

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 Освоение профессий рабочих, должностей служащих
«профессионального учебного цикла»
программы подготовки специалистов среднего звена
специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация:
Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения
очная на базе среднего общего образования

Магнитогорск, 2025

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.07 Освоение профессий рабочих, должностей служащих» разработана на основе: Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. №1565;

Организация-разработчик: Многопрофильный колледж ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»

Разработчик:

преподаватель отделения №3 «Строительства, экономики и сферы обслуживания»
Многопрофильного колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»

Ирина Владимировна Авдюшина

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Экономики и сферы обслуживания»
Председатель Н.Н. Колесникова
Протокол № 5 от «22» января 2025г

Методической комиссией МпК

Протокол № 3 от «19» февраля 2025г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	Ошибка! Закладка не определена.4
1.1 Область применения рабочей программы.....	Ошибка! Закладка не определена.4
1.2 Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена	Ошибка! Закладка не определена.4
1.3 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля	Ошибка! Закладка не определена.4
1.4 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля	10
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	11
2.1 Структура профессионального модуля	11
2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля	Ошибка! Закладка не определена.12
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	30
3.1 Материально-техническое обеспечение.....	30
3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы.....	32
3.3 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся.....	32
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .	33
4.1 Текущий контроль:.....	33
4.2 Промежуточная аттестация.....	35
4.2.2 Экзамен квалификационный.....	39
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ВКЛЮЧАЯ АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ	46
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ/ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ.....	49

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07 Освоение профессий рабочих, должностей служащих

1.1 Область применения рабочей 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 Освоение профессий рабочих, должностей служащих относится к профессиональному циклу.

Освоению профессионального модуля предшествует изучение учебных дисциплин:

- ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
- ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
- ОП.03 Техническое оснащение и организация производства предприятий питания
- ОП.08 Охрана труда
- ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
- ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1.3 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих соответствующие ему профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
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
ПК 7.3	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
ПК 7.4	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ПК/ОК	иметь практический опыт (ПО)	Уметь (У)	Знать (З)

ПК 7.1. ПК 7.2. 	ПО1 Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания; ПО2 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; ПО3 Подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий; ПО4Приготовление горячих блюд по заданию повара; ПО5Приготовление горячих напитков по заданию повара; ПО6Приготовление холодных и горячих	У1Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; У2Применять регламенты, стандарты и нормативно- техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; У3Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;	З3Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; З1Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; З2Требования к качеству, безопасности, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; З4Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;
------------------------------	---	---	--

сладких блюд, десертов по заданию повара; ПО7Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; ПО8Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; ПО9Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; ПО10Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; ПО11Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара. ПО12 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	У4Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	35Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; 36Методы минимизации отходов при очистке. Обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; 37Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и обеспечение в профессиональной деятельности
	У1Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; У2Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;	33Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
	У3Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;	31Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; 32Требования к качеству, безопасности, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов,

			используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; 34Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;
ПК 7.3 ПК 7.4	ПО1подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания ПО2 уборки рабочих мест сотрудников кондитерского цеха по заданию кондитера ПО3 упаковки готовой продукции и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию кондитера ПО 4 подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера ПО 5 изготовления презентации кондитерской и шоколадной продукции по заданию и под руководством кондитера ПО 6 приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера ПО 7 упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера	У1выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе У2соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе У3применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции У4замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции У5соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции У6процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции У7порционировать (комплектовать)	31нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания 32рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции 33требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции 34назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними 35требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания 36технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции 37требования к качеству, безопасности пищевых

		кондитерскую и шоколадную продукцию У8реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции У9безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции У10соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности У11аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции У12проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты У13эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос	продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения 38правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции 39принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям 310методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества 311пищевую ценность видов кондитерской и шоколадной продукции 312правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями 313принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции 314требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания
--	--	--	---

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Уо 01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Уо 01.03 определять этапы решения задачи; Уо 01.05 определять необходимые ресурсы; Уо 01.07 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);	Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Зо 01.02 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.02 эффективно работать в команде; Уо 04.03 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	Зо 04.02 инструменты взаимодействия членов коллектива и команды; Зо 04.03 основы проектной деятельности;
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности; Уо 07.02 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; Уо 07.04 использовать энергосберегающие и ресурсосберегающие технологии в профессиональной деятельности по специальности;	Зо 07.01 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Зо 07.02 документацию и правила по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности; Зо 07.03 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; Зо 07.05 принципы бережливого производства;
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Уо 08.02 применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; Уо 08.03 пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для	Зо 08.02 основы здорового образа жизни; Зо 08.03 условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; Зо 08.04 средства профилактики перенапряжения;

	данной специальности;	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Уо 09.01 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; Уо 09.02 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	Зо 09.01 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; Зо 09.02 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); Зо 09.03 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;

1.4 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **504**

в том числе в форме практической подготовки **380**

Из них на освоение МДК **168**

в том числе самостоятельная работа
практики **324**

в том числе учебная **144**

в том числе производственная **180**

Промежуточная аттестация **12**

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 Освоение профессий рабочих, должностей служащих

2.1 Структура профессионального модуля ПМ.07 Освоение профессий рабочих, должностей служащих

Коды ОК/ПК	Наименования разделов профессионального модуля/МДК	Формы промежуточной аттестации (семестр)					Объем профессионального модуля, час.									
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Объем ОП, час с учетом практик	Самостоятельная работа	с преподавателем							Промежуточная аттестация
									Всего	в том числе						
										в практической подготовке	лекций, уроки	практические занятия	лабораторные занятия	курсовой проект	Консультации	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ПК 7.1-ПК 7.4 ОК 01-ОК 09	МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар			4			112		112	42	64	6	42			
ПК 7.1-ПК 7.4 ОК 01-ОК 09	МДК.07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер			4			56		56	14	36	6	14			
ПК 7.1-ПК 7.4 ОК 01-ОК 09	Учебная практика		4				144		144	144						
ПК 7.1-ПК 7.4 ОК 01-ОК 09	Производственная практика		4				180		180	180						
ПК 7.1-ПК 7.4 ОК 01-ОК 09	Квалификационный экзамен	4					12									12
	Всего	1	2	2			504		492	380	100	12	56			12

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.07Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (очно)

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) (если предусмотрены)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Код ПК, ОК, КК	Коды осваиваемых элементов компетенции
1	2	3		4
ПМ.07 Освоение профессий рабочих, должностей служащих		504/380	ПК 7.1-ПК 7.4 ОК 01; ОК 04; ОК 07; ОК 08; ОК 09	
МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар		112/42	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01; ОК 04; ОК 07; ОК 08; ОК 09	
Тема 1.1 Приготовление супов массового спроса	Содержание	22/12		
	1.1 Приготовление супов массового спроса. Классификация супов. Приготовление бульонов (мясных, мясо-костных, рыбных, грибных). Использование. Требования к качеству, сроки реализации. 1.2 Приготовление супов картофельных, овощных, из круп, бобовых и макаронных изделий. Ассортимент. Правила отпуска. Требования к качеству, сроки реализации. 2.3 Приготовление супов молочных, сладких, отпуск, требования к качеству. Ассортимент. Приготовление супов из концентратов.	8	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01; ОК 04; ОК 07; ОК 08; ОК 09	31-39 31, 3о01.08 3о01.1, 3о01.3,3о01.5, 3о01.8,
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	14/12		

	Практическое занятие 1 Расчет количества порций из заданного количества сырья. Лабораторное занятие № 1 Приготовление супов Суп овощной Суп полевой Суп молочный с овощами Суп сладкий Лабораторное занятие № 2 Приготовление супов Суп картофельный с фрикадельками Похлебка рыбная по -сибирски Суп -лапша домашняя Суп гороховый	2	ПК 7.1-ПК 7.2	У1-9;
		6/6	ОК 01; ОК 04; ОК 07; ОК 08; ОК 09	Уо01.01-01.05 Уо08.01 Уо07.01-Уо07.03 Уо09.01-Уо09.05
Тема 1.2. Приготовление основных соусов.	Содержание	8/-		
	Значение соусов в питании. Классификация. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов. Приготовление основных соусов. Заправки на растительном масле. Соусы на уксусе. Соус хрен. Масляные смеси. Подготовка сырья, технология приготовления. Соусы промышленного производства. Использование. Требования к качеству, сроки реализации.	6	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01; ОК 04; ОК 07; ОК 08; ОК 09	У1-9;31-9 Уо01.01-01.05 Зо01.01-Зо01.05 Уо08.01-Уо08.02 Зо07.01-Зо09.07
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие 2 Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2		
Тема 1.3. Блюда из овощей, круп и макаронных изделий	Содержание	16/6		
	Значение овощных блюд и гарниров в питании Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей. Блюда из овощей. Классификация. Кулинарное использование овощей. Общие правила варки, жарки, припуска и запекания овощей. Процессы при варке. Ассортимент и технология приготовления овощных блюд массового спроса. Порционирование блюд. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Блюда и гарниры из круп. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в	8	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01; ОК 04; ОК 07; ОК 08; ОК 09	31-9 Зо01.01-Зо01.05 Зо08.01-Зо08.02 Зо08.01-Зо07.01-Зо07.04 Зо09.01-

	питании. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий Варка круп.. Варка каш, ассортимент, приготовление, отпуск. Требования к качеству, сроки реализации. Блюда из бобовых и макаронных изделий. Ассортимент, технология приготовления. Гарниры из круп и макаронных изделий. Требования к качеству, сроки реализации.			3о09.04
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	8/6		
	Практическое занятие 3. Расчет количества порций из заданного количества сырья. Лабораторное занятие № 3 Приготовление блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий 1.Каша гречневая рассыпчатая с грибами и луком 2.Каша вязкая с тыквой 3.Капуста тушеная с грибами 4. Картофель в молоке 5.Бобовые с копченой грудинкой 6. Макаронник	2 6/6	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01; ОК 04; ОК 07; ОК 08; ОК 09	У1-9; Уо01.01-01.05 Уо04.01-Уо04.03 Уо08.01 Уо07.01-Уо07.03 Уо09.01-Уо09.05
Тема 1.4 Блюда из яиц и творога,	Содержание	4/-		
	Значение блюд из яиц в питании. Характеристика сырья: яйца, яичный порошок и меланж. Процессы, происходящие при тепловой обработке яиц. Блюда из яиц. Ассортимент, приготовление, отпуск. Требования к качеству. Значение блюд из творога в питании Процессы, происходящие при тепловой обработке творога. Ассортимент и технология приготовления блюд из творога. Требования к качеству	4	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01; ОК 04; ОК 07; ОК 08; ОК 09	31-4 3о01.01-3о01.05 3о07.01-3о07.04 3о09.01-3о09.04
Тема 1.5	Содержание	12/6		

Приготовление блюд из рыбы	Значение рыбных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Выбор способа тепловой обработки рыбы. Характеристика рыбных блюд. Общие правила тепловой обработки. Ассортимент. Рекомендуемые гарниры и соусы. Порционирование, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Приготовление блюд рубленой рыбы. Ассортимент. Рекомендуемые гарниры и соусы. Порционирование, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.	6	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01; ОК 04; ОК 07; ОК 08; ОК 09	У1-9;31-9 Уо01.01-01.05 Зо01.01-3о01.05 Уо04.01-Уо08.02 Зо04.03 Уо08.01 Уо07.01-Уо07.03 Зо07.01-3о07.04 Уо09.01
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	6/6		
	Лабораторное занятие № 4 Приготовление блюд из рыбы Котлеты рубленые с гарниром и соусом Шницель натурально-рубленный с гарниром Хлебцы рыбные с гарниром Рыба отварная с гарниром и соусом	6/6		
Тема 1.6 Блюда из мяса	Содержание	12/6	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01; ОК 04; ОК 07; ОК 08; ОК 09	У1-9;31-9 Уо01.01-01.05 Зо01.01-3о01.05 Уо04.01-Уо04.03 Уо08.01 Уо07.01-Уо07.03 Зо07.01-3о07.04 Уо09.01
	Блюда из мяса. Классификация и ассортимент блюд из мяса. Общие правила тепловой обработки. Рекомендуемые гарниры и соусы. Порционирование, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Приготовление рубленой массы мяса. Ассортимент и технология приготовления блюд из рубленой массы мяса. Рекомендуемые гарниры и соусы. Порционирование, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.	6		
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	6/6		
	Лабораторное занятие № 5 Приготовление блюд из рубленой массы мяса и субпродуктов Биточки рубленые с гарниром, соусом красным Котлеты домашние с гарниром Тефтели с гарниром и соусом Оладьи из печени с гарниром	6/6		
Тема 1.7	Содержание	10/6		

Приготовление блюд из птицы	Значение блюд из птицы, дичи и кролика в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика. Общие правила варки, жарки и припускания. Блюда из отварной и припущенной и жареной птицы, дичи и кролика массового спроса. Приготовление блюд из рубленой массы птицы. Рекомендуются гарниры и соусы. Порционирование, отпуск Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика, сроки реализации.	4	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01; ОК 04; ОК 07; ОК 08; ОК 09	У1-9;31-9 Уо01.01-01.05 Зо01.01-Зо01.05 Уо07.01-Уо07.03 Зо07.01-Зо07.04 Уо09.01
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	6/6		
	Лабораторное занятие № 6 Приготовление блюд из птицы 1. Фрикадельки из птицы с гарниром 2. Биточки фаршированные с гарниром 3. Кнели из кур с гарниром 4. Птица тушеная в соусе 5. Плов из птицы	6/6		
Тема 1.8 Приготовление изделий из теста	Содержание	10/6		
	Приготовление пресного теста и изделий из него. Приготовление теста для пельменей, вареников, лапши домашней, блинчиков. Приготовление горячих напитков по заданию повара. Ассортимент и классификация горячих напитков. Требования к качеству срокам и условиям хранения признаки и органолептические методы определения доброкачественности.	4	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01; ОК 04; ОК 07; ОК 08; ОК 09	У1-9;31-9 Уо01.01-01.05 Зо01.01-Зо01.05 Уо07.01-Уо07.03 Зо07.01-Зо07.04 Уо09.01
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	6/6		
	Лабораторное занятие № 7 Приготовление изделий из теста. Холодные блюда и закуски 1. Блинчики фаршированные ливерным фаршем со сметаной 2. Пельмени по - мордовски 3. Бутерброды в ассортименте(открытые, закрытые, канапе) 4. Салат витаминный 5. Оладьи со сметаной	6/6		

Тема 1.9 Приготовление холодных блюд и закусок массового спроса	Содержание	6/-	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01; ОК 04; ОК 07; ОК 08; ОК 09	31-9 3о01.01-3о01.05 3о04.01-3о08.01 3о07.01-3о07.04
	Холодные блюда и закуски. Значение холодных блюд и закусок в питании. Оформлении закусок для банкетов. Приготовление гарниров и желе. Бутерброды и закуски из хлеба. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара. Общие правила приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд массового спроса. Ассортимент. Санитарно-гигиенические требования.	6		
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	-		
Тема 1.10 Приготовление десертов. Основы диетического и лечебно – профилактического питания	Содержание	12/-		
	Общие правила приготовления и оформления холодных и горячих сладких блюд (десертов). Ассортимент. Санитарно-гигиенические требования.	2	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01; ОК 04; ОК 07; ОК 08; ОК 09	31-4 3о01.1-3о01.9 3о07.1-3о07.4 3о09.1-3о09.4
	Охлажденные, быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия,готавливаемые в столовых и других предприятиях общественного питания.	2		
	Основы диетического, лечебно – профилактического и специального питания.	4		
	Требования к организации питания широкого круга потребителей, в том числе лиц вынужденных соблюдать диету.			
	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.	2		
	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия. Расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.	2		
	Контрольная работа			
МДК 07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер		56/14		
Тема 2.1	Содержание	4/-		

Организация рабочего места кондитера.	Ознакомление с кондитерским цехом, инвентарем, оборудованием. Организация рабочего места кондитера. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Охрана труда кондитера на рабочем месте.	4	ПК 7.3-ПК 7.4 ОК 01; ОК 04; ОК 07; ОК 08; ОК 09	31-4 3o01.1-3o01.9 3o04.1-3o04.6 3o08.1-3o08.2 3o07.1-3o07.4 3o09.1-3o09.4
Тема 2.2 Кондитерское сырье и полуфабрикаты используемые для производства кондитерских изделий	Содержание Характеристика кондитерского сырья: мука, сахар, жиры, молоко, кисломолочные продукты и др. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление кремов: сливочных, белковых и других. Приготовление мастики, помады, айсинга и других отделочных полуфабрикатов.	8/- 8	ПК 7.3-ПК 7.4 ОК 01; ОК 04; ОК 07; ОК 08; ОК 09	31-4 3o01.1-3o01.9 3o04.1-3o04.6 3o08.1-3o08.2 3o07.1-3o07.4 3o09.1-3o09.4
Тема 2.3 Дрожжевое тесто и изделия из него	Содержание	26/14		
	Дрожжевое тесто и изделия из него. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Технология приготовления дрожжевого безопарного, опарного и слоёного теста. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста. Требования к качеству. Условия и сроки хранения, реализации, транспортирования. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого для приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Правила их безопасной эксплуатации	6	ПК 7.3-ПК 7.4 ОК 01; ОК 04; ОК 07; ОК 08; ОК 09	31-4 3o01.1-3o01.9 3o04.1-3o04.6 3o08.1-3o08.2 3o07.1-3o07.4 3o09.1-3o09.4
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	20/10		
	Практическое занятие.1 Расчет упека и припека изделий. Практическое занятие.2 Расчет рецептур изделий из дрожжевого теста	2 4	ПК 7.3-ПК 7.4 ОК 01; ОК 04; ОК 07; ОК 08; ОК 09	У1-7; Уo01.1-01.12 Уo04.1-04.13 Уo05.1-05.7 Уo07.1-07.3 Уo08.1-08.3 Уo09.1-09.5
	Лабораторное занятие 1. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста: Булочки сдобные в ассортименте Кексы Пирог с кремом Лабораторное занятие 2 Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста:	4/4 6/6		

	Булочка слоеная в ассортименте Крученник слоеный Косичка слоеная с марципаном			
Тема 2.4 Пряничное тесто и изделия из него	Содержание	6/-		
	Пряничное тесто и изделия из него. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Технология приготовления пряничного теста. Технология приготовления изделий из пряничного теста. Требования к качеству. Условия и сроки хранения, реализации, транспортирования. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого для приготовления пряничного теста и изделий из него. Правила их безопасной эксплуатации.	6	ПК 7.3-ПК 7.4 ОК 01; ОК 04; ОК 07; ОК 08; ОК 09	31-4 3o01.1-3o01.9 3o04.1-3o04.6 3o08.1-3o08.2 3o07.1-3o07.4 3o09.1-3o09.4
Тема 2.5 Сдобное тесто и изделия из него	Содержание	6/-		
	Сдобное тесто и изделия из него. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Технология приготовления сдобного теста. Технология приготовления изделий из сдобного теста. Требования к качеству. Условия и сроки хранения, реализации, транспортирования. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого для приготовления сдобного теста и изделий из него. Правила их безопасной эксплуатации.	6	ПК 7.3-ПК 7.4 ОК 01; ОК 04; ОК 07; ОК 08; ОК 09	31-4 3o01.1-3o01.9 3o04.1-3o04.6 3o08.1-3o08.2 3o07.1-3o07.4 3o09.1-3o09.4
Тема 2.5 Правила работы с шоколадом и карамелью	Содержание	10/4		
	Основы работы с шоколадом. Классификация конфетных масс, шоколада, сырья и компонентов. 2.1. Виды шоколада. Классификация конфетных масс, сырья и компонентов. Основы темперирования шоколада. Методы темперирования. Классификация карамели. Правила работы с карамелью. Особенности производства карамели.	6	ПК 7.3-ПК 7.4 ОК 01; ОК 04; ОК 07; ОК 08; ОК 09	31-4 3o01.1-3o01.9 3o04.1-3o04.6 3o08.1-3o08.2 3o07.1-3o07.4 3o09.1-3o09.4
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	4/4		
	Лабораторная работа № 3 Приготовление карамели и изготовление изделий из нее Темперирование шоколада, изготовление конфет	4	ПК 7.3-ПК 7.4 ОК 01; ОК 04; ОК 07; ОК 08; ОК 09	У1-7; Уo01.1-01.12 Уo07.1-07.3 Уo08.1-08.3 Уo09.1-09.5

			09	
Учебная практика Виды работ: 1. Организация рабочего места по приготовлению бульонов и отваров; 2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления бульонов и отваров; 3. Подготовка пряностей, приправ, и других продуктов для приготовления бульонов и отваров; 4. Приготовление бульонов и отваров по заданию повара; 5. Выполнение операций процеживания; 6. Уборка рабочих мест. 1. Организация рабочего места по приготовлению супов массового спроса; 2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления Супов массового спроса; 3. Подготовка пряностей, приправ, и других продуктов для приготовления супов; 4. Приготовление супов, бульонов и отваров по заданию повара; 5. Выполнение операций процеживания; 6. Порционирование и отпуск супов массового спроса; 7. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).; 9. Уборка рабочих мест. 1. Организация рабочего места по приготовлению основных соусов; 2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления соусов; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления соусов; 4. Приготовление соусов массового спроса; 5. Выполнение операций (измельчения, процеживания, протирания) для приготовления соусов; 6. Порционирование и отпуск соусов; 7. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 9. Уборка рабочих мест.		144/144	ПК 7.1-ПК 7.4 ОК 01; ОК 04; ОК 07; ОК 08; ОК 09	ПО 1 ПО 2 ПО 3 ПО 4 ПО 5 ПО 6 ПО 7

1. Организация рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из круп и макаронных изделий; 2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд и гарниров из круп и макаронных изделий; 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; 4. Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий не сложного приготовления по заданию повара; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест. 1. Организация рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы не сложного приготовления по заданию повара; 2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы; 4. Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест. 1. Организация рабочего места по приготовлению блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря не сложного приготовления по заданию повара; 2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд из рыбы; 3. Подготовка пряностей , приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;			
--	--	--	--

5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест. 1. Организация рабочего места по приготовлению блюд из мяса и мясных продуктов, не сложного приготовления; Подбор оборудования, инвентаря для приготовления для приготовления блюд из мяса и птицы; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест. 1. Организация рабочего места по приготовлению блюд из домашней птицы и дичи не сложного приготовления; Подбор оборудования, инвентаря для приготовления для приготовления блюд из мяса и птицы; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест. 1. Организация рабочего места по приготовлению блюд из яиц и творога не сложного приготовления;			
---	--	--	--

Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд из яиц и творога; 3. Подготовка пряностей , приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление блюда из яиц и творога 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест. 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; 3. Подготовка пряностей , приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест. 1.Организация рабочего места по приготовлению холодных блюд и закусок массового спроса 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 (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест. 1.Организация рабочего места по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов			
--	--	--	--

не сложного приготовления; Подбор оборудования, инвентаря для приготовления десертов; 3. Подготовка пряностей и других продуктов для приготовления десертов; 4. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест. 1. Организация рабочего места по приготовлению холодных и горячих напитков не сложного приготовления; Подбор оборудования, инвентаря для приготовления напитков; 3. Подготовка пряностей и других продуктов для приготовления напитков; 4. Приготовление холодных и горячих напитков; 5. Порционирование и отпуск напитков; 6. Оформление платежей за напитки (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест. 1. Организация рабочего места по приготовлению блюд диетического и лечебно-профилактического питания;; Подбор оборудования, инвентаря для приготовления горячих напитков; 3. Подготовка продуктов для приготовления напитков; 4. Приготовление горячих напитков; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.			
---	--	--	--

1. Организация рабочего места по приготовлению дрожжевого безопарного теста и изделий из него; 2. Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из него; 4. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.			
1. Организация рабочего места по приготовлению дрожжевого опарного теста и изделий из него; 2. Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него; 4. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.			
1. Организация рабочего места по приготовлению изделий дрожжевого слоеного теста; 2. Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста; 4. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест			
1. Организация рабочего места по приготовлению изделий из дрожжевого слоеного теста;			

2.Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста; 4. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест. 1.Организация рабочего места по приготовлению изделий из бездрожжевого слоеного теста; 2.Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления изделий из бездрожжевого слоеного теста; 4. Приготовление изделий из бездрожжевого слоеного теста; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест. 1.Организация рабочего места по приготовлению пряничного теста и изделий из него; 2.Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления пряничного теста и изделий из него; 4. Приготовление пряничного теста и изделий из него; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест. 1.Организация рабочего места по приготовлению сдобного теста и изделий из него; 2.Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления сдобного теста и изделий из него;			
--	--	--	--

4. Приготовление сдобного теста и изделий из него; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест. 1. Организация рабочего места по приготовлению кремов и других отделочных полуфабрикатов; 2. Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления кремов и других отделочных полуфабрикатов; 4. Приготовление кремов и других отделочных полуфабрикатов; 8. Уборка рабочих мест.			
Производственная практика Виды работ: Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания; Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; 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; Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий; Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; Приготовление горячих блюд по заданию повара; Приготовление горячих напитков по заданию повара; Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара; Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию	180/180	ПК 7.1-ПК 7.4 ОК 01; ОК 04; ОК 07; ОК 08; ОК 09	ПО 1 ПО 2 ПО 3 ПО 4 ПО 5 ПО 6 ПО 7

повара; Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара. Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест сотрудников кондитерского цеха по заданию кондитера Упаковка готовой продукции и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию кондитера Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера Изготовление, презентация кондитерской и шоколадной продукции по заданию и под руководством кондитера Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.			
Промежуточная аттестация			
Квалификационный экзамен	12		
Всего	504/380		

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; Оборудование: Фарфоровая, фаянсовая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые;
Мастерская Учебная кухня ресторана	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, учебная мебель; Лабораторные оборудование, измерительные приборы для выполнения лабораторных работ: Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроемкости; 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; Соковыжималка; Соковыжималки Endeaver Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер; 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;

	Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер HamitohBeacn HNB 250S-CE; Весы BT-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000M; Весы электронные "BP-4149-10 БР"; Машина тестомесильная HWH B10; Миксер "Kenwood"; Миксер B5 (360x290x450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD KMC 560"(чаша-4,6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Консар" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка TM-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1BM (6 уровней, без гастроремкостей); 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; Стол профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом CHEJ BONVINI 400 BGS; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 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
Помещение для самостоятельной работы обучающихся	Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Шкафы, стеллажи для хранения лабораторного оборудования, инструментов и расходных материалов.

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

Основная литература

1.Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д.А.Куликов; - 4-е издание. — М.: Издательско- торговая корпорация «Дашков и К», 2023. — 496с. — Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=432089>

2.Гайворонский, К.Я Технологическое оборудования предприятий общественного питания и торговли : учебник/ К.Я.Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : ИНФРА – М, 2024. – 469 с. – ISBN 978-5-16-017316-0. - Текст : электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=444846>

3.Мрыхина Е.Б., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина — Москва : ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2024. - 176 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=445507>

Дополнительная литература

2. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2023. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=429583>

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/

Методические указания:

3. Методические указания к выполнению практических работ по ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для обучающихся специальностей 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / И. В. Авдюшина, М. А. Ильина. - Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та, 2020.-16 с. Текст непосредственный
4. 1.Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: методические указания к выполнению практических работ по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для обучающихся специальностей 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / И. В. Авдюшина, М. А. Ильина. - Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та, 2020.-13 с. Текст непосредственный
5. Диетическое питание: методические указания к выполнению практических работ по дисциплинам «Школьное, диетическое и лечебно-профилактическое питание» и «Диетическое питание» для обучающихся для специальностей 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 19.02.10 Технология продукции общественного питания / И. В. Авдюшина. - Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та, 2020.-9 с. Текст непосредственный

Программное обеспечение:

MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)

MS Office 2007

7 Zip

Интернет-ресурсы:

www.creative-chef.ru - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"

- www.chefexpert.ru - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»
- www.facebook.com/groups/181323141993521 - группа "Креатив-шеф" на Facebook
- vk.com/club17537993 - шеф Эксперт "В Контакте"
- www.restoranoff.ru – портал для гостиничного и ресторанного бизнеса
- www.pitportal.ru - вестник индустрии питания
- www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome - База данных по нутриентам (белки, жиры, углеводы, витамины и пр.) Министерства Сельского Хозяйства США
- www.kuking.net – кулинарные рецепты
- www.cooking-book.ru – кулинарные рецепты
- www.kedem.ru – кулинарные рецепты блюд
- www.kulina.ru - рецепты
- www.millionmenu.ru - масса полезной и интересной информации из мира еды.
- www.restorate.ru – рейтинг ресторанов
- www.restus.ru – ресторанный бизнес, как открыть ресторан
- www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров России
- www.pir.ru – сайт проекта «Пир». Выставка индустрии гостеприимства
- [Полный комплект документов для разработки Системы ХАССП](#)

Профессиональные видеоролики: <https://multiurok.ru/files/kulinarnye-vidieoroliki.html>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем 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	Критерии оценки
ПК 7.1. Выполнение инструкции и задания повара по организации рабочего места	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по	см. критерии оценки по выполненной практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии с заданием

	самостоятельной работе	
ПО1, ПО2, ПО4, ПО5, ПО6, ПО7, ПО8, ПО9, ПО10, ПО11, ПО12		
У1-7;31-4 Уо01.01-01.09 Зо01.01-Зо01.09 Уо04.01-04.05 Зо04.01-Зо04.04 Уо07.01-Уо07.03 Зо07.01-Зо07.04 Уо08.01-Уо08.02 Зо08.01-Зо08.02 Уо09.01-Уо09.03 Зо09.01-Зо09.02		
ПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Контрольная работа	см. критерии оценки по выполненной практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии с заданием См.критерии контрольной работы
ПО1, ПО2, ПО4, ПО5, ПО6, ПО7, ПО8, ПО9, ПО10, ПО11, ПО12		
У1-7;31-4 Уо01.01-01.09 Зо01.01-Зо01.09 Уо04.01-04.05 Зо04.01-Зо04.04 Уо07.01-Уо07.03 Зо07.01-Зо07.04 Уо08.01-Уо08.02 Зо08.01-Зо08.02 Уо09.01-Уо09.03 Зо09.01-Зо09.02		
ПК 7.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Тест	см. критерии оценки по выполненной практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии с заданием. См.критерии теста
ПО1, ПО2, ПО4, ПО5, ПО6, ПО7, ПО8, ПО9, ПО10, ПО11, ПО12		
У1-7;31-4 Уо01.01-01.09 Зо01.01-Зо01.09 Уо04.01-04.05 Зо04.01-Зо04.04 Уо07.01-Уо07.03 Зо07.01-Зо07.04 Уо08.01-Уо08.02 Зо08.01-Зо08.02 Уо09.01-Уо09.03 Зо09.01-Зо09.02		
ПК 7.4 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе	см. критерии оценки по выполненной практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии с заданием.
ПО1, ПО2, ПО4, ПО5, ПО6, ПО7, ПО8, ПО9, ПО10, ПО11, ПО12		

У1-7;31-4

Уо01.01-01.09 Зо01.01-Зо01.09 Уо04.01-04.05 Зо04.01-Зо04.04 Уо07.01-Уо07.03 Зо07.01-Зо07.04
Уо08.01-Уо08.02 Зо08.01-Зо08.02 Уо09.01-Уо09.03 Зо09.01-Зо09.02

Критерии оценки тестовых работ:

«3 » - за 60% правильно выполненных заданий

«4 » - за 70-80% правильно выполненных заданий

«5 »- за 90-100% правильно выполненных заданий

Критерии оценки контрольных работ:

1. Оценка «отлично» выставляется при условии, что студент полностью выполнил задание контрольной и проявил отличные знания учебного материала, к ней можно предъявить минимум замечаний.
2. «Хорошо» ставится тогда, когда студент выполнил все задания, показал хорошие знания по пройденному материалу, но не сумел обосновать предложенные решения задач, когда есть недочеты и общие небольшие замечания, не влияющие на ее качество.
3. Оценку «удовлетворительно» студент получает за полностью выполненное задание контрольной при наличии в ней существенных неточностей и недочетов, не умении студента верно применить полученные знания, не аргументированные ответы, неактуальные или ненадежные источники информации.
4. «Неудовлетворительно» студент получает в том случае, когда он не полностью выполнил задание проявил недостаточный уровень знаний, не смог объяснить полученные результаты. Такая контрольная работа не отвечает требованиям, содержит противоречивые сведения, задачи в ней решены неверно.

Критерии оценки практических и лабораторных работ

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

«2» – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

4.2 Промежуточная аттестация

Код	Структурный элемент профессионального модуля	Форма промежуточной аттестации	Семестр
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	Дифференцированный зачет	2
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	Дифференцированный зачет	2
УП.07.01	Учебная практика	зачет	2
ПП.07.01	Производственная практика	зачет	2
ПМ.07	Освоение профессий рабочих, должностей служащих	Квалификационный экзамен	2

4.2.1 Оценочные средства для зачета, экзамена по МДК, практике

Результаты обучения	Оценочные средства для промежуточной аттестации
ПО 1-7 У1-7;31-4 Уо01.01-01.09 Зо01.01-Зо01.09 Уо04.01-04.05 Зо04.01-Зо04.04 Уо07.01-Уо07.03 Зо07.01-Зо07.04 Уо08.01-Уо08.02 Зо08.01-Зо08.02 Уо09.01-Уо09.03 Зо09.01-Зо09.02	Сдобное тесто и изделия из него Раскрываемые вопросы контрольной работы: Способы подачи кондитерских изделий для банкетов.
У1-7;31-8 Уо01.01-01.09 Зо01.01-Зо01.09 Уо04.01-04.05 Зо04.01-Зо04.04 Уо07.01-Уо07.03 Зо07.01-Зо07.04 Уо08.01-Уо08.02 Зо08.01-Зо08.02 Уо09.01-Уо09.03 Зо09.01-Зо09.02	Контрольная работа по теме: Основы диетического и лечебно – профилактического питания Вопросы контрольной работы 1.Основные понятия в области диетического и лечебно профилактического питания 2.Виды щажения
У1-7;31-4 Уо01.01-01.09 Зо01.01-Зо01.09 Уо04.01-04.05 Зо04.01-Зо04.04 Уо07.01-Уо07.03 Зо07.01-Зо07.04 Уо08.01-Уо08.02 Зо08.01-Зо08.02 Уо09.01-Уо09.03 Зо09.01-Зо09.02	Тест по теме: Приготовление блюд массового спроса 1.Выберите виды тепловой обработки мяса: а) жарка, б) варка, в) вымачивание, г) замораживание, д) копчение, е) тушение. 2.Что добавляют в воду, чтобы яйца во время кипения не потрескались? а) Перец б) Соль в) Масло г) Спирт 3.Что из перечисленного не является бутербродом? а) Сэндвичи б) Канапе в) Тарталетки 4. В каких пищевых продуктах содержатся элементы йод и фтор в количествах, достаточных для организма человека? а) морские рыбы, водоросли; б) крупы, в) овощи, фрукты. 5. Способы тепловой обработки рыбы – а) варка основным способом; б) варка на водяной бане, в) жаренье основным способом. 6.Виды кисломолочных продуктов - а) сметана; б) сливочное масло, в) творог. 7. Выбрать правильный ответ Пищевая ценность мяса – а) содержит витамин С, б) содержит животный белок;

	в) белок мяса является строительным материалом тела. 8. Мясные котлеты с начинкой – это: 1) котлета отбивная; 2) зразы; 3) шницель; 4) рагу; 5) антрекот. 9. Выбрать правильный ответ Кушанье из мелких кусочков мяса в остром соусе – это: 1) поджарка; 2) бифштекс; 3) азу; 4) лангеты. 10. Выбрать правильный ответ Тонкая отбивная или рубленая мясная котлета – это: 1) бефстроганов; 2) ромштекс; 3) бифштекс; 4) шницель. 11. Выберите 4 правильных ответа Продукты, получаемые в результате молочнокислого брожения, - это: 1) сметана; 2) кефир; 3) кумыс; 4) творог; 5) сыр.
У1-7;31-4 Уо01.01-01.09 Зо01.01-Зо01.09 Уо04.01-04.05 Зо04.01-Зо04.04 Уо07.01-Уо07.03 Зо07.01-Зо07.04 Уо08.01-Уо08.02 Зо08.01-Зо08.02 Уо09.01-Уо09.03 Зо09.01-Зо09.02	Вопросы дифференцированного зачета По МДК 07.01 Классификация супов. Приготовление бульонов (мясных, мясо-костных, рыбных, грибных). Значение соусов в питании. Классификация. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов. Значение овощных блюд и гарниров в питании Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий Блюда из яиц. Ассортимент, приготовление, отпуск. Требования к качеству. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Выбор способа тепловой обработки рыбы. Характеристика рыбных блюд. Классификация и ассортимент блюд из мяса. Общие правила тепловой обработки. Рекомендуемые гарниры и соусы. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика. Общие правила варки, жарки и припускания.

	Приготовление пресного теста и изделий из него. Холодные блюда и закуски. Значение холодных блюд и закусок в питании. Оформлении закусок для банкетов. Приготовление гарниров и желе Практические задания 1. Определить количество продуктов для приготовления салата Столичного в мае, если поступила курица потрошенная I категории весом 8 кг, по I колонке Сборника рецептур. 2. Выписать продукты для 160 порций языка заливного по I колонке Сборника рецептур, если используется охлажденный говяжий язык. 3. Найти количество продуктов для приготовления 45 порций сельди с гарниром, разделанной на филе, по 2 колонке Сборника рецептур, в ноябре, если используется сельдь соленая целая средних размеров. 4. Какое количество продуктов необходимо для приготовления 46 порций рыбы под маринадом (по 3 колонке Сборника рецептур)? 5. Определить количество продуктов для 60 порций яйца под майонезом с гарниром по I колонке Сборника рецептур. 6. Сколько порций салата из моркови можно приготовить в марте по II колонке Сборника рецептур выходом одной порции 100 г, если используется 7 кг моркови? Теоретические вопросы дифференцированного зачета Вопросы дифференцированного зачета по МДК 07.02 Характеристика кондитерского сырья: мука, сахар, жиры, молоко, кисломолочные продукты и др. Химический состав. Пищевая ценность Дрожжевое тесто и изделия из него. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Технология приготовления дрожжевого безопарного, опарного и слоёного теста. Пряничное тесто и изделия из него. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Технология приготовления пряничного теста. Технология приготовления изделий из пряничного теста. Требования к качеству Сдобное тесто и изделия из него. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Технология приготовления сдобного теста. Технология приготовления изделий из сдобного теста.
--	---

Критерии оценки дифференцированного зачета

–«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.

Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала

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

4.2.2 Квалификационный экзамен

Оценочные средства промежуточной аттестации по профессиональному модулю-квалификационному экзамену

Код ПК/ ОК	Оценочные средства
ПК 7.1 ПК 7.2 ОК 01; ОК 04; ОК 07; ОК 08; ОК 09 КК 1-3	Перечень теоретических вопросов по программе профессиональной подготовки Выполнение работ по профессии 16675 Повар 1 Приготовление супов массового спроса. Классификация супов. Приготовление бульонов (мясных, мясо-костных, рыбных, грибных). Использование. Требования к качеству, сроки реализации. 2.Значение соусов в питании. Классификация. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов. 3.Приготовление основных соусов. Заправки на растительном масле. Соусы на уксусе. Соус хрен. Масляные смеси. Подготовка сырья, технология приготовления.4.Соусы промышленного производства. 5.Значение блюд из яиц в питании. Характеристика сырья: яйца, яичный порошок и меланж. Процессы, происходящие при тепловой обработке яиц. Блюда из яиц. Ассортимент, приготовление, отпуск. 6.Значение рыбных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Выбор способа тепловой обработки рыбы. 7.Характеристика рыбных блюд. Общие правила тепловой обработки. Ассортимент. Рекомендуемые гарниры и соусы. Порционирование, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 8.Блюда из мяса. Классификация и ассортимент блюд из мяса. Общие правила тепловой обработки. Рекомендуемые гарниры и соусы. Порционирование, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 9.Значение блюд из птицы, дичи и кролика в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика. Общие правила варки, жарки и припускания. Блюда из отварной и припущенной и жареной птицы, дичи и кролика массового спроса. 10.Приготовление пресного теста и изделий из него. Приготовление теста для

	Внимательно прочитайте задание				
	Организовать рабочее место по приготовлению блюд;				
	Произвести расчет сырья для приготовления блюд, оформить технологические карты;				
	Произвести первичную кулинарную обработку сырья;				
	Приготовить блюда				

**Перечень
практических квалификационных работ по профессии/должности служащего «12901
Кондитер», разряд 3
по профессии рабочего 12901 Кондитер**

№ п/п	Наименование вопроса
1	Приготовить: - 1 порцию изделия - печенье сахарное (100г)

№ п/п	Виды работ	Объем выполне нной работы	Единица измерени я	Норма времени (чел. час)	
				На единиц у	На проведен и
	Внимательно прочитайте задание				
	Организовать рабочее место по приготовлению блюд;				
	Произвести расчет сырья для приготовления блюд, оформить технологические карты;				
	Произвести первичную кулинарную обработку сырья;				
	Приготовить блюда				

Критерии оценки

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, оформление технологической документации;	
		ОПОР 7.2.5 владения правилами презентации блюд, напитков и кулинарных изделий	
	ПК.7.3	ОПОР 7.3.1 организация подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания;	
		ОПОР 7.3.2 организация проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию повара;	
		ОПОР 7.3.3 организация упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;	
		ОПОР 7.3.4 организация подготовки по заданию повара сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерских изделий;	
		ОПОР 7.3.5 Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию кондитера	
	ПК7.4	ОПОР 7.4.1 организация контроля качества, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерских изделий, условия их хранения;	
		ОПОР 7.4.2 владение правилами пользования сборниками рецептов на приготовление кондитерских изделий;	

		ОПОР 7.4.3 организация приготовления кондитерских изделий несложного приготовления	
		ОПОР 7.4.4 применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемой при производстве кондитерских изделий, оформление технологической документации на кондитерские изделия;	
		ОПОР 7.4.5 владения правилами презентации кондитерских изделий	
	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	ОПОР 01.1 Определяет профессиональную задачу с учетом профессионального и социального контекста, составляет план действий для её решения, реализует его, в том числе с учётом изменяющихся условий, и оценивает результаты решения профессиональной задачи	
		ОПОР 01.2 Осуществляет поиск информации, необходимой для решения задачи и/или проблемы.	
		ОПОР 01.3 Демонстрирует навыки работы в профессиональной и смежных сферах..	
	ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	ОПОР 02.1 Определяет задачи и источники поиска в заявленных условиях	
		ОПОР 02.2 Анализирует и структурирует получаемую информацию, оформляет результаты поиска информации	
		ОПОР 02.3 Использует информационные технологии и современное программное обеспечение при решении профессиональных задач	
	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;.	ОПОР 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией	
		ОПОР 03.2 Определяет и выстраивает траектории собственного профессионального развития и самообразования	
		ОПОР 03.3 Определяет возможности осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной отрасли	
	ОК 04	ОПОР 04.1 Планирует деятельность членов команды и	

	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	распределяет роли	
		ОПОР 04.2 Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
		ОПОР 04.4 Применяет навыки управления проектами	
	ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ОПОР 05.1 Осуществляет устное общение в профессиональной деятельности в соответствии с нормами русского языка	
		ОПОР 05.2 Оформляет документы о профессиональной тематике на государственном языке	
		ОПОР 05.3 Оформляет документы о профессиональной тематике на государственном языке	
	ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	ОПОР 06.1 Проявляет активную гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	
		ОПОР 06.2 Демонстрирует антикоррупционное поведение	
		ОПОР 06.3 Аргументировано обосновывает сущность и значимость будущей специальности	
	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об	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 соблюдением принципов бережливого производства	

	изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно																			
	ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональн ой деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленност и..	ОПОР 08.3 Применяет техники профилактики перенапряжения в профессиональной деятельности.																		
	ОК 09 Пользоваться профессиональн ой документацией на государственном и иностранном языках.	ОПОР 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке ОПОР 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике																		
	тах количество оценок																			
	количество положительных оценок																			
	% положительных оценок																			
	Оценка в универсальной шкале оценок																			
Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала их оценки																				
<table><tr><th rowspan="2">Процент результативности (правильных ответов)</th><th colspan="2">Качественная оценка уровня подготовки</th></tr><tr><th>балл (отметка)</th><th>вербальный аналог</th></tr><tr><td>90 ÷ 100</td><td>5</td><td>отлично</td></tr><tr><td>80 ÷ 89</td><td>4</td><td>хорошо</td></tr><tr><td>70 ÷ 79</td><td>3</td><td>удовлетворительно</td></tr><tr><td>менее 70</td><td>2</td><td>неудовлетворительно</td></tr></table>				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
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

При проведении теоретических и практических/лабораторных занятий используются следующие педагогические технологии:

№ 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.	Технология проектной деятельности (Джон Дьюи, Уильям Килпатрик)	Развить научное и творческое мышление, развить кругозор, создать ситуацию успеха, готовности находить решение учебных и социальных проблем, потребности и способности к саморазвитию.	Рефлексия сформированности личностных и метапредметных универсальных учебных действий	1.Выбор темы проекта. Количество студентов. Цель работы 2.Планирование работы -определяется и доводится до сведения студентов источники информации -планирование итогового результата (презентации, доклады, макеты, видео, фото отчеты, готовые изделия) -распределение обязанностей 3.Исследовательская деятельность 4.Анализ, полученных данных 5.Предоставление готового результата 6. Оценка полученного продукта

2.	Здоровьесберегающая технология (Н. К. Смирнов)	- обеспечение санитарно-гигиенического состояния учебного помещения (освещение, проветривание, температурный режим и пр.); - проведение «физкультминутки», «физкультпаузы» во время занятия; -наличие «эмоциональных разрядок»: шуток, улыбок, юмористических или поучительных картинок, поговорок, известных высказываний с комментариями и т.п.	–Соблюдение оптимального воздушно-теплового режима в аудитории; –поддержание работоспособности обучающихся на занятии; –позитивная психологическая атмосфера.	Контроль освещения во время проведения занятия; Проветривание. Физкультпауза. Эмоциональные разрядки. Своевременное завершение урока.
3.	Технология решения дидактических задач	Усвоение базы знаний для профессиональной деятельности	Умение решать профессиональные задачи	1.Выдается информация связанная с профессиональной деятельностью, по данному уроку 2.Ставится проблема, связанная с профессиональной деятельностью 3.Планирование-на основе изученного материала 4.Принятие решения (оно должно быть оптимальным, может быть проведена дискуссия) 5.Выполнение 6.Контроль за выполнением 7. Рефлексия

4.	Ролевая (производственная ситуация) игра (Н.А. Аникеева)	1. Активизация деятельности обучающихся путём вовлечения в коллективное творчество. 2. Осмысление имеющегося у обучающихся опыта и творческое применение его в новых условиях. 3. Стимулирование обучающихся к достижению цели и осознание путей достижения этой цели.	формирование определенных умений и навыков, необходимых в дальнейшей трудовой деятельности;	1. Подготовка игры. Организатор должен заранее определить задачи игры, ее цель, разработать сценарий, согласно которому и будут разворачиваться события в игре. 2. Подбор ролей, в отдельных случаях, согласование характеристик персонажа с навыками и склонностями реальных людей – будущих игроков. 3. Раздача ролей. 4. Определение правил и наказаний за их нарушение. 5. Начало игры. Обмен информацией о ролевых позициях между участниками. 6. Собственно игра, развитие сюжета. 7. Кульминация игры. Определение «победителя». 8. Подведение результатов. Анализ успешности проведения игры. 9. Рефлексия.
----	--	---	---	--

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ/ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

МДК 07.01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР

МЛК 07.02 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 12901 КОНДИТЕР

Разделы/темы	Темы практических/лабораторных занятий	Количество часов	в том числе в практ. подготовке	Требования ФГОС СПО (уметь)
МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар				
Тема 1.1 Приготовление супов массового спроса	Практическое занятие 1 Расчет количества порций из заданного количества сырья. Лабораторное занятие № 1 Приготовление супов Суп овощной Суп полевой Суп молочный с овощами Суп сладкий Лабораторное занятие № 2 Приготовление супов Суп картофельный с фрикадельками Похлебка рыбная по - сибирски Суп -лапша домашняя Суп гороховый	2 6 6	- 6 6	У6, У7.
Тема 1.2. Приготовление основных соусов.	Практическое занятие 2 Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2	-	У1,
Тема 1.3. Блюда из овощей, круп и макаронных изделий	Практическое занятие 3. Расчет количества порций из заданного количества сырья. Лабораторное занятие № 3 Приготовление блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий 1.Каша гречневая рассыпчатая с грибами и луком 2.Каша вязкая с тыквой 3.Капуста тушеная с грибами 4. Картофель в молоке 5.Бобовые с копченой грудинкой 6. Макаронник	2 6	- 6	У2, У3, У4. У5, У6, У7
Тема 1.5 Приготовление	Лабораторное занятие № 4 Приготовление блюд из	6	6	У2, У3, У4. У5, У6, У7

блюды из рыбы	рыбы Котлеты рубленые с гарниром и соусом Шницель натурально-рубленный с гарниром Хлебцы рыбные с гарниром Рыба отварная с гарниром и соусом			
Тема 1.6 Блюда из мяса	Лабораторное занятие № 5 Приготовление блюд из рубленой массы мяса и субпродуктов Биточки рубленые с гарниром, соусом красным Котлеты домашние с гарниром Тефтели с гарниром и соусом Оладьи из печени с гарниром	6	6	У1, У2, У3, У4. У5, У6, У7
Тема 1.7 Приготовление блюд из птицы	Лабораторное занятие № 6 Приготовление блюд из птицы 1. Фрикадельки из птицы с гарниром 2. Биточки фаршированные с гарниром 3. Кнели из кур с гарниром 4. Птица тушеная в соусе 5. Плов из птицы	6	6	У6, У7
Тема 1.8 Приготовление изделий из теста Тема 1.9 Приготовление холодных блюд и закусок массового спроса	Лабораторное занятие № 7 Приготовление изделий из теста. Холодные блюда и закуски 1. Блинчики фаршированные ливерным фаршем со сметаной 2. Пельмени по-мордовски 3. Бутерброды в ассортименте (открытые, закрытые, канапе) 4. Салат витаминный 5. Оладьи со сметаной	6	6	У6, У7
МДК 07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер				
Тема 2.2 Дрожжевое тесто и изделия из него	Практическое занятие 1. Расчет упека и припека изделий.	2	-	У1, У2, У3, У4. У5, У6, У7
	Практическое занятие 2. Расчет рецептур изделий из дрожжевого теста	4	-	
	Лабораторное занятие 1. Приготовление изделий из	4	4	

