

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области
«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПРОФЕССИЯ «ПОВАР», «КОНДИТЕР»)

Уровень профессионального образования среднее
профессиональное образование в рамках реализации
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности

43.02.15 – «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия «Повар», «Кондитер») разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования)

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий» (далее ГПОУ ТО «НТПБ»)

Разработчик:

Гайнетдинова Елена Анатольевна, мастер производственного обучения ГПОУ ТО «НТПБ»

Рабочая программа профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия «Повар»«Кондитер») рассмотрена на заседании методического объединения ГПОУ ТО «НТПБ» протокол №__ от «___» _____ 2018 года и утверждена протоколом педагогического совета № _ от «___» _____ 2018 года, введена в действие приказом директора от _____.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью образовательной программы профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 – «Поварское и кондитерское дело» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
2. Осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;
2. Владеть технологией приготовления блюд и кулинарных изделий, осуществлять порционирование (комплектацию) блюд и раздачу блюд массового спроса.
3. Владеть технологией приготовления мучных кондитерских изделий массового спроса.
4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации работников общественного питания и программам профессионального обучения. Опыт работы не требуется.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

- оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- оценки наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;
- разработки меню, ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- приготовления и оформления холодных и горячих закусок; первых и вторых блюд из разнообразного сырья; гарниров; горячих и холодных соусов; холодных и горячих десертов; блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;
- контроля хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков;
- презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;

Уметь:

- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;

- комбинировать разные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;
- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;
- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления и осуществлять контроль выполнения заданий;
- излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия;

Знать:

- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- технологию приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;
- нормативно- правовые акты РФ, регулирующие деятельность организации питания;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;
- виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;
- организацию питания, в том числе диетического;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий

2. Результаты освоения профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия «Повар», «Кондитер»)

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности выполнение работ по профессии Повар, Кондитер, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	ФГОС СПО	Профессиональный стандарт
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Код В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента
ПК7.1	Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	В/01.4 Организация своего рабочего места
	Должен уметь	Трудовые действия: Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Оценка наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль выполнения помощником повара заданий Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
	Должен владеть	Необходимые умения: Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса Проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с имеющимися условиями хранения Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента

	Должен знать:	Необходимые знания: Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке
ПК7.2	Осуществлять обработку, подготовку сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	Должен уметь	Трудовые действия: Разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Нарезка и формовка овощей и фруктов
	Должен владеть	Необходимые умения: Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия

	Должен знать:	Необходимые знания: Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания Организация питания, в том числе диетического Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
ПК7.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации простых полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий основного ассортимента.	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	Должен уметь	Трудовые действия: Разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Приготовление и оформление холодных и горячих десертов Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд Контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Должен владеть	Необходимые умения: Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и

		кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия
	Должен знать:	Необходимые знания: Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания Организация питания, в том числе диетического Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
ПК7.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	Должен уметь	Трудовые действия: Разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд Контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

	Должен владеть	Необходимые умения: Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия
	Должен знать:	Необходимые знания: Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания Организация питания, в том числе диетического Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
ПК 7.5.	Готовить и оформлять основные холодные и горячие сладкие блюда.	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
	Должен уметь	Трудовые действия: Разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд Контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль качества приготовления блюд, напитков и

		кулинарных изделий Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Должен владеть	Необходимые умения: Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия
	Должен знать:	Необходимые знания: Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания Организация питания, в том числе диетического Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
ПК 7.6.	Готовить основные холодные и горячие напитки.	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

	Должен уметь	Трудовые действия: Разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд Контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Должен владеть	Необходимые умения: Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия
	Должен знать:	Необходимые знания: Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания Организация питания, в том числе диетического Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

ПК 7.7	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
	Должен уметь	Трудовые действия: Разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд Контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Должен владеть	Необходимые умения: Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия

	Должен знать:	Необходимые знания: Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания Организация питания, в том числе диетического Рецепттура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
ПК 7.8.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
	Должен уметь	Трудовые действия: Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления Разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд Контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

	Должен владеть	Необходимые умения: Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия
	Должен знать:	Необходимые знания: Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания Организация питания, в том числе диетического Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Код	Наименование общих компетенций
ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК02.	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 общечеловеческих ценностей

ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2.1. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 384

Из них на освоение МДК – 204 ч

В том числе - лабораторные работы и практические занятия - 38 ч

на практики: учебную практику – 72 ч;

производственную практику - 108 ч.

на экзамен квалификационный - – 6 ч

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия «Повар», «Кондитер»)

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	МДК 07.01.Выполнение работ по профессиям: 16675 Повар, 12901 Кондитер								
ПК 7.1.-7.7.	Раздел 1.Выполнение работ по профессии «Повар»	98	98	38	-	-	-		
ПК 7.8.	Раздел 2. Выполнение работ по профессии «Кондитер»	100	100	40	-	-	-		
ПК 7.1.-7.8	Производственная и учебная практика (по профилю профессий)	180	-	-	-	-	-	72	108
	Экзамен квалификационный	6	6	-	-	-	-		
	Всего:	384	204	38	-	-	-	72	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю
ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
(профессия «Повар», «Кондитер»)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
МДК.07.01. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 повар, 12901 кондитер		198
Раздел 1.	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	98
Тема 1.1 Приготовление полуфабрикатов кулинарной продукции	<i>Содержание</i>	20
	Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов.	2
	Обработка мяса, субпродуктов.	2
	Приготовление натуральных полуфабрикатов из мяса.	2
	Приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса.	2
	Обработка птицы, заправка.	2
	Приготовление полуфабрикатов из птицы.	2
	Обработка рыбы, филирование.	2
	Приготовление натуральных полуфабрикатов из рыбы.	2
	Приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы.	2
	Обработка сельди, морепродуктов.	2
	<i>Тематика практических занятий</i>	10
	Практические занятия 1.Расчеты при приготовлении полуфабрикатов	10
ТЕМА 1.2. Особенности		40

технологии приготовления простых кулинарных блюд	Виды тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке.	2
	Ассортимент и технология приготовления заправочных супов.	2
	Ассортимент и технология приготовления супов холодных, пюреобразных, молочных.	2
	Ассортимент и технология приготовления горячих соусов.	2
	Ассортимент и технология приготовления холодных соусов.	2
	Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из овощей.	2
	Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2
	Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из творога и яиц.	2
	Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из рыбы целиком, порционным куском.	2
	Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из рубленой рыбы.	2
	Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из морепродуктов.	2
	Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из мяса крупным куском	2
	Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из мяса порционным куском.	2
	Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из мяса мелким куском.	2
	Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из птицы.	2
	Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из субпродуктов.	2
	Ассортимент и технология приготовления салатов.	2
	Ассортимент и технология приготовления горячих и холодных закусок.	2
	Ассортимент и технология приготовления сладких блюд.	2
	Ассортимент и технология приготовления напитков.	2
	Тематика практических занятий	28
	Практические занятия 1. Приготовление супов, соусов, горячих вторых блюд, горячих и холодных закусок, сладких блюд и напитков.	28
	2. Расчеты при приготовлении горячих блюд из мяса, птицы, рыбы	2
Раздел 2.	Выполнение работ по профессиям 12901 Кондитер	100
Тема 2.1.	Содержание	16

Приготовление простых отделочных полуфабрикатов	Приготовление помады, глазури, ганаша.	2
	Приготовление кремов на основе сливочного масла	2
	Приготовление белковых кремов	2
	Приготовление заварных кремов	2
	Приготовление кремов на основе сливок, творога, сметаны	2
	Приготовление мастики, марципана	2
	Приготовление крошки, крупки	2
	Приготовление простых отделочных полуфабрикатов из карамели, шоколада	2
	Тематика практических занятий	8
	Практические занятия Приготовление простых отделочных полуфабрикатов	10
Тема 2.2. Особенности технологии приготовления простых хлебобулочных, основных мучных кондитерских изделий	Содержание	44
	Характеристика основного и дополнительного сырья. Подготовка сырья к производству.	2
	Дрожжевое безопарное и опарное тесто.	2
	Приготовление дрожжевого теста	2
	Изделия из дрожжевого теста.	2
	Дрожжевое слоеное тесто	2
	Изделия из дрожжевого слоеного теста.	2
	Приготовление хлеба, простых хлебобулочных изделий	2
	Приготовление бисквитного полуфабриката	2
	Вафельное тесто, п/ф, выпечка.	2
	Приготовление песочного полуфабриката	2
	Приготовление пресного сдобного теста	2
	Приготовление заварного полуфабриката	2
	Приготовление воздушного, воздушно-орехового полуфабриката	2
	Приготовление слоеного полуфабриката	2
	Приготовление пряничного полуфабриката	2
	Ассортимент и технология приготовления пирожных массового спроса.	2

	Ассортимент и технология приготовления пирожных массового спроса.	2
	Ассортимент и технология приготовления тортов массового спроса.	2
	Ассортимент и технология приготовления тортов массового спроса.	2
	Ассортимент и технология приготовления фруктовых и обезжиренных тортов.	2
	Хранение, транспортировка тортов и пирожных.	2
	Дифференцированный зачет.	2
	Лабораторные работы	12
	Практические занятия Приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	30
Учебная практика для получения первичных профессиональных навыков. Виды работ		72
	1. Приготовление блюд и гарниров из овощей	
	2. Приготовление соусов, супов	6
	3. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	12
	4. Приготовление горячих блюд из мяса, птицы	6
	5. Приготовление горячих блюд из рыбы, творога, яиц	6
	6. Приготовление хлеба, сдобных хлебобулочных изделий	6
	7. Приготовление отделочных полуфабрикатов из крема	6
	8. Приготовление тортов	12
	9. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	12
Производственная практика для получения первичных профессиональных навыков. Виды работ		108
	1. Приготовление блюд и гарниров из овощей	
	2. Приготовление соусов, супов	12
	3. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	12
	4. Приготовление горячих блюд из мяса, птицы	12
	5. Приготовление горячих блюд из рыбы, творога, яиц	12
	6. Приготовление хлеба, сдобных хлебобулочных изделий	12
	7. Приготовление отделочных полуфабрикатов из крема	12
	8. Приготовление тортов	12
	9. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	12

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», «Технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»; учебного кондитерского цеха, лаборатории для кондитеров. Оборудование учебных кабинетов «Технология приготовления хлеба, хлебобулочных изделий», «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи, наглядные образцы).

Технические средства обучения:

-компьютер;
-средства отображения информации (проектор, экран, монитор), -соответствующие программное обеспечение (цифровые образовательные ресурсы).

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:

- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;
- комплект технологической документации (стандарты, сборники рецептов, технологические инструкции;

Оборудование и технологическое оснащение кондитерской, хлебопекарной лаборатории:

- технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;

- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации;

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Спортивный комплекс. Оборудование спортивного комплекса: спортивный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий, стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в Интернет, актовый зал.

Материально-техническая база социальных партнеров

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику (концентрированно), учебную практику рассредоточенно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. - СПб.: Профессия, 2009.-416с.,ил.
2. Бутейкис, Н.Г.

3. Действующие ГОСТы и ТУ со всеми изменениями на: зерно, продукты его переработки, методы оценки качества, хлеб и хлебобулочные изделия, методы оценки качества. Гриф Минобр.
4. Калачев М. В.
5. Кузнецова Л. С., Сиданова Л. Ю.
6. Литература для преподавателя:
7. Малые предприятия для производства хлебобулочных и макаронных изделий. – М.: ДеЛипринт, 2009. – 288 с. Гриф Минобр.
8. Медведев Г. М.
9. Пашенко Л. П., Жаркова И. М.
10. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебобулочных предприятиях. Гриф Минобр.
11. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (Технологии хлебобулочных изделий) Л. П. Пашенко, Т.В. Санина, Л. И. Столярова и др. _М.: КолосС, 2009. – 215 с. Гриф Минобр.
12. Пучкова Л. И.
13. Пучкова Л.И., Гришин А.С., Шаргородский И.И., Черных В.Я. Проектирование хлебопекарных предприятий с основами САПР- М.: Колос, 2009. Гриф Минобр.
14. Санитарные правила и нормы СанПин 2.3.4.545-96. Гриф Минобр.
15. Сборник ГОСТ Мука. Технические условия. Гриф Минобр.
16. Сборник ГОСТ Хлеб. ТУ. Гриф Минобр.
17. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. Методы анализа. Гриф Минобр.
18. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. ТУ. Гриф Минобр.
 - а. Технология и оборудование макаронного производства.—М.: Легкая и пищевая промышленность, 2009. - 312 Гриф Минобр.
19. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учеб, для нач. проф. образования: учеб, пособие для сред.проф. образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. - 2-е изд., стер. М.: издательский центр «Академия», 2010. - 304 с. Гриф Минобр.
20. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб.для студентов учреждений сред. проф. образования. – М.: Мастерство. 2009.- 320 с. Гриф Минобр.
21. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.часть I. Технология. – СПб: ГИОРД, 2009. – 559 с. Гриф Минобр.
22. Технология хлебобулочных изделий. – М.: КолосС, 2009.– 389 с. Гриф Минобр.
23. Технология хлебопекарного производства. - М.: ПрофОбрИздат. 2010. – 448 Гриф Минобр.
24. Цыганова Т.Б.
25. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность: Учеб.справ. Пособие./ А. С. Романов, И. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк; под общ. Ред. В.М. Позняковского. – 2-е изд-во, 2010. Гриф Минобр.

Дополнительные источники:

1. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г.,
2. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г.,
3. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г.,
4. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г..

5. **5. Андреев А. Н.** Производство сдобных изделий. – СПб: ГИОРД, 2010. – 480 с.
6. **6. Булдаков А.С.** Пищевые добавки: Справочник.-СПб.: VI, 2009.
7. **7. Драгилев А.Ж.** Производство конфет и ириса [Текст]: учеб, пособие / А.И. Драгилев. - М.: АО «Московские учебники», 2009. - 368 с.: ил.
8. **8. Использование соевых продуктов** при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. / Авилон – составители: Борисенкова И.В, Вашошова А. А. – М.: Мегалион, 2010. – 72 с.
9. **Исупов В.Ц.** Пищевые добавки и пряности - История, состав и применение.- 10. СПб.: ГИОРД, 2009.
11. **Кострова И.Е.** Малое хлебопекарное производство.- СПб.: ГИОРД, 2010.
12. **Матвеева И.В., Белявская И.П.** Биотехнологические основы приготовления хлеба. - СПб.: ГИОРД, 2009.
13. **Матвеева И.В., Белявская И.П.** Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители
14. производстве мучных изделий. - М., 2009.
15. **Сарафанова Л.А.** Применение пищевых добавок: Технические рекомендации. - СПб: ГИОРД, 2009.
16. **Сборник рецептур** технологических инструкций по приготовлению диетических
17. и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.: Пищепромиздат, 2007.
18. **Сборник рецептур** на хлебобулочные изделия. - М.: ГОС НИИХП, 2008.
19. **Требования к проведению** государственного санитарно-эпидемиологического надзора за
20. предприятием, вырабатывающего хлеб. Хлебобулочные и кондитерского изделия: сборник. – 640 с. _ М., 2009.

Периодические издания

Журналы «Хлебопечение России», «Пищевая промышленность»,
Журналы «Хлебопёк», «Хлебопром-Медиа»,
Журнал «Хлебопродукты», ООО "Издательский дом Специализированная пресса,
Журнал «Кондитерское производство», издательство «Пищевая промышленность».

Internet ресурсы

1. . <http://www.russbread.ru>
2. <http:// Saechka.ru>
3. <http://www.peku-sam.ru>
4. <http:// kuki.net>
5. <http:// www.edu.ru>
6. <http:// t-kudeliha.livejournal.com>
7. <http:// - Xreterat.ru>
8. <http://www. Hlebopechka.net>
9. <http://www. Elementy.ru>
10. http://www .Tokoch.ru\term\norm_bread\621.htm
11. <http://www. Russbread.ru>
12. <http://www .You ahhetit.ru>
13. <http:// www.coolreferat.com>
14. <http://www .zayet.net.ru>
15. <http://www .julirezeht.net>

Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике

- http://db/portal/sites/portal_page.html
- Федеральный портал «Российское образование www.edu.ru

- Федеральный правовой портал «Юридическая Россия» www.law.edu.ru
- Федеральный портал «Социально- гуманитарное и политологическое образование» www.humanities.edu.ru
- Федеральный портал «Информационно- коммуникационные технологии в образовании» <http://www.ict.edu.ru>
- Сайт журнала «Хлебопек» www.hlebopek.by
- Сайт хлебопечков: <http://hlebopechka.ru>
- «Российское хлебопечение» - <http://www.hleb.net/>
- Журнал «Bread.su» - <http://bread.su/>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии» - <http://www.cnsnb.ru/>
- Журнал «Зерно» - <http://www.zerno.sandy.ru/>
- Издательство «КолосС» - <http://www.koloss.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Обязательным условием допуска к производственной практике специальности в рамках профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия «Повар», «Кондитер»), является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков, а также освоение общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла: ОП.08 «Охрана труда». Образовательное учреждение должно предусматривать при реализации компетентного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся. Консультационная помощь студентам должна оказываться в групповой форме, а также возможна и в индивидуальной форме.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса. Требования к квалификации педагогических, инженерно - педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия «Повар», «Кондитер»).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: наличие образования по профилю с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ
ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ
(ПРОФЕССИЯ «ПОВАР», «КОНДИТЕР»)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1 Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Оценка наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль выполнения помощником повара заданий Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса Проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с имеющимися условиями хранения Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента	Наблюдение на лабораторной работе Экспертная оценка выполненной работы Зачет по лабораторной работе
ПК7.2 Осуществлять обработку, подготовку сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса., дичи.	Разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Нарезка и формовка овощей и фруктов Комбинировать различные способы	Наблюдение на лабораторной работе Экспертная оценка выполненной работы Зачет по лабораторной работе

	приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия	
ПК 7.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации простых полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий основного ассортимента.	Разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Приготовление и оформление холодных и горячих десертов Приготовление и оформление блюд блюда здорового блюда здорового питания и диетических (лечебных) блюд Контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу	Наблюдение на лабораторной работе Экспертная оценка выполненной работы Зачет по лабораторной работе

	Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия	
ПК 7.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Приготовление и оформление блюд здорового блюда здорового питания и диетических (лечебных) блюд Контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд,	Наблюдение на лабораторной работе Экспертная оценка выполненной работы Зачет по лабораторной работе

	напитков и кулинарных изделий Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия	
ПК 7.5. Готовить и оформлять основные холодные и горячие сладкие блюда.	Разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд Контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия	Наблюдение на лабораторной работе Экспертная оценка выполненной работы Зачет по лабораторной работе
ПК 7.6. Готовить основные холодные и горячие напитки.	Разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Приготовление и оформление блюд	Наблюдение на лабораторной работе Экспертная оценка выполненной работы Зачет по лабораторной работе

	здорового блюда здорового питания и диетических (лечебных) блюд Контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия	
ПК 7.7 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	Разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Приготовление и оформление блюд здорового блюда здорового питания и диетических (лечебных) блюд Контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Презентация готовых блюд, напитков и	

	кулинарных изделий потребителям Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия	
ПК 7.8. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления Разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Приготовление и оформление блюд Здорового питания и диетических (лечебных) блюд Контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных	Текущий контроль в форме: - фронтальный опрос; - работа в парах; - тестирование - практическая работа; - решение производственных ситуаций Зачет по лабораторной работе Дифференцированный зачет

	продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций обеспечивающих их умений.