

Приложение 55

**К ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ПРОГРАММЕ (ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА)**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОРЛОВО-ВЯТСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНО
с работодателем

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора

_____ М.В. Русских

«__» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля**

**ПМ. 07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабо-
чих, должностям служащих (повар, кондитер)»
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Орлов, 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля
составлена на основе Федерального
государственного образовательного стандарта
по специальности среднего
профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

Составитель: Васенина Надежда Александровна - преподаватель КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

Техническая экспертиза: Щенникова Любовь Валентиновна, председатель ПЦК преподавателей дисциплин сферы обслуживания КОГПОБУ «ОВСХК»

Рабочая программа профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствует требованиям ФГОС, создана с учетом программы развития КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

Рабочая программа раскрывает содержание знаний, умений, навыков, профессиональных и дополнительных компетенций по профессиональному модулю, логику изучения модуля с указанием последовательности междисциплинарных курсов, тем, вопросов и общего количества времени на их изучение. Объем содержания оптимален и соответствует объему учебного времени по профессиональному модулю, отведенному в учебном плане. Содержание дифференцировано с учетом уровней планируемых результатов, выделены практические работы, учебные практики. По каждому междисциплинарному курсу представлены основные элементы содержания каждой темы. Количество часов, отведенное на изучение каждого МДК, тем, разделов соответствует развитию обучающихся и усвоению тем.

Рассмотрено и рекомендовано ПЦК преподавателей дисциплин сферы обслуживания

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ)
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ) ПМ. 07. «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПОВАР, КОНДИТЕР)»

1.1. нормативно-правовое и методическое обеспечение разработки профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по СПЕЦИАЛЬНОСТИ **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**; утвержден приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1565;
- Основной профессиональной образовательной программы по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.
- Локальных актов Кировского областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

1.2. Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе очной формам обучения.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности – Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер) и соответствующие ему профессиональные и дополнительные компетенции.

1.3.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций	знать:	уметь:	Иметь практический опыт
ПК7.1	Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд, напитков и	Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса Проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах Оценивать	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Оценка наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и

		<p>кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке</p>	<p>наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с имеющимися условиями хранения</p> <p>Организовывать обучение 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>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>
ПК7.2	<p>Осуществлять обработку, подготовку сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса дичи.</p>	<p>Осуществлять обработку, подготовку сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<p>Разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Нарезка и формовка овощей и фруктов</p>	<p>Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь</p> <p>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, ис-</p>

				<p>пользуя 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>
ПК7.3	<p>Проводить приготовление и подготовку к реализации простых полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий основного ассортимента.</p>	<p>Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания Организация питания, в том числе диетического Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного</p>	<p>Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных</p>	<p>Разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Приготовление и оформление холодных и горячих десертов Приготовление и оформление блюд блюда здорового блюда</p>

		<p>ассортимента Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>блюд, напитков и кулинарных изделий Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и 9 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>	<p>здорового питания и диетических (лечебных) блюд Контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p>
ПК7.4	<p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</p>	<p>Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь Комбинировать</p>	<p>Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь Комбинировать различные способы</p>	<p>Разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Приготовление</p>

	<p>форм обслуживания.</p>	<p>различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять портфолио на блюда,</p>	<p>приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия</p>	<p>и оформление блюд блюда здорового питания и диетических (лечебных) блюд Контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p>
--	---------------------------	--	---	--

		напитки и кулинарные изделия		
ПК7.5	Готовить и оформлять основные холодные и горячие сладкие блюда.	<p>Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания Организация питания, в том числе диетического Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов</p> <p>Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь</p> <p>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</p> <p>Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу</p> <p>Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления</p> <p>Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия</p> <p>Кратко излагать концепции, оказав-</p>	<p>Разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Приготовление и оформление блюд</p> <p>Здоровое блюдо здорового питания и диетических (лечебных) блюд</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Контроль качества приготовления блюд, напитков и 11 кулинарных изделий</p> <p>Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p>

			<p>шие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия</p>	
ПК7.6	<p>Готовить основные холодные и горячие напитки.</p>	<p>Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания Организация питания, в том числе диетического Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям Правила по охране</p>	<p>Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков</p>	<p>Разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Приготовление и оформление блюд Блюда здорового питания и диетических (лечебных) блюд Контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p>

		<p>труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>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>	
ПК7.7	<p>Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</p>	<p>Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания Организация питания, в том числе диетического Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и</p>	<p>Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд Контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p>

		<p>условия его эксплуатации Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>требования к качеству и безопасности их приготовления</p> <p>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>	
ПК7.8	<p>Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p>	<p>Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания Организация питания, в том числе диетического Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов</p> <p>Виды технологического оборудо-</p>	<p>Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь</p> <p>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</p> <p>Готовить и презентовать блюда,</p>	<p>Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления</p> <p>Разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Приготовление и оформление блюд</p> <p>блюда здорового питания и диетических (лечебных) блюд</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и</p>

		<p>вания, 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</p> <p>Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>напитки и кулинарные изделия с элементами шоу Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления</p> <p>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>	<p>безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p>
--	--	---	--	--

1.3.2. Перечень общих компетенций

Код	Наименование дополнительных компетенций	знать:	уметь:
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд, напитков и кулинарных изделий	-изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- технологию приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	разнообразного ассортимента;	- комбинировать разные способы приготовления и

ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;	сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;	- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;	- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;
О 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- нормативно-правовые акты РФ, регулирующие деятельность организации питания;	- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;	- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;	- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;
		- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;	- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с имеющимися условиями хранения;
		- специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства	- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления и осуществлять контроль выполнения заданий;
			- излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;
			- составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия

		блюд, напитков и кулинарных изделий; - организацию питания, в том числе диетического; - принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий
--	--	---

1.3.3. Перечень личностных результатов

Код	Наименование результата обучения
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации
ЛР 17	Проявляющий осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов Вятского края; готов и способен вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания

1.4. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

– Профессиональный модуль «**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)**» является частью профессионального цикла образовательной программы

Общая трудоемкость профессионального модуля: 468 час.

в том числе:

на освоение МДК 07.01- 36 час.

МДК 07.02- 36 час.

на практики: 360 час.

Квалификационный экзамен: 36 часов

Общеобразовательная часть программы включает: 468 час.

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 07 «выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Личные результаты	Методы текущего контроля
1	2	3	4	5	6
МДК 07.01 Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»					
Тема 1.1	Содержание	8	ПК 7.1-7.7	ЛР 6, 17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
Приготовление полуфабрикатов кулинарной продукции	Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов. Обработка мяса, субпродуктов. Приготовление натуральных полуфабрикатов из мяса. Приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса. Обработка птицы, заправка. Приготовление полуфабрикатов из птицы. Обработка рыбы, филирование. Приготовление натуральных полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы. Обработка сельди, морепродуктов.				
	Практические занятия	10			
	Расчеты при приготовлении полуфабрикатов				
ТЕМА 1.2	Содержание	8		ЛР 6, 17	Опрос, Тестовые задания,
Особенности технологии приготовления	Виды тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке.				

<p>простых кулинарных блюд</p>	<p>Ассортимент и технология приготовления заправочных супов. Ассортимент и технология приготовления супов холодных, пюреобразных, молочных. Ассортимент и технология приготовления горячих соусов. Ассортимент и технология приготовления холодных соусов. Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из овощей. Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из творога и яиц. Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из рыбы целиком, порционным куском. Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из рубленой рыбы. Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из морепродуктов. Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из мяса крупным куском. Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из мяса порционным куском. Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из мяса мелким куском. Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из птицы.</p>					<p>Дифференцированные задания</p>
--------------------------------	--	--	--	--	--	-----------------------------------

	<p>Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из субпродуктов.</p> <p>Ассортимент и технология приготовления салатов.</p> <p>Ассортимент и технология приготовления горячих и холодных закусок.</p> <p>Ассортимент и технология приготовления сладких блюд.</p> <p>Ассортимент и технология приготовления напитков.</p>				
	<p>Практические занятия</p> <p>Приготовление супов, соусов, горячих вторых блюд, горячих и холодных закусок, сладких блюд и напитков.</p> <p>Расчеты при приготовлении горячих блюд из мяса, птицы, рыбы.</p>	10			
МДК 07.02 Выполнение работ по рабочей профессии «Кондитер»					
<p>ТЕМА 2.1.</p> <p>Приготовление простых отделочных полуфабрикатов</p>	<p>Содержание</p> <p>Приготовление помады, глазури, ганаша.</p> <p>Приготовление кремов на основе сливочного масла.</p> <p>Приготовление белковых кремов.</p> <p>Приготовление заварных кремов.</p> <p>Приготовление кремов на основе сливок, творога, сметаны.</p> <p>Приготовление мастики, марципана.</p> <p>Приготовление крошки, крупки.</p> <p>Приготовление простых отделочных полуфабрикатов из карамели, шоколада.</p> <p>Практические занятия</p>	8	ПК 7.1- 7.8	ЛР 6, 17	<p>Опрос,</p> <p>Тестовые задания,</p> <p>Дифференцированные задания</p>
		10			

	Приготовление простых отделочных полуфабрикатов				
<p>ТЕМА 2.2.</p> <p>Особенности технологии приготовления простых хлебобулочных, основных мучных кондитерских изделий</p>	<p>Содержание</p> <p>Характеристика основного и дополнительного сырья. Подготовка сырья к производству. Дрожжевое безопарное и опарное тесто. Приготовление дрожжевого теста. Изделия из дрожжевого теста. Дрожжевое слоеное тесто. Изделия из дрожжевого слоеного, теста. Приготовление хлеба, простых хлебобулочных изделий. Приготовление бисквитного полуфабриката. Вафельное тесто, п/ф, выпечка. Приготовление песочного полуфабриката. Приготовление пресного сдобного теста. Приготовление заварного полуфабриката. Приготовление воздушного, воздушно-орехового полуфабриката. Приготовление слоеного полуфабриката. Приготовление пряничного полуфабриката. Ассортимент и технология приготовления пирожных массового спроса. Ассортимент и технология приготовления тортов массового спроса. Ассортимент и технология приготовления фруктовых и обезжиренных тортов. Хранение, транспортировка тортов и пирожных.</p>	8	ПК 7.1- 7.8	ЛР 6, 17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<p>Практические занятия</p> <p>Приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>				

<p>Учебная практика для получения первичных профессиональных навыков. Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление блюд и гарниров из овощей 2. Приготовление соусов, супов 3. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий 4. Приготовление горячих блюд из мяса, птицы 5. Приготовление горячих блюд из рыбы, творога, яиц 6. Приготовление хлеба, сдобных хлебобулочных изделий 7. Приготовление отделочных полуфабрикатов из крема 8. Приготовление тортов 9. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий 	144				
<p>Производственная практика для получения первичных профессиональных навыков. Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление блюд и гарниров из овощей 2. Приготовление соусов, супов 3. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий 4. Приготовление горячих блюд из мяса, птицы 5. Приготовление горячих блюд из рыбы, творога, яиц 6. Приготовление хлеба, сдобных хлебобулочных изделий 7. Приготовление отделочных полуфабрикатов из крема 8. Приготовление тортов 9. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий 	216				
ПК 7.1. -7.2	Квалификационный экзамен	36			
ВСЕГО		468			

2.4. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 07 «выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)» (форма обучения -заочная)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Личные результаты	Методы текущего контроля
1	2	3	4	5	6
МДК 07.01 Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»					
Тема 1.1 Приготовление полуфабрикатов кулинарной продукции	Содержание Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов. Обработка мяса, субпродуктов. Приготовление натуральных полуфабрикатов из мяса. Приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса. Обработка птицы, заправка. Приготовление полуфабрикатов из птицы. Обработка рыбы, филирование. Приготовление натуральных полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы. Обработка сельди, морепродуктов.	8	ПК 7.1-7.7	ЛР 6, 17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Практические занятия Расчеты при приготовлении полуфабрикатов	10			
ТЕМА 1.2 Особенности технологии приготовления	Содержание Виды тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке.	8		ЛР 6, 17	Опрос, Тестовые задания,

<p>простых кулинарных блюд</p>	<p>Ассортимент и технология приготовления заправочных супов. Ассортимент и технология приготовления супов холодных, пюреобразных, молочных. Ассортимент и технология приготовления горячих соусов. Ассортимент и технология приготовления холодных соусов. Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из овощей. Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из творога и яиц. Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из рыбы целиком, порционным куском. Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из рубленой рыбы. Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из морепродуктов. Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из мяса крупным куском. Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из мяса порционным куском. Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из мяса мелким куском. Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из птицы.</p>					<p>Дифференцированные задания</p>
--------------------------------	--	--	--	--	--	-----------------------------------

	<p>Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из субпродуктов.</p> <p>Ассортимент и технология приготовления салатов.</p> <p>Ассортимент и технология приготовления горячих и холодных закусок.</p> <p>Ассортимент и технология приготовления сладких блюд.</p> <p>Ассортимент и технология приготовления напитков.</p>				
	<p>Практические занятия</p> <p>Приготовление супов, соусов, горячих вторых блюд, горячих и холодных закусок, сладких блюд и напитков.</p> <p>Расчеты при приготовлении горячих блюд из мяса, птицы, рыбы.</p>	10			
МДК 07.02 Выполнение работ по рабочей профессии «Кондитер»					
<p>ТЕМА 2.1.</p> <p>Приготовление простых отделочных полуфабрикатов</p>	<p>Содержание</p> <p>Приготовление помады, глазури, ганаша.</p> <p>Приготовление кремов на основе сливочного масла.</p> <p>Приготовление белковых кремов.</p> <p>Приготовление заварных кремов.</p> <p>Приготовление кремов на основе сливок, творога, сметаны.</p> <p>Приготовление мастики, марципана.</p> <p>Приготовление крошки, крупки.</p> <p>Приготовление простых отделочных полуфабрикатов из карамели, шоколада.</p> <p>Практические занятия</p>	8	ПК 7.1- 7.8	ЛР 6, 17	<p>Опрос,</p> <p>Тестовые задания,</p> <p>Дифференцированные задания</p>
		10			

	Приготовление простых отделочных полуфабрикатов				
<p>ТЕМА 2.2. Особенности технологии приготовления простых хлебобулочных, основных мучных кондитерских изделий</p>	<p>Содержание</p> <p>Характеристика основного и дополнительного сырья. Подготовка сырья к производству. Дрожжевое безопарное и опарное тесто. Приготовление дрожжевого теста. Изделия из дрожжевого теста. Дрожжевое слоеное тесто. Изделия из дрожжевого слоеного, теста. Приготовление хлеба, простых хлебобулочных изделий. Приготовление бисквитного полуфабриката. Вафельное тесто, п/ф, выпечка. Приготовление песочного полуфабриката. Приготовление пресного сдобного теста. Приготовление заварного полуфабриката. Приготовление воздушного, воздушно-орехового полуфабриката. Приготовление слоеного полуфабриката. Приготовление пряничного полуфабриката. Ассортимент и технология приготовления пирожных массового спроса. Ассортимент и технология приготовления тортов массового спроса. Ассортимент и технология приготовления фруктовых и обезжиренных тортов. Хранение, транспортировка тортов и пирожных.</p>	8	ПК 7.1- 7.8	ЛР 6, 17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<p>Практические занятия</p> <p>Приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	10			

<p>Учебная практика для получения первичных профессиональных навыков. Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление блюд и гарниров из овощей 2. Приготовление соусов, супов 3. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий 4. Приготовление горячих блюд из мяса, птицы 5. Приготовление горячих блюд из рыбы, творога, яиц 6. Приготовление хлеба, сдобных хлебобулочных изделий 7. Приготовление отделочных полуфабрикатов из крема 8. Приготовление тортов 9. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий 	144				
<p>Производственная практика для получения первичных профессиональных навыков. Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление блюд и гарниров из овощей 2. Приготовление соусов, супов 3. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий 4. Приготовление горячих блюд из мяса, птицы 5. Приготовление горячих блюд из рыбы, творога, яиц 6. Приготовление хлеба, сдобных хлебобулочных изделий 7. Приготовление отделочных полуфабрикатов из крема 8. Приготовление тортов 9. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий 	216				
ПК 7.1. -7.2	Квалификационный экзамен	36			
ВСЕГО		468			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Общие требования к организации образовательного процесса

- соответствие ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и учебным планам;
- соответствие принципам и нормам дидактики и педагогики среднего профессионального образования;
- применение в преподавании профессионального модуля и отражение в УМК инновационных методов и технологий;
- соответствие составу, содержанию и характеру междисциплинарных связей профессионального модуля и дисциплин предшествующих, последующих и изучаемых параллельно;
- обеспечение всех видов занятий и заданий, предусмотренных рабочей программой профессионального модуля, всеми необходимыми методическими, информационными и другими материалами, позволяющими модуль в отведенное учебным планом время;
- соответствие особенностям индивидуального преподавательского стиля ведущего преподавателя.

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды в учебном заведении. Изучение таких дисциплин как: «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Техническое оснащение организаций питания», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Бухгалтерский учет в общественном питании», «Контроль качества продукции и услуг общественного питания», «Документальное обеспечение» должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

Учебная практика проводится в учебных лабораториях, компьютерных лабораториях со специализированным программным обеспечением и учебных кабинетах образовательного учреждения. Учебную практику рекомендуется проводить концентрировано после изучения учебного модуля. По итогам учебной практики проводится сдача зачета в форме защиты и презентации разработанного проекта.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания. Производственную практику рекомендуется проводить концентрировано после изучения учебного модуля и учебной практики. По итогам производственной практики проводится сдача зачета в форме защиты.

3.2. Образовательные технологии

При реализации профессионального модуля используются следующие образовательные технологии:

1. Личностно-ориентированная технология.

Личностно-ориентированные технологии ставят в центр образовательной системы личность студента, обеспечение комфортных, бесконфликтных и безопасных условий ее развития, реализации ее природного потенциала. Личностно-ориентированные технологии имеют целью разностороннее, свободное и творческое развитие студента как субъекта деятельности.

2. Системно - деятельностный подход - организация учебного процесса, в котором главное место отводится активной и разносторонней, в максимальной степени самостоятельной познавательной деятельности обучающегося. Одной из главных задач педагога является организация учебной деятельности таким образом, чтобы у учащихся сформировались потребности и способности в осуществлении творческого преобразования учебного материала с целью овладения новыми знаниями в результате собственного поиска.

3. Проблемное обучение – это система проблемных ситуаций, в ходе решения, которых обучающийся овладевает содержанием предмета. Формами решения проблемных ситуаций

могут быть: проблемные задачи и задания, проблемная лекция, задачи исследовательского характера, дискуссии, работа с историческими документами, текстами с проблемной направленностью.

Основная цель данной технологии заключается в создании проблемных ситуаций, в осознании, принятии и разрешении этих ситуаций в ходе совместной деятельности обучающихся и преподавателя.

4. Информационно-коммуникативные технологии (ИКТ) – это система технологий обучения, основанная на организации процесса обучения и усвоения знаний с применением средств информационных технологий и компьютерных коммуникаций. Под информационными технологиями понимаются процессы накопления, обработки, представления и использования информации с помощью электронных средств.

5. Технология коллективного способа обучения (КСО) – такая форма обучения, при которой все участники работают друг с другом в парах и состав пар периодически меняется. Виды работ в отдельно взятой паре: обсуждение чего-либо, совместное изучение нового материала, обучение друг друга, тренировка, проверка.

6. Метод проектов - предполагает совокупность приемов, действий, обучающихся для достижения поставленной задачи – решения проблемы. Работая над проектом, обучающиеся получают возможность самостоятельно работать, приобретать и расширять полученные знания в процессе практической деятельности.

Метод проектов позволяет интегрировать различные виды деятельности, делая процесс обучения более увлекательным, более эффективным. Благодаря использованию метода проектов развиваются умения: анализа ситуации; поиска и отбора необходимой информации; моделирования ситуации; рассмотрения стратегий и вариантов действий; принятия решений; выбора стратегии поведения; коммуникативных навыков, проведения социологических исследований; умения работать с источниками. В рамках данной технологии так же оформляется отношение к ценностям: ответственного принятия решений; терпимости; компромиссу; активного участия в общественной жизни; сознательному отношению к процессам, протекающим в обществе; стремлению к образованию и самообразованию; готовности к улучшению общественной жизни.

3.3. Материально-техническое обеспечение профессионального модуля:

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены специальные помещения: наличие учебных кабинетов «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», «Технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»; учебного кондитерского цеха, лаборатории для кондитеров. Оборудование учебных кабинетов «Технология приготовления хлеба, хлебобулочных изделий», «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»:

- комплект учебно-методической документации; - наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи, наглядные образцы). Технические средства обучения: -компьютер; -средства отображения информации (проектор, экран, монитор), -соответствующее программное обеспечение (цифровые образовательные ресурсы). Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:

- макет с деталями оборудования; - выставочное оборудование; - наглядные пособия (планшеты, плакаты);

- компьютерное обеспечение (презентации);

- комплект учебно-методической документации; - комплект технологической документации (стандарты, сборники рецептур, технологические инструкции); Оборудование и технологическое оснащение кондитерской, хлебопекарной лаборатории:

- технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации; Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

3.4. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Н.А. Анфимова Кулинария. – М.: Академия, 2011.
2. Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: Академия, 2012.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Академия, 2013.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2011.
5. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых товаров. – М.: Академия -М, 2014.
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2012.
7. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. - СПб.: Профессия, 2009.- 416с.,ил.
8. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебобулочных предприятиях. Гриф Минобр.
9. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (Технологии хлебобулочных изделий) Л. П. Пашенко, Т.В. Санина, Л. И. Столярова и др. _М.: КолосС, 2009. – 215 с. Гриф Минобр.
10. Бутейкис Н.Г, А.А. Жукова Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учеб, для нач. проф. образования: учеб, пособие для сред.проф. образования / - 2-е изд, стер. М.: издательский центр «Академия», 2010. - 304 с. Гриф Минобр.
11. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб.для студентов учреждений сред. проф. образования. – М.: Мастерство. 2009. - 320 с. Гриф Минобр.
12. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. часть I. Технология. – СПб: ГИОРД, 2009. – 559 с. Гриф Минобр.
13. Технология хлебобулочных изделий. – М.: КолосС, 2009. – 389 с. Гриф Минобр. 23. Технология хлебопекарного производства. - М.: ПрофОбрИздат. 2010. – 448 Гриф Минобр
14. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность

Дополнительные источники:

1. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г.,
2. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г.,
3. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г.,
4. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г.. 24 5.
5. Андреев А. Н. Производство сдобных изделий. – СПб: ГИОРД, 2010. – 480 с.
6. Булдаков А.С. Пищевые добавки: Справочник.-СПб.: VI, 2009.
7. Драгилев А.Ж. Производство конфет и ириса [Текст]: учеб, пособие / А.И. Драгилев. - М.: АО «Московские учебники», 2009. - 368 с.: ил.
8. Использование соевых продуктов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. / Авилон – составители: Борисенкова И.В, Вашошова А. А. – М.: Мегалион, 2010. – 72 с.

9. Исупов В.Ц. Пищевые добавки и пряности - История, состав и применение.
10. Кострова И.Е. Малое хлебопекарное производство.- СПб.: ГИОРД, 2010.
11. Матвеева И.В., Белявская И.П. Биотехнологические основы приготовления хлеба. - СПб.: ГИОРД, 2009.
12. Матвеева И.В., Белявская И.П. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий. - М., 2009.
14. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок: Технические рекомендации. - СПб: ГИОРД, 2009.
15. Сборник рецептов технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.: Пищепромиздат, 2007.
16. Сборник рецептов на хлебобулочные изделия. - М.: ГОС НИИХП, 2008.
17. Требования к проведению государственного санитарно-эпидемиологического надзора за предприятием, вырабатывающего хлеб. Хлебобулочные и кондитерского изделия: сборник. – 640 с. _ М., 2009.

Периодические издания:

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

Интернет ресурсы

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

3.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических, инженерно - педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия «Повар», «Кондитер»). Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой. Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: наличие образования по профилю с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПРОФЕССИЯ «ПОВАР», «КОНДИТЕР»)

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

	<p>ные способы Наблюдение на лабораторной работе Экспертная оценка выполненной работы Зачет по лабораторной работе 27 приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия</p>	
<p>ПК 7.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации простых полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий основного ассортимента.</p>	<p>Разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Приготовление и оформление холодных и горячих десертов Приготовление и оформление блюд блюда здорового питания и диетических (лечебных) блюд Контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд,</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике.</p>

	<p>напитков и кулинарных изделий Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу Наблюдение на лабораторной работе Экспертная оценка выполненной работы Зачет по лабораторной работе 28 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>	
<p>ПК 7.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд Контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения Готовить и презентовать блюда, напитки и</p>	<p>Наблюдение за ролью обучающихся в группе</p>

	<p>кулинарные изделия с элементами шоу Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления. Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий. Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия. Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд. Наблюдение на лабораторной работе. Экспертная оценка выполненной работы. Зачет по лабораторной работе 29 напитков и кулинарных изделий. Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия.</p>	
<p>ПК 7.5. Готовить и оформлять основные холодные и горячие сладкие блюда.</p>	<p>Разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Приготовление и оформление блюд. Блюда здорового питания и диетических (лечебных) блюд. Контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий. Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий. Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям. Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий. Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения. Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу. Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления. Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд,</p>	<p>Наблюдение за ролью обучающихся в группе, оценивание</p>

	<p>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>	
<p>ПК 7.6. Готовить основные холодные и горячие напитки.</p>	<p>Разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Приготовление и оформление блюд Наблюдение на лабораторной работе Экспертная оценка выполненной работы Зачет по лабораторной работе 30 здорового блюда здорового питания и диетических (лечебных) блюд Контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике.</p>

	и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия	
ПК 7.7. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	<p>Разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд Контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Презентация готовых блюд, напитков и 31 кулинарных изделий потребителям Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фронтальный опрос; - работа в парах; - тестирование - практическая работа; - решение производственных ситуаций
ПК 7.8. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия	<p>Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фронтальный опрос; - работа в парах;

	<p>приготовления Разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Приготовление и оформление блюд блюда здорового блюда здорового питания и диетических (лечебных) блюд Контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу 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>	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование - практическая работа; - решение производственных ситуаций
--	--	---

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

Код и наименование общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	

<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в иностранном языках профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Текущий контроль		
ДК1. Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса.	Демонстрация интереса к будущей профессии через: <ul style="list-style-type: none"> - повышение качества обучения по ПМ; - участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях; - участие в социально-проектной деятельности. 	Наблюдение, мониторинг, оценка содержания портфолио студента.
ДК2. Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области автоматизированных информационных систем; - оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике.

КОПИРОВАТЬ,
ОВСХК

НЕ КОПИРОВАТЬ
ОВСХК