

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР
В.А. Лисовская

« 01 » сентября 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское
дело

Чита 2021

Организация разработчик: ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»

Разработчики:

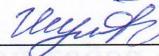
Беглярова Оксана Юрьевна – преподаватель

Слепкова Надежда Викторовна - преподаватель

Пыхалова Наталья Юрьевна – мастер производственного обучения

Программа рассмотрена на заседании ПЦК дисциплин профессионального цикла №3

протокол № 10 от «24» ноября 2021г.

Председатель ПЦК:  Е.М. Игуменова

ЛИСТ АКТУАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

| Дата обновления | Содержание обновления | Ответственный за обновление |
|-----------------|-------------------------|-----------------------------|
| 25.05.2021 | Обновление пункта 3.2 | Пыхалова Н.Ю |
| 28.05.2021 | Добавлены ОК6,ОК10,ОК11 | Пыхалова Н.Ю |
| | | |
| | | |

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. Общая характеристика программы профессионального модуля | 4 |
| 2. Структура и содержание профессионального модуля | 21 |
| 3. Условия реализации программы профессионального модуля | 30 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля | 42 |

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить обобщенные трудовые функции:

- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции под руководством повара;
- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента;
- организация и контроль текущей деятельности бригады поваров;
- изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;
- изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента.

1.2.1 Перечень общих компетенций:

| Код | Наименование общих компетенций |
|--------|--|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |

| | |
|--------|--|
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| 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. |

1.2.2 Перечень обобщенных трудовых функций:

| Код | Наименование трудовых функций |
|------------|---|
| А | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции под руководством повара. |
| А/01.3 | Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места. |
| А/02.3 | Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий. |
| В | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента. |
| В/01.4 | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе. |
| В/02.4 | Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий. |
| А | Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера. |
| А/01.3 | Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места. |
| А/02.3 | Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции. |
| В | Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента. |

| | |
|--------|---|
| В/01.4 | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе. |
| В/02.4 | Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции. |

1.2.3 В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие трудовые действия, умения и знания:

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

| Коды формируемых компетенций | Трудовые действия | Необходимые умения | Необходимые знания |
|---|--|---|---|
| МДК 07.01 Технология выполнения работ по профессии 16675 «Повар» | | | |
| А/01.3 | <ul style="list-style-type: none"> - подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; - проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; - упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их при- | <ul style="list-style-type: none"> - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий. | <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ним; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной |

| | | | |
|---------------|--|---|---|
| | готовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения. | | безопасности, в организациях питания. |
| A/02.3 | <ul style="list-style-type: none"> - подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара; - подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара; - приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара; - приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара; - приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара; - приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара; - приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара; - приготовление | <ul style="list-style-type: none"> - готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; - аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; - производить расчеты с посетите- | <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; - правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; - методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; - пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; - правила и технологии расчетов с потребителями; - требования охраны труда, производственной |

| | | | |
|--|---|---|--|
| | <p>блюд из яиц по заданию повара;</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление блюд из творога по заданию повара; - приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара; - приготовление мучных блюд, выпеч-ных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; - приготовление горячих напитков по заданию повара; - приготовление холодных и горячих сладких блюд, десер-тов по заданию повара; - приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; - приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара; - приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; - процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара; - порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков | <p>лями с использо-ванием различных форм наличной и безналичной оплаты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - эстетично и безо-пасно упаковывать готовые блюда, на-питки и кулинарные изделия на вынос. | <p>санитарии и пожарной безопас-ности, в организациях питания.</p> |
|--|---|---|--|

| | | | |
|---------------|--|--|---|
| | <p>и кулинарных изделий по заданию повара;</p> <ul style="list-style-type: none"> - помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; - прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; - упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара. | | |
| В/01.4 | <ul style="list-style-type: none"> - оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - оценка наличия персонала 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 | <ul style="list-style-type: none"> - изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса; - производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале; - оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения; - организовывать обучение помощников повара на рабочих местах | <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче 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, |

| | | | |
|--------|--|--|---|
| | <p>и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> | <p>технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента. | <p>используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;</p> <ul style="list-style-type: none"> - специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий; - способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий; - технологии наставничества и обучения на рабочих местах. |
| В/02.4 | <ul style="list-style-type: none"> - разработка меню/ассортимента и рецептов 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; - приготовление и оформление канапе и легких закусок разно-образного ассортимента; - приготовление и оформление холодных и горячих закусок; - приготовление и | <ul style="list-style-type: none"> - готовить 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 | <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - способы организации 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 |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | <p>оформление холодных рыбных и мясных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление и оформление супов, отваров и бульонов; - приготовление и оформление горячих и холодных соусов; - приготовление и оформление блюд из овощей и грибов; - приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных; - приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи; - приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий; - приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента; - приготовление и оформление холодных и горячих десертов; - приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; - контроль хранения и расхода продуктов на производстве; - контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - контроль безопас- | <p>презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. | <p>условия его эксплуатации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. |
|--|--|---|--|

| | | | |
|--|--|--|--|
| | ности готовых блюд, напитков и изделий; - презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям. | | |
| МДК 07.02 Технология выполнения работ по профессии 12901 «Кондитер» | | | |
| A/01.3 | - подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера; - проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера; - упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера. | - выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе; - применять регламенты, стандарты и нормативно – техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции. | - нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; - рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции; - назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. |
| A/02.3 | - подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для конди- | - замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для | - нормативные правовые акты, регулирующие деятельность |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | <p>терской и шоколадной продукции по заданию кондитера;</p> <ul style="list-style-type: none"> - изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; - презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера; - прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера; - упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера. | <p>кондитерской и шоколадной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; - процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию; - реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции; - безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности; - аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции; - производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; | <p>организаций питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения; - правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям; - методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества; - пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции; - правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями; - принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания. |
|--|--|---|---|

| | | | |
|--------|---|--|--|
| | | - эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос. | |
| V/01.4 | <ul style="list-style-type: none"> - оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием; - составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции; - подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции; - контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе; - контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; - проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха. | <ul style="list-style-type: none"> - обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции; - анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции; - оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; - организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента. | <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; - технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента; - технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента; - правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке; - специфика произ- |

| | | | |
|--------|---|--|--|
| | | | <p>водственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; - технологии наставничества и обучения на рабочих местах. |
| В/02.4 | <ul style="list-style-type: none"> - разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции; - подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции; - изготовление и оформление мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции; - изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции; - изготовление и оформление кондитерской и шоколад- | <ul style="list-style-type: none"> - готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; - готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию; - комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий; - оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полу-фабрикаты и украшения; - готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых | <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; - организация питания, в том числе диетического; - рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь; - нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов; - виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его |

| | | | |
|--------------|---|--|---|
| | <p>ной продукции национальных кухонь;</p> <p>- презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям.</p> | <p>продуктов;</p> <p>- готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального;</p> <p>- соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;</p> <p>- оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>- составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства;</p> <p>- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>- составлять порт-фолио на кондитерскую и шоколадную продукцию.</p> | <p>эксплуатации;</p> <p>- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;</p> <p>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p> |
| ОК 01 | <p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех</p> | <p>Распознавать задачу (проблему) в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу (проблему) и выделять ее составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи (проблемы). Составлять план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в</p> |

| | | | |
|--------------|---|--|--|
| | <p>возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендации по улучшению плана.</p> | <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> | <p>профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p> |
| ОК 02 | <p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p> | <p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации.</p> <p>Планировать процесс поиска.</p> <p>Выделять наиболее значимое в поиске информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.</p> | <p>Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации.</p> |
| ОК 03 | <p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии.</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования.</p> | <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p> | <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология.</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p> |
| ОК 04 | Участие в деловом | Организовывать работу | Психология |

| | | | |
|--------------|--|---|--|
| | общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности. | коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности. |
| ОК 05 | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе. | Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Понимать значимость своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей. | Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности. | Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности. |
| ОК 07 | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте. | Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности. | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности. | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение. | Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языках. Ведение общения на профессиональные | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на профессиональные | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная |

| | | | |
|--------------|---|--|--|
| | темы. | темы; участвовать в диалогах на общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на интересные профессиональные темы. | лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности. |
| ОК 11 | Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках проф. деятельности. Составлять бизнес-план. Опред. источников финансирования. | Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Оформлять бизнес-план. | Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов. Порядок выстраивания презентации. |

1.3 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 258

Из них на освоение МДК 07.01 57

МДК 07.02 57

на практику учебную УП 07.01 36

на практику учебную УП 07.02 36

на практику производственную ПП 07.01 36

на практику производственную ПП 07.02 36

самостоятельная работа 8

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных и общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы, час. | Объем образовательной программы, час. | | | | | | |
|--|---|---------------------------------------|--|-------------------------------------|-----------------------------|----------------|---|----------|------------------------|
| | | | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | Практики | | | Самостоятельная работа |
| | | | Обучение по МДК, в час. | | | | | | |
| | | | всего, часов | Лабораторных и практических занятий | Курсовых работ (проектов) * | учебная, часов | производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика) | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | |
| ОК 01-11 А/01.3, А/02.3 В/01.4, В/02.4 | Раздел 1 Выполнение работ по профессии «Повар» | 129 | 55 | 29 | - | 36 | 36 | 2 | |
| ОК 01-11 А/01.3, А/02.3 В/01.4, В/02.4 | Раздел 2 Выполнение работ по профессии «Кондитер» | 129 | 51 | 29 | - | 36 | 36 | 6 | |
| | Всего: | 258 | 106 | 58 | - | 72 | 72 | 8 | |

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

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала (лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся) | Объем часов | |
|---|--|-------------------------|----------|
| 1 | 2 | 3 | |
| Раздел 1 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» | | 129 | |
| МДК 07.01 Технология выполнения работ по профессии 16675«Повар» | | 57 | |
| Тема 1.1 Приготовление полуфабрикатов для блюд разнообразного ассортимента | Содержание | Уровень освоения | 6 |
| | 1. Подготовка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, весоизмерительных приборов к работе. | 2 | |
| | 2. Технологический процесс первичной обработки овощей, грибов. | 2 | |
| | 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей и грибов. | 2 | |
| | 4. Технологический процесс первичной обработки рыбы и нерыбного водного сырья. | 2 | |
| | 5. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. | 2 | |
| | 6. Технологический процесс первичной обработки мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | 3 | |
| | 7. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | 2 | |
| | Практические занятия | | |
| 1. Приготовление полуфабрикатов из мяса. | | 6 | |

| Тема 1.2 | Содержание | Уровень освоения | | |
|---|---|------------------|----|----|
| Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | 2 | 10 | |
| | 2. Технология приготовления супов разнообразного ассортимента. Правила отпуска. | 3 | | |
| | 3. Технология приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента. Правила отпуска. | 2 | | |
| | 4. Технология приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. Правила отпуска. | 2 | | |
| | 5. Технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. Правила отпуска. | 2 | | |
| | 6. Технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Правила отпуска. | 3 | | |
| | 7. Технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. Правила отпуска. | 3 | | |
| | 8. Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для отпуска на вынос. | 2 | | |
| | Практические занятия | | | 12 |
| | 1. Приготовление заправочных супов. | | | 6 |
| 2. Приготовление горячих блюд разнообразного ассортимента. | | 6 | | |
| Тема 1.3 | Содержание | Уровень освоения | | |
| Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. | 2 | 6 | |
| | 2. Технология приготовления холодных соусов, закусок разнообразного | 2 | | |

| | | | |
|---|--|-------------------------|-----------|
| Тема 1.3 Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | ассортимента. Правила отпуска. | | |
| | 3. Технология приготовления салатов разнообразного ассортимента. Правила отпуска. | 3 | |
| | 4. Технология приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. Правила отпуска. | 2 | |
| | 5. Технология приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Правила отпуска. | 2 | |
| | 6. Технология приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. Правила отпуска. | 2 | |
| | 7. Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для отпуска на вынос. | 2 | |
| | Практические занятия | | 11 |
| | 1. Приготовление салатов разнообразного ассортимента. | | 6 |
| 2. Приготовление украшений для оформления блюд. | | 5 | |
| Тема 1.4 Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | Содержание | Уровень освоения | |
| 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. | 2 | 4 | |
| 2. Технология приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Правила отпуска. | 2 | | |
| 3. Технология приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Правила отпуска. | 2 | | |
| 4. Технология приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента. | | | |

| | | | |
|--|--|---|----|
| | Правила отпуска. | 2 | |
| | 5. Технология приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента. Правила отпуска. | 2 | |
| | 6. Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. | 2 | |
| Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» | | | |
| 1. Составление схемы приемов тепловой кулинарной обработки продуктов. 2. Составление технологической схемы приготовления блюда «Борщ с капустой и картофелем». | | | 2 |
| Учебная практика УП 07.01 Виды работ 1 Приготовление блюд и гарниров из овощей массового спроса. 2 Приготовление супов и соусов массового спроса. 3 Приготовление блюд и гарниров из круп массового спроса. 4 Приготовление блюд бобовых и макаронных изделий массового спроса. 5 Приготовление блюд из рыбы и рыбных продуктов массового спроса. 6 Приготовление блюд из мяса и субпродуктов массового спроса. Приготовление блюд птицы и субпродуктов массового спроса | | | 36 |
| Производственная практика ПП 07.01 Виды работ 1. Приготовление блюд и гарниров из овощей. 2. Приготовление супов 3. Приготовление соусов 4. Приготовление блюд и гарниров из круп. 5. Приготовление блюд и гарниров бобовых 6. Приготовление блюд и гарниров макаронных изделий. 7. Приготовление блюд из рыбы и рыбных продуктов. 8. Приготовление блюд из мяса 9. Приготовление блюд из субпродуктов 10. Приготовление блюд из мясных рубленых масс 11. Приготовление блюд из кнельной массы | | | 36 |

| | | | |
|--|--|-------------------------|------------|
| 12. Приготовление блюд из птицы и субпродуктов | | | |
| 13. Приготовление блюд из теста | | | |
| Раздел 2 Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер» | | | 129 |
| МДК 07.02 Технология выполнения работ по профессии 12901 «Кондитер» | | | 57 |
| Тема 2.1 Технологические процессы приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба | Содержание | Уровень освоения | 4 |
| | 1. Ассортимент, пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба. | 3 | |
| | 2. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. | 3 | |
| | 3. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий и хлеба. | 3 | |
| | 4. Правила безопасного использования технологического оборудования производственного инвентаря при производстве хлебобулочных изделий и хлеба. | 3 | |
| | 5. Требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба. | 3 | |
| | Практические занятия | | |
| 1. Приготовление дрожжевого теста без опарным, опарным способом и изделий из него. | | | 6 |
| Тема 2.2 Технологические процессы приготовления основных мучных кондитерских изделий | Содержание | Уровень освоения | 4 |
| | 1. Ассортимент, пищевая ценность мучных кондитерских изделий. | 3 | |
| | 2. Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении мучных и кондитерских изделий. | 3 | |
| | 3. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении фаршей. | 3 | |
| | 4. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блинов, оладий. | 3 | |
| | 5. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении изделий жареных во фритюре. | 3 | |
| | 6. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого слоёного теста и изделий из него. | 3 | |
| | 7. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бездрожжевого слоеного теста. | 3 | |

| | | | |
|--|---|-------------------------|----------|
| | 8. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блинчатого теста и изделий из него. | 3 | |
| | 9. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении вафельного теста и изделий из него. | 3 | |
| | 10. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитного теста и изделий из него. | 3 | |
| | 11. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заварного теста и изделий из него. | 3 | |
| | 12. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении воздушного теста и изделий из него. | 3 | |
| | 13. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении миндального теста и изделий из него. | 3 | |
| | 14. Способы отделки и варианты оформления мучных и кондитерских изделий. | 3 | |
| | 15. Правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря при производстве мучных и кондитерских изделий. | 3 | |
| | 16. Требования к качеству мучных и кондитерских изделий. Условия и сроки хранения мучных и кондитерских изделий. | 3 | |
| | Практические занятия | | 6 |
| | 1. Приготовление бездрожжевого теста и изделия из него. | | 6 |
| Тема 2.3 Технологические процессы приготовления печенья, пряников, коврижек | Содержание | Уровень освоения | 4 |
| | 1. Ассортимент и пищевая ценность печенья, пряников, коврижек. | 3 | |
| | 2. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении песочного теста и изделий из него. | 3 | |
| | 3. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пряничного теста и изделий из него. | 3 | |
| | 4. Способы отделки и варианты оформления печенья, пряников, коврижек. | 3 | |
| | 5. Правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря при производстве печенья, пряников, коврижек. | 3 | |
| | 6. Требования к качеству печенья, пряников, коврижек. Условия и сроки хранения готовых изделий. | 3 | |

| | | | |
|---|--|-------------------------|----------|
| | Практические занятия | | 6 |
| | 1. Приготовление песочного, пряничного теста и изделий из него. | | 6 |
| Тема 2.4 Технологические процессы приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов | Содержание | Уровень освоения | 4 |
| | 1. Ассортимент отделочных полуфабрикатов. | 3 | |
| | 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов. | 3 | |
| | 3. Использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов. | 3 | |
| | 4. Правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря при производстве отделочных полуфабрикатов. | 3 | |
| | 5. Требования к качеству отделочных полуфабрикатов. Правила хранения отделочных полуфабрикатов. | 3 | |
| | Практические занятия | | 5 |
| | 1. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов. | | 5 |
| Тема 2.5 Технологические процессы приготовления классических тортов и пирожных | Содержание | Уровень освоения | 4 |
| | 1. Ассортимент классических тортов и пирожных. | 3 | |
| | 2. Последовательность технологических операций при приготовлении и оформлении классических бисквитных тортов и пирожных. | 3 | |
| | 3. Последовательность технологических операций при приготовлении и оформлении классических песочных, слоёных тортов и пирожных. | 3 | |
| | 4. Последовательность технологических операций при приготовлении и оформлении классических заварных пирожных. | 3 | |
| | 5. Последовательность технологических операций при приготовлении и оформлении классических воздушных, миндальных, крошковых тортов и пирожных. | 3 | |
| | 6. Требования к качеству тортов и пирожных. Правила хранения готовых тортов и пирожных. | 3 | |
| | Практические занятия | | 6 |
| | 1. Приготовление классических тортов и пирожных. | | 6 |
| Тема 2.6 Технологические процессы | Содержание | Уровень освоения | 2 |
| | 1. Ассортимент и пищевая ценность изделий пониженной калорийности. | 3 | |

| | | | |
|--|--|----------|-----------|
| приготовления изделий пониженной калорийности | 2. Последовательность технологических операций при приготовлении и оформлении фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных. | 3 | |
| | 3. Требования к качеству изделий пониженной калорийности. Правила хранения готовых изделий пониженной калорийности. | 3 | |
| Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер» | | | 6 |
| 1 Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. | | | |
| 2 Изучение нормативной документации предприятий индустрии питания. | | | |
| 3 Изготовление трафаретов для оформления тортов при использовании посыпок. | | | |
| 4 Составление отчетов по выполненным практическим занятиям. | | | |
| 5 Составление отчета по производственной практике. | | | |
| 6 Составление таблиц. | | | |
| 7 Составление технологической схемы приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. | | | |
| Учебная практика УП 07.02 | | | |
| Виды работ | | | |
| 1 Приготовление изделий из дрожжевого теста безопасным способом | | | 36 |
| 2 Приготовление изделий из дрожжевого теста опарным способом (сдобных изделий) | | | |
| 3 Приготовление изделий из различного бездрожжевого вида теста | | | |
| 4 Приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий | | | |
| 5 Приготовление пирожных. Приготовление тортов | | | |
| Производственная практика ПП 07.02 | | | |
| Виды работ | | | |
| 1. Приготовление изделий из различного без дрожжевого вида теста | | | 36 |
| 2. Приготовление кремов | | | |
| 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий | | | |
| 4. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий | | | |
| 5. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий | | | |
| 6. Приготовление пирожных песочных | | | |
| 7. Приготовление пирожных заварных | | | |
| 8. Приготовление пирожных бисквитных | | | |
| 9. Приготовление пирожных комбинированных | | | |

| | |
|--|------------|
| 10.Приготовление тортов массового производства 11.Приготовление тортов литерных | |
| Всего | 258 |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов **«Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Организации обслуживания»:**

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы;
- стулья (по числу обучающихся);
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- технические средства: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Лаборатория Учебная кухня ресторана

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

весы настольные электронные;

жарочный шкаф;

микроволновая печь;

плита электрическая;

фритюрница;

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

планетарный миксер;
блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
мясорубка;
овощерезка или процессор кухонный;
слайсер;
куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
набор инструментов для карвинга;
стеллаж передвижной;
мочная ванна двухсекционная.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.1: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.

2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.2: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192с.

3. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.1 Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 112 с.

4. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 160с.

5. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 112 с.

6. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4 Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 128с.

7. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256с.

8. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия». 2019. – 400 с.

9. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.

10. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 384 с.

11. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И.

Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2018. – 464 с.

12. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 176с.

13. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 128с.

14. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: рабочая тетрадь: в 2 ч. – Ч.2: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 112 с.

15. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с.

16. Здобнов А.И., Цыгененко В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: - К.: Арий, 2018. - 680с.

17. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 160 с.

18. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 96 с.

19. Королев А.А. Микробиология. Физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1. – м.: издательский центр «Академия», 2019. – 256 с.

20. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с.

21. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.

22. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2017. – 416 с.

23. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

24. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

25. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.

26. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 288 с.

27. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /С.Ю. Мальгина, Ю.Н.Плешкова.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 320 с.

28. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2018. – 336 с.

29. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2018. – 160 с.

30. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2016 –373 с.

31. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

32. Синицина А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 304 с.

33. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: ученик для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.

34. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176 с.

35. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: Федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

36. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

37. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

38. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

39. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

40. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

41. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

42. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

43 .ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

44. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

45. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

46. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

47. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

48. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

49. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

50. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

51. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2018.- 544с.

52.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017.-

53. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2018. – 512 с.

(электронные):

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2017.- 336с.

2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. – 160 с.

3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2018. – 96 с.

4. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А. Качурина, Т.А. Лаушкина. – М.: Академия, 2017. – 96 с.

3.3 Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих входит в профессиональный цикл основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП 03. Техническое оснащение организаций питания, ОП 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности.

Реализация программы ПМ 07 предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, при наличии Учебной кухни ресторана, с зонами приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков, оснащенной

современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практика является обязательным разделом ППССЗ и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих предусматривается учебная и производственная практика.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля. Учебная практика проводится в учебной кухне ресторана. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Программа ПМ 07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях и организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательной организацией и каждым предприятием и организацией, куда направляются обучающиеся.

Производственная практика проводится рассредоточено в рамках профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

Реализация программы ПМ 07 обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла. Библиотечный фонд должен быть укомплектован

печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Освоение междисциплинарных курсов завершается комплексным экзаменом в рамках промежуточной аттестации.

Освоение программы профессионального модуля завершается проведением экзамена квалификационного, который рекомендуется проводить с учетом стандартов World Skills Russia по компетенциям Поварское дело и Кондитерское дело.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

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

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в

организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

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

| Общие компетенции и трудовые функции, формируемые в рамках модуля | Оцениваемые знания и умения, практический опыт | Методы оценки | Критерии оценки |
|---|--|---|--|
| МДК 07.01 Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар | | | |
| А/01.3 | <p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и | <p>Практическая работа Виды работ на практике Экзамен</p> | <p>Оценка «5» - студент обнаруживает систематическое и глубокое знание программного материала. Ответ полный и правильный на основании изученного материала. Материал изложен в определенной логической последовательности, осознанно, с использованием современных профессиональных терминов; ответ самостоятельный. Студент уверенно отвечает на дополнительные вопросы.</p> <p>Оценка «4» - студент обнаруживает полное знание учебного материала. Ответ полный и правильный, подтвержден примерами; но их обоснование не аргументировано,</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>правила ухода за ним; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p> <p>Умения</p> <p>- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;</p> <p>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Практический опыт</p> <p>- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;</p> <p>- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного произ-</p> | <p>допущены 2-3 несущественные погрешности. Студент испытывает незначительные трудности в ответах на дополнительные вопросы. Материал изложен осознанно, самостоятельно, с использованием современных профессиональных терминов.</p> <p>Оценка «3» - студент обнаруживает знание основного программного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен, самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается недостаточное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Студент испытывает достаточные трудности в ответах на вопросы. Профессиональная терминология используется недостаточно.</p> <p>Оценка «2» - студент показывает пробелы в знаниях основного</p> |
|--|---|---|

| | | | |
|---------------|---|---|--|
| | <p>водства организации питания по заданию повара;</p> <p>- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.</p> | | <p>учебного материала. При ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания теоретического материала или допущен ряд существенных ошибок, которые студент не может исправить при наводящих вопросах, затрудняется в ответах на вопросы. Студент подменил научное обоснование проблем рассуждением бытового плана. Ответ носит поверхностный характер; наблюдаются неточности в использовании профессиональной терминологии.</p> |
| A/02.3 | <p>Знания</p> <p>- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</p> <p>- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</p> <p>- правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого</p> | <p>Практическая Работа Виды работ на практике Экзамен</p> | <p>Оценка «5» - студент обнаруживает систематическое и глубокое знание программного материала. Ответ полный и правильный на основании изученного материала. Материал изложен в определенной логической последовательности, осознанно, с использованием современных профессиональных терминов; ответ самостоятельный. Студент уверенно отвечает на дополнительные вопросы.</p> <p>Оценка «4» - студент обнаруживает полное знание учебного материала.</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</p> <ul style="list-style-type: none"> - пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; - правила и технологии расчетов с потребителями; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. <p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, | <p>Ответ полный и правильный, подтвержден примерами; но их обоснование не аргументировано, допущены 2-3 незначительные погрешности.</p> <p>Студент испытывает незначительные трудности в ответах на дополнительные вопросы.</p> <p>Материал изложен осознанно, самостоятельно, с использованием современных профессиональных терминов.</p> <p>Оценка «3» - студент обнаруживает знание основного программного материала, но допускает погрешности в ответе.</p> <p>Ответ недостаточно логически выстроен, самостоятелен.</p> <p>Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается недостаточное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер.</p> <p>Студент испытывает достаточные трудности в ответах на вопросы.</p> <p>Профессиональная терминология используется</p> |
|--|---|--|

| | | | |
|--|--|--|--|
| | <p>напитков и кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; - аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; - производить расчеты с посетителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; - эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос. <p>Практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара; - подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара; - приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара; - приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара; | | <p>недостаточно.</p> <p>Оценка «2» - студент показывает пробелы в знаниях основного учебного материала. При ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания теоретического материала или допущен ряд существенных ошибок, которые студент не может исправить при наводящих вопросах, затрудняется в ответах на вопросы. Студент подменил научное обоснование проблем рассуждением бытового плана. Ответ носит поверхностный характер; наблюдаются неточности в использовании профессиональной терминологии.</p> |
|--|--|--|--|

| | | | |
|--|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">- приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;- приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;- приготовление блюд из яиц по заданию повара;- приготовление блюд из творога по заданию повара;- приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;- приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;- приготовление горячих напитков по заданию повара;- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;- приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;- приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;- приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; | | |
|--|--|--|--|

| | | | |
|---------------|---|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - процеживание, проти- вание, замешивание, измельчение, фарширо- вание, начинка продук- ции по заданию повара; - порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; - помощь повару в производстве сложных, фирменных и нацио- нальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; - прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; - упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара. | | |
| В/01.4 | <p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регули- рующие деятельность организаций питания; - требования к качеству, срокам и условиям хра- нения, порционирова- нию, оформлению и по- даче блюд, напитков и кулинарных изделий раз- нообразного ассортимента; - технологии приго- товления блюд, на- питков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; - правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве | <p>Практическая работа Виды работ на практике Экзамен</p> | <p>Оценка «5» - студент обнаруживает систе- матическое и глубо- кое знание программ- ного материала. Ответ полный и правильный на осно- вании изученного материала. Материал изложен в определенной логики- ческой последова- тельности, осознанно, с использованием современных профес- сиональных терми- нов; ответ самостоятельный. Студент уверенно отвечает на допол- нительные вопросы.</p> <p>Оценка «4» - студент обнаруживает полное</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке; - специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий; - способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий; - технологии наставничества и обучения на рабочих местах. <p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса; - производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале; - оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения; - организовывать обуче- | <p>знание учебного материала.</p> <p>Ответ полный и правильный, подтвержден примерами; но их обоснование не аргументировано, допущены 2-3 несущественные погрешности.</p> <p>Студент испытывает незначительные трудности в ответах на дополнительные вопросы.</p> <p>Материал изложен осознанно, самостоятельно, с использованием современных профессиональных терминов.</p> <p>Оценка «3» - студент обнаруживает знание основного программного материала, но допускает погрешности в ответе.</p> <p>Ответ недостаточно логически выстроен, самостоятелен.</p> <p>Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается недостаточное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер.</p> <p>Студент испытывает достаточные трудности в ответах на вопросы.</p> <p>Профессиональная</p> |
|--|---|--|

| | | |
|--|---|--|
| | <p>ние помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента.</p> <p>Практический опыт</p> <p>- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- контроль выполнения помощником повара заданий;</p> <p>- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> | <p>терминология используется недостаточно.</p> <p>Оценка «2» - студент показывает пробелы в знаниях основного учебного материала. При ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания теоретического материала или допущен ряд существенных ошибок, которые студент не может исправить при наводящих вопросах, затрудняется в ответах на вопросы. Студент подменил научное обоснование проблем рассуждением бытового плана. Ответ носит поверхностный характер; наблюдаются неточности в использовании профессиональной терминологии.</p> |
|--|---|--|

| | | | |
|----------------------|---|--|---|
| <p>В/01.4</p> | <p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - способы организации 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; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. <p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь; - комбинировать различные способы приготовления и сочетания | <p>Практическая работа Виды работ на практике Экзамен</p> | <p>Оценка «5» - студент обнаруживает систематическое и глубокое знание программного материала. Ответ полный и правильный на основании изученного материала. Материал изложен в определенной логической последовательности, осознанно, с использованием современных профессиональных терминов; ответ самостоятельный. Студент уверенно отвечает на дополнительные вопросы.</p> <p>Оценка «4» - студент обнаруживает полное знание учебного материала. Ответ полный и правильный, подтвержден примерами; но их обоснование не аргументировано, допущены 2-3 несущественные погрешности. Студент испытывает незначительные трудности в ответах на дополнительные вопросы. Материал изложен осознанно, самостоятельно, с использованием современных профессиональных терминов.</p> <p>Оценка «3» - студент обнаруживает знание основного программного материала, но</p> |
|----------------------|---|--|---|

| | | |
|--|--|---|
| | <p>основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; | <p>допускает погрешности в ответе.</p> <p>Ответ недостаточно логически выстроен, самостоятелен.</p> <p>Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается недостаточное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер.</p> <p>Студент испытывает достаточные трудности в ответах на вопросы.</p> <p>Профессиональная терминология используется недостаточно.</p> <p>Оценка «2» - студент показывает пробелы в знаниях основного учебного материала. При ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания теоретического материала или допущен ряд существенных ошибок, которые студент не может исправить при наводящих вопросах, затрудняется в ответах на вопросы. Студент подменил научное обоснование проблем рассуждением бытового плана. Ответ носит поверхностный характер;</p> |
|--|--|---|

| | | |
|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - нарезка и формовка овощей и фруктов; - приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента; - приготовление и оформление холодных и горячих закусок; - приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд; - приготовление и оформление супов, отваров и бульонов; - приготовление и оформление горячих и холодных соусов; - приготовление и оформление блюд из овощей и грибов; - приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных; - приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи; - приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий; - приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента; - приготовление и оформление холодных и горячих десертов; - приготовление и | <p>наблюдаются неточности в использовании профессиональной терминологии.</p> |
|--|--|--|

| | | | |
|--|--|--|--|
| | <p>оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль хранения и расхода продуктов на производстве; - контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий; - презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям. | | |
| МДК 07.02 Технология выполнения работ по профессии 12901 «Кондитер» | | | |
| A/01.3 | <p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; - рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции; - назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними; - требования охраны | <p>Практическая работа Виды работ на практике Экзамен</p> | <p>Оценка «5» - студент обнаруживает систематическое и глубокое знание программного материала. Ответ полный и правильный на основании изученного материала.</p> <p>Материал изложен в определенной логической последовательности, осознанно, с использованием современных профессиональных терминов; ответ самостоятельный.</p> <p>Студент уверенно отвечает на дополнительные вопросы.</p> <p>Оценка «4» - студент обнаруживает полное знание учебного материала. Ответ полный и правильный, подтвержден примерами; но их обоснование не аргументировано,</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p> <p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе; - применять регламенты, стандарты и нормативно – техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции. <p>Практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера; - проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера; - упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции | <p>допущены 2-3 незначительные погрешности. Студент испытывает незначительные трудности в ответах на дополнительные вопросы. Материал изложен осознанно, самостоятельно, с использованием современных профессиональных терминов.</p> <p>Оценка «3» - студент обнаруживает знание основного программного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен, самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается недостаточное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Студент испытывает достаточные трудности в ответах на вопросы. Профессиональная терминология используется недостаточно.</p> <p>Оценка «2» - студент показывает пробелы в знаниях основного</p> |
|--|--|---|

| | | | |
|--------|--|---|--|
| | или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера. | | учебного материала. При ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания теоретического материала или допущен ряд существенных ошибок, которые студент не может исправить при наводящих вопросах, затрудняется в ответах на вопросы. Студент подменил научное обоснование проблем рассуждением бытового плана. Ответ носит поверхностный характер; наблюдаются неточности в использовании профессиональной терминологии. |
| А/02.3 | <p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; - технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения; - правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям; - методы минимизации отходов сырья, исполь- | <p>Практическая работа Виды работ на практике Экзамен</p> | <p>Оценка «5» - студент обнаруживает систематическое и глубокое знание программного материала. Ответ полный и правильный на основании изученного материала. Материал изложен в определенной логической последовательности, осознанно, с использованием современных профессиональных терминов; ответ самостоятельный. Студент уверенно отвечает на дополнительные вопросы.</p> <p>Оценка «4» - студент обнаруживает полное знание учебного материала.</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>зубного при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;</p> <ul style="list-style-type: none"> - пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции; - правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями; - принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания. <p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; - процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию; - реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой | <p>Ответ полный и правильный, подтвержден примерами; но их обоснование не аргументировано, допущены 2-3 незначительные погрешности.</p> <p>Студент испытывает незначительные трудности в ответах на дополнительные вопросы.</p> <p>Материал изложен осознанно, самостоятельно, с использованием современных профессиональных терминов.</p> <p>Оценка «3» - студент обнаруживает знание основного программного материала, но допускает погрешности в ответе.</p> <p>Ответ недостаточно логически выстроен, самостоятелен.</p> <p>Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается недостаточное раскрытие теоретического материала.</p> <p>Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер.</p> <p>Студент испытывает достаточные трудности в ответах на вопросы.</p> <p>Профессиональная терминология используется</p> |
|--|---|---|

| | | | |
|--|--|--|--|
| | <p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности; - аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции; - производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; - эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос. <p>Практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; - изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; - презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера; - прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера; - упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера. | | <p>недостаточно.</p> <p>Оценка «2» - студент показывает пробелы в знаниях основного учебного материала. При ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания теоретического материала или допущен ряд существенных ошибок, которые студент не может исправить при наводящих вопросах, затрудняется в ответах на вопросы. Студент подменил научное обоснование проблем рассуждением бытового плана. Ответ носит поверхностный характер; наблюдаются неточности в использовании профессиональной терминологии.</p> |
|--|--|--|--|

| | | | |
|--------|---|--|--|
| В/01.4 | <p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; - технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции различного ассортимента; - технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции различного ассортимента; - правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке; - специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции; - способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых | <p>Практическая работа Виды работ на практике Экзамен</p> | <p>Оценка «5» - студент обнаруживает систематическое и глубокое знание программного материала. Ответ полный и правильный на основании изученного материала. Материал изложен в определенной логической последовательности, осознанно, с использованием современных профессиональных терминов; ответ самостоятельный. Студент уверенно отвечает на дополнительные вопросы.</p> <p>Оценка «4» - студент обнаруживает полное знание учебного материала. Ответ полный и правильный, подтвержден примерами; но их обоснование не аргументировано, допущены 2-3 несущественные погрешности. Студент испытывает незначительные трудности в ответах на дополнительные вопросы. Материал изложен осознанно, самостоятельно, с использованием современных профессиональных терминов. Оценка «3» - студент обнаруживает знание основного программного материала, но допускает погреш-</p> |
|--------|---|--|--|

| | | |
|--|--|--|
| | <p>качеств кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии наставничества и обучения на рабочих местах. <p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции; - анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции; - оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; - организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента. <p>Практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием; | <p>ности в ответе.</p> <p>Ответ недостаточно логически выстроен, самостоятелен.</p> <p>Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается недостаточное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер.</p> <p>Студент испытывает достаточные трудности в ответах на вопросы.</p> <p>Профессиональная терминология используется недостаточно.</p> <p>Оценка «2» - студент показывает пробелы в знаниях основного учебного материала. При ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания теоретического материала или допущен ряд существенных ошибок, которые студент не может исправить при наводящих вопросах, затрудняется в ответах на вопросы. Студент подменил научное обоснование проблем рассуждением бытового плана. Ответ носит поверхностный характер; наблюдаются неточ-</p> |
|--|--|--|

| | | | |
|--------|---|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции; - подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции; - контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе; - контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; - проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха. | | ности в использовании профессиональной терминологии. |
| В/02.4 | <p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; - организация питания, в том числе диетического; - рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь; - нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов; - виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики | <p>Практическая работа Виды работ на практике Экзамен</p> | <p>Оценка «5» - студент обнаруживает систематическое и глубокое знание программного материала. Ответ полный и правильный на основании изученного материала. Материал изложен в определенной логической последовательности, осознанно, с использованием современных профессиональных терминов; ответ самостоятельный. Студент уверенно отвечает на дополнительные вопросы.</p> <p>Оценка «4» - студент обнаруживает полное знание учебного материала. Ответ полный и правильный, подт-</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>и условия его эксплуатации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. <p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; - готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию; - комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий; - оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; - готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального; - соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к | <p>вержден примерами; но их обоснование не аргументировано, допущены 2-3 несущественные погрешности.</p> <p>Студент испытывает незначительные трудности в ответах на дополнительные вопросы.</p> <p>Материал изложен осознанно, самостоятельно, с использованием современных профессиональных терминов.</p> <p>Оценка «3» - студент обнаруживает знание основного программного материала, но допускает погрешности в ответе.</p> <p>Ответ недостаточно логически выстроен, самостоятелен.</p> <p>Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается недостаточное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер.</p> <p>Студент испытывает достаточные трудности в ответах на вопросы.</p> <p>Профессиональная терминология используется недостаточно.</p> |
|--|---|---|

| | | |
|--|---|---|
| | <p>качеству и безопасности их приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции; - составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства; - кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции; - составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию. <p>Практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции; - подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции; - изготовление и оформление мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции; - изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции; - изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь; - презентация готовой кондитерской и | <p>Оценка «2» - студент показывает пробелы в знаниях основного учебного материала. При ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания теоретического материала или допущен ряд существенных ошибок, которые студент не может исправить при наводящих вопросах, затрудняется в ответах на вопросы. Студент подменил научное обоснование проблем рассуждением бытового плана. Ответ носит поверхностный характер; наблюдаются неточности в использовании профессиональной терминологии.</p> |
|--|---|---|

| | | | |
|--|--|----------------------|--|
| | шоколадной продукции потребителям. | | |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | <p>Знания Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p> <p>Умения Распознавать задачу (проблему) в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу (проблему) и выделять ее составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи (проблемы). Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Практический опыт</p> | Практическое задание | <p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи;</p> <p>Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания;</p> <p>Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата;</p> <p>Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи.</p> |

| | | | |
|---|--|--|--|
| | <p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендации по улучшению плана.</p> | | |
| <p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <p>Знания Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Формат оформления результатов поиска информации.</p> <p>Умения Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Выделять наиболее значимое в поиске информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять</p> | | <p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи;</p> <p>Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания;</p> <p>Оценка «3» ставится, если студент решает</p> |

| | | | |
|---|---|--|--|
| | <p>результаты поиска.</p> <p>Практический опыт</p> <p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p> | | <p>задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата;</p> <p>Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи.</p> |
| <p>ОК 03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> | <p>Знания</p> <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология.</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p> <p>Умения</p> <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p> <p>Практический опыт</p> <p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности.</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии.</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования.</p> | | <p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи;</p> <p>Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания;</p> <p>Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата;</p> <p>Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи.</p> |
| <p>ОК 04</p> <p>Работать в коллективе</p> | <p>Знания</p> <p>Психология коллектива.</p> | | <p>Оценка «5» ставится, если студент выпол-</p> |

| | | | |
|--|---|--|---|
| <p>и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> | <p>Психология личности. Основы проектной деятельности.</p> <p>Умения Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Практический опыт Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности</p> | | <p>нил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи;</p> <p>Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания;</p> <p>Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата;</p> <p>Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи.</p> |
| <p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <p>Знания Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.</p> <p>Умения Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.</p> <p>Практический опыт Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.</p> | | <p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи; Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания; Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата;</p> |

| | | | |
|--|---|--|---|
| | | | Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи. |
| <p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> | <p>Знания Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности. Умения Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности. Практический опыт Понимать значимость своей профессии (специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</p> | | <p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи; Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания; Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата; Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи.</p> |
| <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <p>Знания Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения Умения Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности.</p> | | <p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи; Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания; Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя</p> |

| | | | |
|---|---|--|---|
| | <p>Практический опыт Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p> | | <p>неполное использование понятийного аппарата;</p> <p>Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи</p> |
| <p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> | <p>Знания Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. Умения Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение. Практический опыт Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p> | | <p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи; Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания; Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата; Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи.</p> |
| <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> | <p>Знания Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.</p> | | <p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи;</p> <p>Оценка «4» ставится, если студент допускает</p> |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>Особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.</p> <p>Умения Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на профессиональные темы; участвовать в диалогах на общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы.</p> <p>Практический опыт Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языках. Ведение общения на профессиональные темы.</p> | | <p>незначительные ошибки при выполнении задания;</p> <p>Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата;</p> <p>Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи.</p> |
| <p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> | <p>Знания Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов. Порядок выстраивания презентации.</p> <p>Умения Выявлять достоинства и недостатки коммерческой</p> | | <p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи;</p> <p>Оценка «4» ставится,</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>идеи. Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Оформлять бизнес-план. Практический опыт Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. Составлять бизнес-план. Определение источников финансирования.</p> | <p>если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания;</p> <p>Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата;</p> <p>Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи.</p> |
|--|--|---|

5 ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ОПОП

Данная программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессиям «Повар» и «Кондитер».