры ручные погружные</p>
<p>помещение для самостоятельной работы: компьютерные классы; читальные залы библиотеки</p>	<p>Персональные компьютеры с пакетом MSOffice, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета</p>

### 3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

#### Основная литература

1. Климова, Т. А. Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). – Режим доступа:

<https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true> . – Макрообъект.

2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. <https://znanium.com/read?id=358198>

3. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358158>

#### **Дополнительная литература**

1. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Практикум: учебное пособие/под ред. Канд. Наук Л.П. Липатовой.- 3-е изд., перераб. И доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 374 с. ISBN 978-5-16-015459— Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=369787>

2. Панкевич, О. А. Товароведение товаров растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / О. А. Панкевич ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). — Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S136.pdf&show=dcatalogues/5/8809/S136.pdf&view=true> . – Макрообъект.

#### **Периодические издания:**

1. Пищевая промышленность - ISSN 0235-2489  
<https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707>

2. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [https://www.pitportal.ru/samples\\_docs/](https://www.pitportal.ru/samples_docs/)

#### **Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:**

MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)

MS Office 2007

7 Zip

#### **Методические указания:**

1. Методические указания к выполнению практических по ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего Повар для обучающихся специальностей 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / М. А. Ильина. Магнитогорск: МГТУ им. Г.И. Носова, 2020.

### **3.3 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся**

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося. Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений обучающихся.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы осуществляется в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия и внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся по учебной дисциплине, проходит как в письменной, так и устной или смешанной форме, с представлением изделия или продукта творческой деятельности.

В качестве форм и методов контроля внеаудиторной самостоятельной работы используются: проверка выполненной работы преподавателем, семинарские занятия, тестирование, самоотчеты, контрольные работы, защита творческих работ и др.

№	Наименование раздела/темы	Оценочные средства (задания) для самостоятельной внеаудиторной работы																																																					
1	Тема 1 Ведение технологических основ производства кулинарной продукции	<p><i>Задание № 1. Заполнить таблицу</i> «Классификация способов тепловой обработки продуктов»</p> <p>Изучив страницы основного источника 2 <b>Васюкова, А. Т.</b> Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Текст : электронный. - URL: Режим доступа: <a href="https://new.znaniium.com/read?id=21396">https://new.znaniium.com/read?id=21396</a></p> <p>заполнить таблицу</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Основные способы</th> <th colspan="4">Комбинированные</th> <th colspan="4">Вспомогательные</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Варка</td> <td>Жарка</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Критерии оценки работы с таблицами</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">№ п/п</th> <th rowspan="2">Критерии оценки</th> <th>Выполнено</th> <th>Выполнено не полностью</th> <th>Не выполнено</th> </tr> <tr> <th>Высокий уровень 3 балла</th> <th>Средний уровень 2 балла</th> <th>Низкий уровень 1 балл</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Соответствие представленной в таблице информации заданной теме</td> <td>- содержание полностью соответствует заданной теме</td> <td>- содержание соответствует заданной теме, но есть незначительные замечания.</td> <td>- содержание таблицы не соответствует заданной теме;</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Лаконичность и четкость изложения материала в таблице</td> <td>- материал изложен четко, лаконично</td> <td>- многословный текст; - размытые объяснения</td> <td>- имеются незаполненные ячейки, множественные ошибки;</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Правильность оформления</td> <td>- оформление полностью соответствует требованиям.</td> <td>- в оформлении имеются небольшие замечания</td> <td>- выполнено и оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Оценка: 8-9 баллов «отлично» 6-7 баллов «хорошо» 4-5 баллов «удовлетворительно»</p>	Основные способы		Комбинированные				Вспомогательные				Варка	Жарка																			№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено	Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл	1	Соответствие представленной в таблице информации заданной теме	- содержание полностью соответствует заданной теме	- содержание соответствует заданной теме, но есть незначительные замечания.	- содержание таблицы не соответствует заданной теме;	2	Лаконичность и четкость изложения материала в таблице	- материал изложен четко, лаконично	- многословный текст; - размытые объяснения	- имеются незаполненные ячейки, множественные ошибки;	3	Правильность оформления	- оформление полностью соответствует требованиям.	- в оформлении имеются небольшие замечания	- выполнено и оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.
Основные способы		Комбинированные				Вспомогательные																																																	
Варка		Жарка																																																					
№ п/п		Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено																																																		
	Высокий уровень 3 балла		Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл																																																			
1	Соответствие представленной в таблице информации заданной теме	- содержание полностью соответствует заданной теме	- содержание соответствует заданной теме, но есть незначительные замечания.	- содержание таблицы не соответствует заданной теме;																																																			
2	Лаконичность и четкость изложения материала в таблице	- материал изложен четко, лаконично	- многословный текст; - размытые объяснения	- имеются незаполненные ячейки, множественные ошибки;																																																			
3	Правильность оформления	- оформление полностью соответствует требованиям.	- в оформлении имеются небольшие замечания	- выполнено и оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.																																																			
2	Тема 2 Технологический процесс подготовки сырья для кулинарной продукции	<p><i>Задание № 2. Заполнить таблицу:</i> «Формы нарезки корнеплодов»</p> <p>Изучив страницы основного источника <b>Васюкова, А. Т.</b> Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Текст : электронный.</p>																																																					

- URL: Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=21396>  
заполнить таблицу

Форма нарезки	Размеры	Способ тепловой обработки	Кулинарное использование
1			
2			

*Критерии оценки работы с таблицами*

№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено
		Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл
1	Соответствие представленной в таблице информации заданной теме	- содержание полностью соответствует заданной теме	- содержание соответствует заданной теме, но есть незначительные замечания.	- содержание таблицы не соответствует заданной теме;
2	Лаконичность и четкость изложения материала в таблице	- материал изложен четко, лаконично	- многословный текст; - размытые объяснения	- имеются не заполненные ячейки, множественные ошибки;
3	Правильность оформления	- оформление полностью соответствует требованиям.	- в оформлении имеются небольшие замечания	- выполнено и оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.

Оценка:  
8-9 баллов «отлично»  
6-7 баллов «хорошо»  
4-5 баллов «удовлетворительно»

*Задание № 3. Заполнить таблицы «Полуфабрикаты из рубленой массы рыбы, форма, требования к качеству»; «Полуфабрикаты из рубленой массы мяса, форма, требования к качеству»;*

*Полуфабрикаты из рубленой массы птицы, форма, требования к качеству»*

Изучив страницы основного источника **Васюкова, А. Т.** Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Текст : электронный.

- URL: Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=21396>  
заполнить таблицу

Наименование	Форма	Способ тепловой
--------------	-------	-----------------

полуфабриката	Размеры	обработки

*Критерии оценки работы с таблицами*

№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено
		Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл
1	Соответствие представленной в таблице информации заданной теме	- содержание полностью соответствует заданной теме	- содержание соответствует заданной теме, но есть незначительные замечания.	- содержание таблицы не соответствует заданной теме;
2	Лаконичность и четкость изложения материала в таблице	- материал изложен четко, лаконично	- многословный текст; - размытые объяснения	- имеются незаполненные ячейки, множественные ошибки;
3	Правильность оформления	- оформление полностью соответствует требованиям.	- в оформлении имеются небольшие замечания	- выполнено и оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.

Оценка:  
8-9 баллов «отлично»  
6-7 баллов «хорошо»  
4-5 баллов «удовлетворительно»

3	<p><b>Тема 3</b> Приготовление блюд и кулинарных изделий массового спроса</p>	<p><i>Задание 4. Составление структурно-логических схем по следующим темам:</i> Тема .3.1 Приготовление супов массового спроса. Начертить схемы приготовления бульонов. Тема 3.4 Приготовление основных соусов. Начертить схемы приготовления соусов. Цель задания: - Систематизация материала - Кодировка материала при помощи схемы - Активизация познавательной деятельности Рекомендации по выполнению задания: Данные средства наглядности выполняют функцию конспектирования материала. При построении структурно-логической схемы темы необходимо выделить главное в теме. Лаконично, компактно, сжато изложить отобранный материал. Логика построения структурно-логических схем - отражение содержательных связей между единицами излагаемой информации, их четкая классификация по уровням значимости. Этапы работы над структурно-логической схемой:</p>		
---	---	---	--	--

<p>Поиск информации          Анализ информации          Осмысление информации          Синтез информации.          Представление информации в структурно-логической форме имеет ряд преимуществ по сравнению с линейно-текстовым изложением учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- при линейном построении текстовой информации часто бывает сложно определить структуру изучаемого явления, выделить существенные связи между его компонентами. Это затруднение в значительной мере преодолевается при замене словесного описания оформлением ее в виде таблиц, а лучше – схем;</li> <li>- рядом исследователей было установлено, что ведущее звено мыслительной деятельности составляет особая форма анализа - анализ через синтез. Эта операция составляет основу более глубокого усвоения и понимания учебного материала путем его знакового моделирования, помогает быстрее сформировать целостную картину изучаемого предмета;</li> <li>- способствует формированию более рациональных приемов работы с учебным материалом вообще;</li> <li>- наглядно-образная форма представления информации способствует лучшему ее запоминанию.</li> </ul> <p>Формы контроля: представление и обсуждение составленных схем.          Критерии оценки: обоснование, логичность, четкость, рациональность изложения материала.  <i>Критерии оценки работы по составлению схем</i></p>				
№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено
		Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл
	Соответствие представленной в схеме информации заданной теме	- содержание схемы полностью соответствует заданной теме;	-содержание материала в схеме соответствует заданной теме, но есть недочеты и незначительные ошибки.	Содержание блоков схемы не соответствует заданной теме.
	Читаемость, логичность, лаконичность схемы	-материал в схеме излагается четко и лаконично; - схема читается легко, связи между блоками определяются логикой	-материал в схеме излагается недостаточно четко и лаконично; - кое-где нарушены логические связи между блоками схемы.	-имеются множественные логические ошибки в связях между блоками схемы.

			изложения материала.																														
	3	Правильность оформления	- оформление схемы полностью соответствует требованиям. (аккуратность, принципиальность выражения (фигуры, линии, стрелки и др.))	- оформление схемы имеет незначительные недочеты и небольшая небрежность.	- оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.																												
	<p>Оценка:  8-9 баллов «отлично»  6-7 баллов «хорошо»  4-5 баллов «удовлетворительно»</p>																																
4	<p><i>Задание № 5. Заполнить таблицу:</i> Составить таблицу: «Формы нарезки корнеплодов» «Требования к качеству блюд и гарниров из круп. Требования к качеству блюд из бобовых и макаронных изделий»  Изучив страницы основного источника <b>Васюкова, А. Т.</b> Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Текст : электронный. - URL: Режим доступа: <a href="https://new.znaniium.com/read?id=21396">https://new.znaniium.com/read?id=21396</a>  заполнить таблицу:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование блюда</th> <th>Внешний вид</th> <th>Цвет</th> <th>Запах Вкус</th> <th>Консистенция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Критерии оценки работы с таблицами</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">№ п/п</th> <th rowspan="2">Критерии оценки</th> <th>Выполнено</th> <th>Выполнено не полностью</th> <th>Не выполнено</th> </tr> <tr> <th>Высокий уровень 3 балла</th> <th>Средний уровень 2 балла</th> <th>Низкий уровень 1 балл</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Соответствие представленной в таблице информации заданной теме</td> <td>- содержание полностью соответствует</td> <td>- содержание соответствует заданной теме, но есть незначительные замечания.</td> <td>- содержание таблицы не соответствует заданной теме;</td> </tr> </tbody> </table>					Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Запах Вкус	Консистенция											№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено	Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл	1	Соответствие представленной в таблице информации заданной теме	- содержание полностью соответствует	- содержание соответствует заданной теме, но есть незначительные замечания.	- содержание таблицы не соответствует заданной теме;
Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Запах Вкус	Консистенция																													
№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено																													
		Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл																													
1	Соответствие представленной в таблице информации заданной теме	- содержание полностью соответствует	- содержание соответствует заданной теме, но есть незначительные замечания.	- содержание таблицы не соответствует заданной теме;																													

			заданной теме																																								
		2	Лаконичность и четкость изложения материала в таблице	-материал изложен четко, лаконично	- многословный текст; -размытые объяснения	-имеются не заполненные ячейки, множественные ошибки;																																					
		3	Правильность оформления	- оформленные полностью соответствуют требованиям.	-в оформлении имеются небольшие замечания	-выполнено и оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.																																					
		<p>Оценка: 8-9 баллов «отлично» 6-7 баллов «хорошо» 4-5 баллов «удовлетворительно»</p>																																									
5	<p><i>Задание № 6. Заполнить таблицу: «Требования к качеству блюд из яиц. Требования к качеству блюд из творога, сыра»</i> Изучив страницы основного источника <b>Васюкова, А. Т.</b> Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Текст : электронный. - URL: Режим доступа: <a href="https://new.znaniium.com/read?id=21396">https://new.znaniium.com/read?id=21396</a></p> <p>заполнить таблицу:</p> <table border="1" data-bbox="549 1133 1426 1323"> <thead> <tr> <th>Наименование блюда</th> <th>Внешний вид</th> <th>Цвет</th> <th>Запах Вкус</th> <th>Консистенция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Критерии оценки работы с таблицами</i></p> <table border="1" data-bbox="539 1368 1481 2042"> <thead> <tr> <th rowspan="2">№ п/п</th> <th rowspan="2">Критерии оценки</th> <th>Выполнено</th> <th>Выполнено не полностью</th> <th>Не выполнено</th> </tr> <tr> <th>Высокий уровень 3 балла</th> <th>Средний уровень 2 балла</th> <th>Низкий уровень 1 балл</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Соответствие представленной в таблице информации заданной теме</td> <td>- содержание полностью соответствует заданной теме</td> <td>-содержание соответствует заданной теме, но есть незначительные замечания.</td> <td>- содержание таблицы не соответствует заданной теме;</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Лаконичность и четкость изложения материала в таблице</td> <td>-материал изложен четко, лаконично</td> <td>- многословный текст; -размытые объяснения</td> <td>-имеются не заполненные ячейки, множественные ошибки;</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Правильность оформления</td> <td>- оформленные</td> <td>-в оформлении</td> <td>-выполнено и оформлено</td> </tr> </tbody> </table>					Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Запах Вкус	Консистенция											№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено	Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл	1	Соответствие представленной в таблице информации заданной теме	- содержание полностью соответствует заданной теме	-содержание соответствует заданной теме, но есть незначительные замечания.	- содержание таблицы не соответствует заданной теме;	2	Лаконичность и четкость изложения материала в таблице	-материал изложен четко, лаконично	- многословный текст; -размытые объяснения	-имеются не заполненные ячейки, множественные ошибки;	3	Правильность оформления	- оформленные	-в оформлении	-выполнено и оформлено
Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Запах Вкус	Консистенция																																							
№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено																																							
		Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл																																							
1	Соответствие представленной в таблице информации заданной теме	- содержание полностью соответствует заданной теме	-содержание соответствует заданной теме, но есть незначительные замечания.	- содержание таблицы не соответствует заданной теме;																																							
2	Лаконичность и четкость изложения материала в таблице	-материал изложен четко, лаконично	- многословный текст; -размытые объяснения	-имеются не заполненные ячейки, множественные ошибки;																																							
3	Правильность оформления	- оформленные	-в оформлении	-выполнено и оформлено																																							

			е полностью соответствует требованиям.	имеются небольшие замечания	небрежно, без соблюдения установленных требований.																																	
		<p>Оценка: 8-9 баллов «отлично» 6-7 баллов «хорошо» 4-5 баллов «удовлетворительно»</p>																																				
6	<p><i>Задание № 7. Заполнить таблицу:</i> «Требования к качеству блюд из рубленой рыбы» Изучив страницы основного источника <b>Васюкова, А. Т.</b> Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Текст : электронный. - URL: Режим доступа: <a href="https://new.znanium.com/read?id=21396">https://new.znanium.com/read?id=21396</a> заполнить таблицу:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование блюда</th> <th>Внешний вид</th> <th>Цвет</th> <th>Запах Вкус</th> <th>Консистенция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Критерии оценки работы с таблицами</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">№ п/п</th> <th rowspan="2">Критерии оценки</th> <th>Выполнено</th> <th>Выполнено не полностью</th> <th>Не выполнено</th> </tr> <tr> <th>Высокий уровень 3 балла</th> <th>Средний уровень 2 балла</th> <th>Низкий уровень 1 балл</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Соответствие представленной в таблице информации заданной теме</td> <td>- содержание полностью соответствует заданной теме</td> <td>-содержание соответствует заданной теме, но есть незначительные замечания.</td> <td>- содержание таблицы не соответствует заданной теме;</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Лаконичность и четкость изложения материала в таблице</td> <td>-материал изложен четко, лаконично</td> <td>- многословный текст; -размытые объяснения</td> <td>-имеются незаполненные ячейки, множественные ошибки;</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Правильность оформления</td> <td>- оформлено полностью соответствует требованиям.</td> <td>-в оформлении имеются небольшие замечания</td> <td>-выполнено и оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Оценка: 8-9 баллов «отлично» 6-7 баллов «хорошо» 4-5 баллов «удовлетворительно»</p>					Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Запах Вкус	Консистенция						№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено	Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл	1	Соответствие представленной в таблице информации заданной теме	- содержание полностью соответствует заданной теме	-содержание соответствует заданной теме, но есть незначительные замечания.	- содержание таблицы не соответствует заданной теме;	2	Лаконичность и четкость изложения материала в таблице	-материал изложен четко, лаконично	- многословный текст; -размытые объяснения	-имеются незаполненные ячейки, множественные ошибки;	3	Правильность оформления	- оформлено полностью соответствует требованиям.	-в оформлении имеются небольшие замечания	-выполнено и оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.
Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Запах Вкус	Консистенция																																		
№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено																																		
		Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл																																		
1	Соответствие представленной в таблице информации заданной теме	- содержание полностью соответствует заданной теме	-содержание соответствует заданной теме, но есть незначительные замечания.	- содержание таблицы не соответствует заданной теме;																																		
2	Лаконичность и четкость изложения материала в таблице	-материал изложен четко, лаконично	- многословный текст; -размытые объяснения	-имеются незаполненные ячейки, множественные ошибки;																																		
3	Правильность оформления	- оформлено полностью соответствует требованиям.	-в оформлении имеются небольшие замечания	-выполнено и оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.																																		
7	<i>Задание № 8. Заполнить таблицы:</i>																																					

	<p>1.«Требования к качеству блюд из рубленой массы мяса» 2.«Требования к качеству блюд из рубленой массы птицы»</p> <p>Изучив страницы основного источника <b>Васюкова, А. Т.</b> Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Текст : электронный. - URL: Режим доступа: <a href="https://new.znaniium.com/read?id=21396">https://new.znaniium.com/read?id=21396</a></p> <p>заполнить таблицу:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование блюда</th> <th>Внешний вид</th> <th>Цвет</th> <th>Запах Вкус</th> <th>Консистенция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Критерии оценки работы с таблицами</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">№ п/п</th> <th rowspan="2">Критерии оценки</th> <th>Выполнено</th> <th>Выполнено не полностью</th> <th>Не выполнено</th> </tr> <tr> <th>Высокий уровень 3 балла</th> <th>Средний уровень 2 балла</th> <th>Низкий уровень 1 балл</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Соответствие представленной в таблице информации заданной теме</td> <td>- содержание полностью соответствует заданной теме</td> <td>-содержание соответствует заданной теме, но есть незначительные замечания.</td> <td>- содержание таблицы не соответствует заданной теме;</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Лаконичность и четкость изложения материала в таблице</td> <td>-материал изложен четко, лаконично</td> <td>- многословный текст; -размытые объяснения</td> <td>-имеются не заполненные ячейки, множественные ошибки;</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Правильность оформления</td> <td>- оформлено полностью соответствует требованиям.</td> <td>-в оформлении имеются небольшие замечания</td> <td>-выполнено и оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Оценка: 8-9 баллов «отлично» 6-7 баллов «хорошо» 4-5 баллов «удовлетворительно»</p>	Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Запах Вкус	Консистенция						№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено	Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл	1	Соответствие представленной в таблице информации заданной теме	- содержание полностью соответствует заданной теме	-содержание соответствует заданной теме, но есть незначительные замечания.	- содержание таблицы не соответствует заданной теме;	2	Лаконичность и четкость изложения материала в таблице	-материал изложен четко, лаконично	- многословный текст; -размытые объяснения	-имеются не заполненные ячейки, множественные ошибки;	3	Правильность оформления	- оформлено полностью соответствует требованиям.	-в оформлении имеются небольшие замечания	-выполнено и оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.
Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Запах Вкус	Консистенция																														
№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено																														
		Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл																														
1	Соответствие представленной в таблице информации заданной теме	- содержание полностью соответствует заданной теме	-содержание соответствует заданной теме, но есть незначительные замечания.	- содержание таблицы не соответствует заданной теме;																														
2	Лаконичность и четкость изложения материала в таблице	-материал изложен четко, лаконично	- многословный текст; -размытые объяснения	-имеются не заполненные ячейки, множественные ошибки;																														
3	Правильность оформления	- оформлено полностью соответствует требованиям.	-в оформлении имеются небольшие замечания	-выполнено и оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.																														
8	<p><i>Задание № 9. Заполнить таблицу:</i> «Требования к качеству изделий из теста»</p> <p>Изучив страницы основного источника <b>Васюкова, А. Т.</b> Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Текст : электронный. - URL: Режим доступа: <a href="https://new.znaniium.com/read?id=21396">https://new.znaniium.com/read?id=21396</a></p> <p>заполнить таблицу:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование</th> <th>Внешний</th> <th>Цвет</th> <th>Запах</th> <th>Консис</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Наименование	Внешний	Цвет	Запах	Консис																												
Наименование	Внешний	Цвет	Запах	Консис																														

№ изделия	вид		Вкус	нция
<i>Критерии оценки работы с таблицами</i>				
№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено
		Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл
1	Соответствие представленной в таблице информации заданной теме	- содержание полностью соответствует заданной теме	- содержание соответствует заданной теме, но есть незначительные замечания.	- содержание таблицы не соответствует заданной теме;
2	Лаконичность и четкость изложения материала в таблице	- материал изложен четко, лаконично	- многословный текст; - размытые объяснения	- имеются незаполненные ячейки, множественные ошибки;
3	Правильность оформления	- оформление полностью соответствует требованиям.	- в оформлении имеются небольшие замечания	- выполнено и оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.
<p>Оценка:  8-9 баллов «отлично»  6-7 баллов «хорошо»  4-5 баллов «удовлетворительно»</p>				

## 2 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем/мастером производственного обучения в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю является квалификационный экзамен.

#### 4.1 Текущий контроль:

Контролируемые результаты (практический опыт, умения, знания)	Наименование оценочного средства
Практический опыт	
ПО1. подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания;	Задания на учебную и производственную практику (мастером п/о)
ПО2. уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;	
ПО3. проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;	
ПО4. упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;	
ПО5. подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий;	
ПО6. приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;	
ПО7. приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара;	
ПО8. приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;	
ПО9. приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;	
ПО10. приготовления блюд из яиц по заданию повара;	
ПО11. приготовления блюд из творога по заданию повара;	
ПО12. приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;	
ПО13. приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;	

ПО14. приготовления горячих напитков по заданию повара;	
ПО15. приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;	
ПО16. приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;	
ПО17. приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара;	
ПО18. приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;	
ПО19. процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара;	
ПО20. порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;	
ПО21. оказания помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;	
ПО22. приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;	
ПО23. упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара;	
Умения	
У1. производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	практические работы лабораторные работы
У2. применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	
У3. готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;	
У4. соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	
У5. отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;	
У6. выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно	

пользоваться им при приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;	
У7. аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;	
У8. производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;	
У9. эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;	
<b>Знания</b>	
<p>31. рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>32. требования к качеству, безопасности, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>33. назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>34. требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</p> <p>35. правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>36. методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</p> <p>37. пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>38. принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</p> <p>39. правила и технологии расчетов с потребителями;</p>	<p>Тестовые задания</p> <p>Контрольная работа</p>

#### 4.2 Промежуточная аттестация

Код	Структурный элемент	Форма промежуточной	Семестр
-----	---------------------	---------------------	---------

	<b>профессионального модуля</b>	<b>аттестации</b>	
МДК.07.01	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции	Дифференцированный зачет	4
УП.07.01	Учебная практика	Зачет	4
ПП.07.01	Производственная практика	Зачет	4
ПМ.07		Экзамен квалификационный	4

#### 4.2.1 Оценочные средства по дифференцированный зачет, практике

Результаты обучения	Оценочные средства для промежуточной аттестации
<p>31Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>32Требования к качеству, безопасности, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>33Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>34Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</p> <p>35Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>36Методы минимизации отходов при очистке. Обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</p> <p>37Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>38Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</p> <p>39Правила и технологии расчетов с потребителями.</p> <p>У1Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>У2 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>У3Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под</p>	<p><b>Тестовые задания для дифференцированного зачета</b></p> <p><b>по вопросам:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов, их классификация.</li> <li>2. Технологический процесс обработки сырья</li> <li>3. Централизованное производство полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Полуфабрикаты высокой степени готовности.</li> <li>4. Процессы, происходящие при оттаивании мяса.</li> <li>5. Технологический процесс приготовления натуральной рубки и котлетной из мяса. Характеристика полуфабрикатов, требования к качеству.</li> <li>6. Характеристика птицы и дичи поступающей на предприятия. Технологический процесс обработки сельскохозяйственной птицы и дичи, характеристика операций. Приготовление п/ф из нее</li> <li>7. Значение супов в питании. Классификация и ассортимент .</li> <li>8. Приготовление основных соусов. Подготовка сырья, использование. Требования к качеству, сроки реализации.</li> <li>9. Значение овощных блюд в питании.</li> <li>10. Общие правила варки каш различной консистенции..</li> <li>11. Варка бобовых, процессы при варке.</li> <li>12. Технологический процесс приготовления блюд из рубленой котлетной массы рыбы, мяса, птицы.</li> <li>13. Технология приготовления пресного теста и изделий из него.</li> <li>14. Производственные помещения, их характеристика.</li> <li>15. Понятие о технологических линиях и рабочих местах в цехах, требования к организации рабочих мест.</li> <li>16. Заготовочные цехи, их характеристика.</li> <li>17. Организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы в мясо-рыбном цехе предприятия общественного питания средней мощности с полным производственным циклом.</li> <li>18. Организация работы горячего цеха.</li> <li>19. Организации рабочих мест в суповом отделении</li> </ol>

<p>руководством повара;</p> <p>У4Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>У5Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У6Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>У7Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;</p> <p>У8Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</p> <p>У9Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;</p> <p>ПО1 Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>ПО2 Уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;</p> <p>ПО3 Проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;</p> <p>ПО4 Упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;</p> <p>ПО5 Подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных</p>	<p>горячего цеха.</p> <p>20.Организации рабочих мест в соусном отделении горячего цеха.</p> <p>21. Организации рабочих мест в холодном цехе.</p> <p>22.Организация работы цеха мучных изделий.</p> <p>23. Раздача: понятие, назначение, виды. Организация труда поваров-раздатчиков.</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Практические задания</p> <p>1. Найти полное вложение продуктов для приготовления 45 порцийблюда «Капуста отварная с соусом голландским с уксусом» по I колонкеСборника рецептур.</p> <p>2. Определить количество продуктов для приготовления 20 порцийблюда «Морковь, припущенная в сметанном соусе» в январе по II колонкеСборника рецептур.</p> <p>3. Определить количество продуктов для приготовления 90 порцийпюре из моркови в марте по II колонке Сборника рецептур блюд.</p> <p>4. Вычислить количество необходимых продуктов для приготовления57 порций блюда «Овощи, тушенные в молочном соусе» в апреле по I колонке Сборника рецептур.</p> <p>5. Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления30 порций блюда «Картофель, жаренный ломтиками из отварного» в феврале, по III колонке Сборника рецептур блюд.</p> <p>6. Найти количество продуктов для приготовления 50 порций молочнойманной каши по II колонке Сборника рецептур.</p> <p>7. Сколько продуктов необходимо взять для приготовления 75 порцийгарнира «Макароны отварные с томатом», если использовать сок томатныйнатуральный?</p> <p>8. Какое количество продуктов необходимо использовать дляприготовления 30 порций плова с изюмом в декабре по I колонке Сборника рецептур? Определить емкость посуды.</p> <p>9. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления100 порций биточков пшеничных, если в наличии имеется молоко коровьецельное сухое и яичный порошок, по II колонке Сборника рецептур.</p> <p>10. Определить количество продуктов и объем используемой посудыдля приготовления риса, припущенного с томатом, к 67 порциям сосисок отварных, если на производстве имеется соус томатный острый.</p>
---	---

<p>изделий;</p> <p>ПО6Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;</p> <p>ПО7Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;</p> <p>ПО8Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;</p> <p>ПО9Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;</p> <p>ПО10Приготовление блюд из яиц по заданию повара;</p> <p>ПО11Приготовление блюд из творога по заданию повара;</p> <p>ПО12Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;</p> <p>ПО13Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;</p> <p>ПО14Приготовление горячих напитков по заданию повара;</p> <p>ПО15Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;</p> <p>ПО16Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;</p> <p>ПО17Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;</p> <p>ПО18Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;</p> <p>ПО19Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;</p> <p>ПО20Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;</p> <p>ПО21Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;</p> <p>ПО22Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;</p> <p>ПО23Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделийна выноспо заданию повара.</p>	<p>отчет по учебной и производственной практике</p>
--	---

### Критерии оценки зачета по практике

–«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.

–«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

–«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки

### 4.2.2 Экзамен (квалификационный)

**Оценочные средства промежуточной аттестации по профессиональному модулю – экзамену квалификационному**

Код ПК/ ОК	Оценочные средства																	
ПК 7.1- ПК7.2	<p>Текст задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Организовать рабочее место по приготовлению блюд;</li> <li>2.Произвести расчет сырья для приготовления блюд, оформить технологические карты;</li> <li>3.Произвести первичную кулинарную обработку сырья;</li> <li>4.Приготовить:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 порцию блюда - супа полевого (по 1 колонке сборника рецептур);</li> <li>- 1 порцию блюда - оладьи со сметаной (по 1 колонке сборника рецептур);</li> <li>- 1 порцию киселя клюквенного</li> </ul> </li> <li>5.Провести оценку качества готовых блюд по органолептическим показателям;</li> </ol> <p><b>Критерии оценки</b></p> <table border="1" data-bbox="363 1406 1461 2040"> <thead> <tr> <th data-bbox="363 1406 568 1503">Коды проверяемых компетенций</th> <th data-bbox="568 1406 1222 1503">Основные показатели оценки результата (ОПОР)</th> <th data-bbox="1222 1406 1461 1503">Оценка (да / нет)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="363 1503 568 1675">ПК 7.1</td> <td data-bbox="568 1503 1222 1675">ОПОР 7.1.1 организация подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания;</td> <td data-bbox="1222 1503 1461 1675"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="363 1675 568 1771"></td> <td data-bbox="568 1675 1222 1771">ОПОР 7.1.2 организация уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;</td> <td data-bbox="1222 1675 1461 1771"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="363 1771 568 1980"></td> <td data-bbox="568 1771 1222 1980">ОПОР 7.1.3 организация проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;</td> <td data-bbox="1222 1771 1461 1980"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="363 1980 568 2040"></td> <td data-bbox="568 1980 1222 2040">ОПОР 7.1.4 организация упаковки и складирования по заданию повара пищевых</td> <td data-bbox="1222 1980 1461 2040"></td> </tr> </tbody> </table>			Коды проверяемых компетенций	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Оценка (да / нет)	ПК 7.1	ОПОР 7.1.1 организация подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания;			ОПОР 7.1.2 организация уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;			ОПОР 7.1.3 организация проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;			ОПОР 7.1.4 организация упаковки и складирования по заданию повара пищевых	
Коды проверяемых компетенций	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Оценка (да / нет)																
ПК 7.1	ОПОР 7.1.1 организация подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания;																	
	ОПОР 7.1.2 организация уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;																	
	ОПОР 7.1.3 организация проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;																	
	ОПОР 7.1.4 организация упаковки и складирования по заданию повара пищевых																	

		продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;	
		ОПОР 7.1.5 организация подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий;	
	ПК 7.2	ОПОР 7.2.1 организация контроля качества, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;	
		ОПОР 7.2.2 владение правилами пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;	
		ОПОР 7.2.3 организация приготовления блюд и напитков несложного приготовления	
		ОПОР 7.2.4 применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемой при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;	
		ОПОР 7.2.5 владения правилами презентации блюд, напитков и кулинарных изделий	
		ОПОР 7.2.6 оформление технологической документации	
		ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	ОПОР 01.1 Определяет профессиональную задачу с учетом профессионального и социального контекста
	ОПОР 01.2 Осуществляет поиск информации, необходимой для решения задачи и/или проблемы.		
	ОПОР 01.3 Составляет план действий для решения задач.		
	ОПОР 01.4 Анализирует и корректирует план профессиональных действий в соответствии с требованиями триединства «время – ресурс – результат»		
	ОПОР 01.5 Демонстрирует навыки работы в профессиональной и смежных сферах.		
	ОПОР 01.6 Реализует составленный план действий с учётом изменяющихся условий		
	ОПОР 01.7 Оценивает результаты решения профессиональной задачи.		
	ОК 02 Осуществляют поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач	ОПОР 02.1 Планирует поиск информации в зависимости от поставленных задач в заявленных условиях	
		ОПОР 02.2 Структурирует получаемую информацию	
		ОПОР 02.3 Оформляет результаты поиска информации в соответствии с установленными требованиями	

	профессиональной направленности		
К 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	ОПОР 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности		
	ОПОР 03.2 Владеет современной научной профессиональной терминологией		
	ОПОР 03.4 Демонстрирует навыки исследовательской деятельности		
	ОПОР 03.5 Осваивает дополнительные образовательные программы.		
	ОПОР 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности		
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	ОПОР 04.1 Планирует деятельность членов команды и распределяет роли		
	ОПОР 04.2 Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности		
	ОПОР 04.4 Демонстрирует навыки работы в коллективе и/или команде.		
ОК 05 Осуществляют устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом требований особенностей социального и культурного контекста	ОПОР 05.1 Демонстрирует владение основами ораторского искусства		
	ОПОР 05.2 Осуществляет устное общение в профессиональной деятельности в соответствии с нормами русского языка		
	ОПОР 05.3 Оформляет документы о профессиональной тематике на государственном языке		
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционны	ОПОР 06.2 Аргументировано обосновывает сущность и значимость будущей профессии		
	ОПОР 06.5 Составляет свою профессиограмму.		

	х общечеловеческих ценностей.		
	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно взаимодействовать в чрезвычайных ситуациях.	ОПОР 07.1 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормами экологической безопасности, правилами по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности	
		ОПОР 07.2 Осуществляет профессиональную деятельность с учетом энергосберегающих и ресурсосберегающих технологии в профессиональной деятельности по специальности	
	ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания	ОПОР 08.1 Использует средства физической культуры для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	
		ОПОР 08.2 Использует коррекционно-восстановительные средства повышения профессиональной надежности в профессиональной деятельности.	
		ОПОР 08.3 Применяет техники профилактики перенапряжения в профессиональной деятельности.	
		ОПОР 08.1 Использует средства физической культуры для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	
		ОПОР 08.2 Использует коррекционно-восстановительные средства повышения профессиональной надежности в профессиональной деятельности.	
		ОПОР 08.3 Применяет техники профилактики перенапряжения в профессиональной деятельности.	
		ОПОР 08.1 Использует средства физической культуры для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	
		ОПОР 08.2 Использует коррекционно-восстановительные средства повышения профессиональной надежности в профессиональной деятельности.	
		ОПОР 08.3 Применяет техники профилактики перенапряжения в профессиональной деятельности.	

	ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	ОПОР 09.1 Использует информационные технологии при решении профессиональных задач.	
		ОПОР 09.2 Использует современное программное обеспечение в профессиональной деятельности.	
		ОПОР 09.3 Соблюдает режим информационной безопасности в профессиональной деятельности	
	ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	ОПОР 10.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке.	
	ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	ОПОР 11.1 Определяет возможности осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной сфере	
		ОПОР 11.2 Презентует коммерческую идею	
	max количество оценок		
	количество положительных оценок		
	% положительных оценок		
	Оценка в универсальной шкале оценок		

Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала их оценки

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

## ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ВКЛЮЧАЯ АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ

№ п/п	Название образовательной технологии (с указанием автора) / активные и интерактивные методы обучения	Цель использования образовательной технологии	Планируемый результат использования образовательной технологии	Описание порядка использования (алгоритм применения) технологии в практической профессиональной деятельности
1	Концентрированное обучения Я.И. Коменский	Организация учебного процесса, при которой внимание студентов сосредотачиваются на более глубоком изучении темы за счет объединения уроков в блоки	Максимально сближает учебный процесс с естественными психологическими особенностями человеческого восприятия, осмысления, запоминания, воспроизведения, применения, систематизации и обобщения	Ведение материала блоками  Учебный блок включает лекцию, практическое занятие, самостоятельную работу учащихся, контроль (зачет)
2	Развивающее обучение Л.С. Выготский, Л.В. Занков,	Развитие личности и ее способностей	Ориентация учебного процесса на потенциальные возможности человека и их реализацию	Вовлечение студентов в различные виды деятельности
3	Дифференцированное обучения Т.К.Донская В.В.Фирсов	Обучения в одной группе с разными способностями	Усвоение программного материала на различных планируемых уровнях, но не ниже обязательного (госуд. стандарта)	выполнение студентами заданий разного уровня сложности
4	Модульного обучения П.А.Юцявичене	Освоение учебного материала в процессе активной деятельности учеников; Развитие у студентов умений планировать свою деятельность	Самостоятельная работа студентов по индивидуальным заданиям Психологическая комфортность на занятиях	Работа с модульными блоками – учебными элементами (УЭ), которые структурируются в определенном порядке, предлагаются студентам в

				комплектах
5	Деловая игра Л. С. Выготский, А.Н. Леонтьев, Д.Б. Эльконин и др.	Обеспечение лично- деятельского характера усвоение знаний, умений, навыков	Самостоятельная познавательная деятельность, направленная на поиск, обработку информации	Игровые методы вовлечения студентов в творческую деятельность
6	Проблемного обучения Д. Дьюи	Развитие познавательной способности	Постоянная постановка перед студентом проблемных ситуаций приводит к тому, что он стремится их разрешить, тем самым мы имеем дело с творческой личностью всегда способной к поиску	Преподаватель, зная уровень подготовленности своих студентов и исходя из специфики обучения, может ставить перед ними уже встречавшиеся ранее проблемы. При этом он учитывает следующее: а) решение встречавшихся ранее, но не решенных из-за отсутствия достаточных знаний проблем укрепляет интерес учащихся к предмету, убеждает их в том, что практически преодолимы все учебные проблемы - для этого надо иметь больше знаний
7	Здоровьесберегающ ие	Обеспечить студенту высокий уровень реального здоровья, вооружив его необходимым багажом знаний, умений, навыков, необходимых для ведения здорового образа жизни, и воспитав у него культуру здоровья.	Использование данных технологий позволяют равномерно во время урока распределять различные виды заданий, чередовать мыслительную деятельность с физминутками, определять время подачи сложного учебного материала, выделять время на	При организации урока выделить три основных этапа с точки зрения здоровьесбережени я, которые характеризуются своей продолжительност ью, объемом нагрузки и характерны- ми видами деятельности

			проведение самостоятельных работ, нормативно применять ТСО, что дает положительные результаты в обучении.	
8	Групповые технологии (Г.К. Селевко)	Активизация коллективной познавательной деятельности. Формирование личной ответственности, коммуникативной культуры	Организация совместных действий ведущих к активизации познавательного процесса	На практических занятиях в работе творческих групп использую: познавательные задачи, заполнение таблиц, опорных конспектов
9	Информационные компьютерные технологии (А.И. Яковлев)	Повышение уровня компетентности в области современных информационных технологий	Участие работы на образовательном портале, опыт работы в сети Интерн. Наблюдается повышение активности и мотивации к профессиональной самореализации (создают презентации и проекты по темам )	Размещение материала на образовательном портале

## ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ/ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

МДК 07.01 Организация технологического процесса производства кулинарной продукции

Разделы/темы	Темы практических/лабораторных занятий	Количество часов	Требования ФГОС СПО (уметь)
Тема 2 1. Технологический процесс подготовки сырья для кулинарной продукции			
2.1 Технологический процесс первичной обработки овощей.	<b>Практическая работа №1</b> Правила пользования сборниками рецептов при приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; Решение ситуационных задач по расчету сырья. Определение массы Брутто, Нетто. Определение количества порций из заданного количества сырья.	2	У2
<b>Тема 3</b> Приготовление блюд и кулинарных изделий массового спроса	<b>Практическое занятие №2</b> Расчет количества порций из заданного количества сырья.	4	У2
	<b>Лабораторная работа № 1</b> Приготовление супов Суп картофельный с фрикадельками Суп полевой Суп молочный с овощами Суп сладкий	4	У1-У7,У9
	<b>Практическое занятие №3</b> Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2	У2
	<b>Лабораторная работа № 2</b> Приготовление блюд из овощей Картофель в молоке Котлеты морковные Капуста тушеная Овощи припущенные в сметанном соусе	4	У1-У7,У9
	<b>Практическое занятие №4</b> Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2	У2
	<b>Лабораторная работа № 3</b> Приготовление блюд из круп 1. Каша гречневая рассыпчатая с луком, шпиком и яйцом 2. Каша вязкая с тыквой 3. Запеканка рисовая 4. Биточки манные	4	У1-У7,У9
	<b>Лабораторная работа №4</b> Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий 1. Бобовые с копченой грудинкой 2. Бобовые в соусе	4	У1-У7,У9

	3.Макароны с овощами 4.Лапшевник с творогом		
	<b>Практическое занятие №5</b> Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2	У2
	<b>Лабораторная работа № 5</b> Приготовление блюд из яиц и творога Яичница глазунья с овощами Омлет с сыром Сырники из творога Запеканка из творога	4	У1-У7,У9
	<b>Практическое занятие №6</b> Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2	У2
	<b>Лабораторная работа № 6</b> Приготовление блюд из рубленой массы рыбы 1.Котлеты рубленые с гарниром 2.Тефтели рыбные с гарниром 3. Кнели рыбные с гарниром	4	У1-У7,У9
	<b>Лабораторная работа № 7</b> Приготовление блюд из натурально-рубленой массы рыбы 1. Биточки натурально-рубленые с гарниром 2.Шницель натурально-рубленный с гарниром 3. Галки рыбные с гарниром	4	У1-У7,У9
	<b>Практическое занятие №7</b> Расчет количества порций из заданного количества сырья.	4	У2
	<b>Лабораторная работа №8</b> Приготовление блюд из рубленой массы мяса 1.Биточки рубленые с гарниром, соусом красным 2.Котлеты домашние с гарниром 3.Тефтели с гарниром и соусом	4	У1-У7,У9
	<b>Лабораторная работа №9</b> Приготовление блюд из рубленой массы мяса без хлеба 1.Котлеты натуральные рубленные с гарниром 2.Шницель натурально рубленный с гарниром 3. Котлеты полтавские с гарниром	4	У1-У7,У9
	<b>Практическое занятие №8</b> Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2	У2
	<b>Лабораторная работа №10</b> Приготовление блюд из рубленой	4	У1-У7,У9

	<p>массы птицы</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Фрикадельки из птицы с гарниром</li> <li>2. Биточки с гарниром</li> <li>3. Кнели из кур с гарниром</li> </ol>		
	<p><b>Лабораторная работа №11</b> Приготовление изделий из теста</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Блины со сметаной</li> <li>2. Пельмени</li> <li>3. Вареники с творогом</li> </ol>	4	У1-У7,У9
	<p><b>Лабораторная работа №12</b> Приготовление горячих напитков</p>	4	У1-У7,У9
	<p><b>Практическое занятие №9</b> Расчет количества порций из заданного количества сырья.</p>	2	У2
	<p><b>Практическое занятие №10</b> Расчет количества порций из заданного количества сырья.</p>	2	У2
	<p><b>Практическое занятие №11</b> Расчет количества порций из заданного количества сырья.</p>	2	У2
	<p><b>Лабораторная работа №13</b> Приготовление бутербродов</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Бутерброды открытые</li> <li>2. Бутерброды закрытые</li> <li>3. Бутерброды канапе</li> </ol>	4	У1-У7,У9
	<p><b>Лабораторная работа №14</b> Приготовление салатов из сырых овощей</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Салат из свежих овощей</li> <li>2. Салат витаминный</li> <li>3. Салат из белокочанной капусты</li> </ol>	4	У1-У7,У9
	<p><b>Лабораторная работа №15</b> Приготовление салатов из вареных овощей</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Салат картофельный</li> <li>2. Винегрет овощной</li> <li>3. Салат овощной</li> </ol>	4	У1-У7,У9
	<p><b>Практическая работа № 12</b> Расчеты с потребителями с использованием различных форм</p>	2	У8
<b>Всего</b>		<b>28/60</b>	

## ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ МАРШРУТ

Контрольная точка	Раздел/тема	Формируемые компетенции (ОК, ПК, ПО, У, З)	Оценочные средства	
<b>МДК 07.01 Организация технологического процесса производства кулинарной продукции</b>				
№1	Тема 2 Технологический процесс подготовки сырья для кулинарной продукции	ПК 7.2 ОК .01- ОК 11 31-34,35-36 У1-У2	<b>Рубежная контрольная работа №1</b>	Задание контрольной работы (варианты)
№ 2	Тема 3 Приготовление блюд и кулинарных изделий массового спроса	ПК 7.1 ОК .01 ОК 11 31-39 ПК 7.2 ОК .01- ОК 11 31-39 У1-У9	<b>Рубежная контрольная работа №2</b>	Задание контрольной работы (варианты)
	<b>Дифференцированный зачет</b>			Тестовые задания Контрольная работа (практические задания)
<b>Промежуточная аттестация</b>	Учебная практика	Зачет	<b>Задание на практику</b>	Отчет
<b>Промежуточная аттестация</b>	Практика по профилю специальности	Зачет	<b>Задание на практику</b>	Отчет
№4	Допуск к экзамену		<b>Портфолио:</b>	1. лабораторные работы
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Экзамен квалификационный</b>		<b>Экзаменационные билеты</b>	Практико – ориентированные задания

