

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»

СОДЕРЖАНИЕ

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью образовательной программы профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 – «Поварское 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):

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов
ПК 1.2	Определять качество приготовляемой пищи, предупреждение и устранение возможных ее недостатков
ПК 1.3	Организовывать изготовление и подачу блюд с проведением заключительных операций приготовления в зале на виду у потребителей (массового спроса)

ПК 1.4	Составлять меню, заявки на полуфабрикаты и продукты
--------	---

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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;

		<ul style="list-style-type: none"> - 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		<ul style="list-style-type: none"> - 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

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)	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка 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	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1.-6.6.	МДК 07.01.Выполнение работ по профессиям: 16675 Повар, 12901 Кондитер					-				
ПК 1.1.-6.6.	Раздел 1.Выполнение работ по профессии «Повар»	69	30	69	30	-	4	10	-	-
ПК 1.1.-6.6.	Раздел 2. Выполнение работ по профессии «Кондитер»	77	30	77	30	-	4		-	-
	Учебная практика	108	108	-	-	-	-	-	<i>108</i>	-
	Производственная практика	144	144		-	-	-	-	-	144
	Экзамен квалификационный	16								
	Всего:	406	312	138	60	-	8	10	108	144

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		128
Раздел 1.	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	60
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>	
Практические занятия 1.Расчеты при приготовлении полуфабрикатов		10

ТЕМА 1.2. Особенности технологии приготовления простых кулинарных блюд	Содержание	40
	Виды тепловой обработки. Процессы, подходящие 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	20
	Практические занятия	20
	1. Приготовления супов, соусов, горячих вторых блюд, горячих и холодных закусок, сладких блюд и напитков.	
	2. Расчеты при приготовлении горячих блюд из мяса, птицы, рыбы	2
Раздел 2.	Выполнение работ по профессиям 12901 Кондитер	68

Тема 1.2. Особенности технологии приготовления простых хлебобулочных, основных мучных кондитерских изделий	Содержание	68
	Характеристика основного сырья.	2
	Характеристика дополнительного сырья.	2
	Подготовка сырья к производству.	2
	Дрожжевое безопарное тесто	2
	Дрожжевое опарное тесто.	2
	Приготовление фаршей и начинок для изделий из дрожжевого теста	2
	Простые изделия из дрожжевого теста.	2
	Простые изделия из дрожжевого теста, жаренные во фритюре.	2
	Дрожжевое слоеное тесто	2
	Изделия из дрожжевого слоеного теста.	2
	Приготовление хлеба, выпечка.	2
	Приготовление пресного сдобного теста, выпечка.	2
	Приготовление песочного полуфабриката, выпечка.	2
	Приготовление бисквитного полуфабриката, выпечка.	2
	Вафельное тесто, п/ф, выпечка.	2
	Приготовление заварного полуфабриката, выпечка.	2
	Приготовление воздушного, воздушно-орехового полуфабриката, выпечка.	2
	Приготовление слоеного полуфабриката, выпечка.	2
	Приготовление пряничного полуфабриката, выпечка.	2
	Приготовление вафельного полуфабриката, выпечка.	2
	Приготовление блинчатого теста и изделий из него	2
	Приготовление мелкоштучных и весовых изделий без отделки из пресного сдобного теста	2
	Приготовление мелкоштучных и весовых изделий без отделки из песочного п/ф	2
	Приготовление мелкоштучных и весовых изделий без отделки из бисквитного п/ф	2
Приготовление мелкоштучных и весовых изделий без отделки из заварного и воздушного п/ф	2	
Приготовление национального хлеба, лаваша, лепешок	2	
Приготовление региональных МКИ, хлеба и хлебобулочных изделий	2	

Подготовка к хранению МКИ, хлеба и хлебобулочных изделий	2
Требования к маркировке МКИ, хлеба и хлебобулочных изделий	2
Транспортировка МКИ.	2
Консультации	2
Экзамен	8
Лабораторные работы	30
Практические занятия Приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	30
Самостоятельная работа обучающегося	8
Написание отчетов по практическим занятиям Написание конспектов по темам занятий Подготовка выступлений и докладов по заданным темам Изучение современных технологий по темам занятий	
Учебная практика для получения первичных профессиональных навыков.	108
Виды работ по профессии Повар	54
1. МКО основного сырья	6
2. Приготовление супов	6
3. Приготовление соусов	6
4. Приготовление блюд и гарниров из овощей	6
5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	6
6. Приготовление горячих блюд из мяса, птицы	6
7. Приготовление горячих блюд из рыбы	6
8. Приготовление горячих блюд творога, яиц	6
9. Приготовление мучных горячих блюд	6
Виды работ по профессии Кондитер	54
10. Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него	6
11. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него	6
12. Приготовление хлеба	6
13. Приготовление пресного сдобного п/ф и изделий из него	6
14. Приготовление песочного п/ф	6
15. Приготовление бисквитного п/ф	6
16. Приготовление заварного п/ф	6

17. Приготовление воздушного, воздушно-орехового п/ф	6
18. Приготовление слоеного, пряничного п/ф и изделий из них	6
Производственная практика для получения первичных профессиональных навыков. Виды работ	144
1. Приготовление блюд и гарниров из овощей	12
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 мучных горячих блюд	12
7. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	12
8. Приготовление хлеба	12
9. Приготовление пресного сдобного, песочного п/ф	12
10. Приготовление бисквитного, заварного п/ф	12
11. Приготовление воздушного, воздушно-орехового п/ф	12
12. Приготовление слоеного, пряничного п/ф и изделий из них	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), - соответствующее 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.
Литература для преподавателя:
6. Малые предприятия для производства хлебобулочных и макаронных изделий. – М.: ДеЛипринт, 2009. – 288 с. Гриф Минобр.
7. Медведев Г. М.
8. Пащенко Л. П., Жаркова И. М.
9. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебобулочных предприятиях. Гриф Минобр.
10. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (Технологии хлебобулочных изделий) Л. П. Пащенко, Т.В. Санина, Л. И. Столярова и др. _М.: КолосС, 2009. – 215 с. Гриф Минобр.
11. Пучкова Л.И., Гришин А.С., Шаргородский И.И., Черных В.Я. Проектирование хлебопекарных предприятий с основами САПР- М.: Колос, 2009. Гриф Минобр.
12. Санитарные правила и нормы СанПин 2.3.4.545-96. Гриф Минобр.
13. Сборник ГОСТ Мука. Технические условия. Гриф Минобр.
14. Сборник ГОСТ Хлеб. ТУ. Гриф Минобр.
15. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. Методы анализа. Гриф Минобр.
16. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. ТУ. Гриф Минобр. Технология и оборудование макаронного производства.—М.: Легкая и пищевая промышленность, 2009. - 312 Гриф Минобр.
17. 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.

18. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования. – М.: Мастерство. 2009.- 320 с. Гриф Минобр.
19. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. часть I. Технология. – СПб: ГИОРД, 2009. – 559 с. Гриф Минобр.
20. Технология хлебобулочных изделий. – М.: КолосС, 2009.– 389 с. Гриф Минобр.
21. Технология хлебопекарного производства. - М.: ПрофОбрИздат. 2010. – 448 Гриф Минобр.
22. Цыганова Т.Б.
23. 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. Андреев А. Н. Производство сдобных изделий. – СПб: ГИОРД, 2010. – 480 с.
6. Булдаков А.С. Пищевые добавки: Справочник.-СПб.: VI, 2009.
7. Драгилев А.Ж. Производство конфет и ириса [Текст]: учеб, пособие / А.И. Драгилев. - М.: АО «Московские учебники», 2009. - 368 с.: ил.
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 в производстве мучных изделий. - М., 2009.
14. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок: Технические рекомендации. - СПб: ГИОРД, 2009.

15. Сборник рецептов технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.: Пищепромиздат, 2007.
16. Сборник рецептов на хлебобулочные изделия. - М.: ГОС НИИХП, 2008.
17. Требования к проведению государственного санитарно-эпидемиологического надзора за 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:// kiking.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. 07 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
<p>ПК 1.1 Готовить и оформлять основные и простые блюда из овощей и грибов</p>	<p>Обработка, нарезка овощей и грибов; Товароведческая характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов, основных видов пряностей, приправ и пищевых добавок Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования; Скорость и техничность выполнения всех видов работ; Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены Верность и точность расчетов рецептуры; Правильность усвоения материала; Ясность и аргументированность при проведении бракеража Соответствие оформления и подачи блюд</p>	<p>Текущий контроль в форме: - фронтальный опрос; - работа в парах; - тестирование - практическая работа; - решение производственных ситуаций Зачет по лабораторной работе Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 1.2.Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий</p>	<p>Правильное определение органолептическим способом качества используемых продуктов Обоснованность выбора способа подготовки различных видов сырья Правильность выбора производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья Соответствие способов минимизации отходов при подготовке сырья Правильность организация рабочего места Точность и правильность приготовления блюд и гарниров согласно требованиям технологии приготовления и рецептуре Обоснованность выбора режима приготовления Правильность проведения бракеража готовых блюд и гарниров Правильность выбора вариантов оформления и подачи блюд</p>	<p>Текущий контроль в форме: - фронтальный опрос; - работа в парах; - тестирование - практическая работа; - решение производственных ситуаций Зачет по лабораторной работе Дифференцированный зачет</p>

<p>ПК 1.3. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога</p>	<p>Правильность определения органолептическим способом качества используемого сырья Обоснованный выбор производственного инвентаря, оборудования для приготовления блюд Точность и правильность выполнения технологических операций при приготовлении блюд с соблюдением температурного режима Соответствие качеству органолептических показателей готовых блюд Правильность оформления и подачи готовых блюд Обоснованный выбор способа хранения с соблюдением температурного режима</p>	<p>Текущий контроль в форме: - фронтальный опрос; - работа в парах; - тестирование - практическая работа; - решение производственных ситуаций Зачет по лабораторной работе Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 1.4. Готовить простые супа, соусы</p>	<p>Точность и правильность приготовления бульонов и отваров согласно требованиям технологии приготовления. Обоснованность выбора технологии приготовления в зависимости от назначения Соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии Соответствие выбора режимов приготовления бульонов и отваров требованиям технологического процесса Приготовление бульонов и отваров в соответствии с ученической нормой времени Соблюдение технологической последовательности при приготовлении простых супов, соусов, смесей и заправок Проведение бракеража</p>	<p>Текущий контроль в форме: - фронтальный опрос; - работа в парах; - тестирование - практическая работа; - решение производственных ситуаций Зачет по лабораторной работе Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 1.5. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом</p>	<p>Соответствие полуфабриката требованиям качества Соответствие готовых рыбных блюд требованиям качества Соблюдение рецептуры Правильность разделки рыбы, нарезки, панирования Соблюдение правил тепловой обработки и доведения рыбы до готовности Вкус и запах приготовленного блюда Внешний вид Соответствие гарнира и соуса данному блюду</p>	<p>Текущий контроль в форме: - фронтальный опрос; - работа в парах; - тестирование - практическая работа; - решение производственных ситуаций Зачет по лабораторной работе Дифференцированный зачет</p>

<p>ПК 1.6. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и домашней птицы.</p>	<p>Товароведческая характеристика и требования к качеству полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы; Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов; Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования; Скорость и техничность выполнения всех видов работ; Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены</p>	<p>Текущий контроль в форме: - фронтальный опрос; - работа в парах; - тестирование - практическая работа; - решение производственных ситуаций Зачет по лабораторной работе Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 1.7. Готовить и оформлять салаты.</p>	<p>Обоснованный выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления салатов; Точная и правильная оценка качества салатов; Обоснованный выбор способа хранения с соблюдением температурного режима</p>	<p>Текущий контроль в форме: - фронтальный опрос; - работа в парах; - тестирование - практическая работа; - решение производственных ситуаций Зачет по лабораторной работе Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 1.8. Готовить и оформлять холодные и горячие сладкие блюда.</p>	<p>Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования; Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены Правила проведения бракеража</p>	<p>Наблюдение на Текущий контроль в форме: - фронтальный опрос; - работа в парах; - тестирование - практическая работа; - решение производственных ситуаций Зачет по лабораторной работе Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 1.9. Готовить простые холодные и горячие напитки.</p>	<p>Верность и точность расчетов рецептуры; Соблюдение требований к организации рабочего места, выбору инструмента, инвентаря и технологического оборудования; Правильность усвоения материала; Скорость и техничность выполнения работ Ясность и аргументированность при проведении бракеража</p>	<p>Наблюдение на лабораторной работе Экспертная оценка выполненной работы Зачет по лабораторной работе</p>

	Соответствие оформления и подачи напитков	
ПК 1.10. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования; Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены Правила проведения бракеража	Наблюдение на лабораторной работе Экспертная оценка выполненной работы Зачет по лабораторной работе
ПК 1.11. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	Верность и точность расчетов рецептуры; Соблюдение требований к организации рабочего места, выбору инструмента, инвентаря и технологического оборудования; Правильность усвоения материала; Скорость и техничность выполнения работ Ясность и аргументированность при проведении бракеража Соответствие правилам оформления основных мучных кондитерских изделий	Наблюдение на лабораторной работе Экспертная оценка выполненной работы Зачет по лабораторной работе

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий;	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы; мониторинг; оценка содержания портфолио учащегося

	<ul style="list-style-type: none"> – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, – предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;</p> <p>мониторинг;</p> <p>оценка содержания портфолио учащегося</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<p>Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практиках;</p> <p>Практические работы на решение стандартных и нестандартных ситуаций</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	<p>Подготовка рефератов, докладов, проектов</p>
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	<p>Подготовка презентаций с использованием ИКТ</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	<p>Наблюдение за деятельностью обучающихся в группе (портфолио)</p>

на основе общечеловеческих ценностей		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	Обоснованность санитарных требований
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<ul style="list-style-type: none"> - Классифицирует оздоровительные системы физического воспитания, направленные на укрепление здоровья, профилактике профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни. - Соблюдает нормы здорового образа жизни, осознанно выполняет правила безопасности жизнедеятельности. - Составляет свой индивидуальный комплекс физических упражнений для поддержания необходимого уровня физической подготовленности. - Организует собственную деятельность по укреплению здоровья и физической выносливости. 	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы; мониторинг; оценка содержания портфолио учащегося
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы; мониторинг; оценка содержания портфолио учащегося
ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы; мониторинг; оценка содержания портфолио учащегося

<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Определение успешных стратегий решения проблемы, - разбивает поставленную цель на задачи - разрабатывает альтернативные решения проблемы. - самостоятельно организует собственные приемы обучения в рамках предпринимательской деятельности. - разрабатывает и презентует бизнес-план в области своей профессиональной деятельности. -определяет выбор метода и способа решения профессиональных задач с использованием основ самостоятельного экономического анализа 	<p>Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;</p> <p>мониторинг;</p> <p>оценка содержания портфолио учащегося</p>
---	--	--