

Филиал государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования Московской области «Университет «Дубна» -
Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж



Савельева О.Г.

«31» августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»
название профессионального модуля

Специальность
среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания
код и наименование специальности

базовой подготовки
базовой или углубленной (для СПССЗ)

Форма обучения
Очная
очная, очно-заочная, заочная

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 255637FF99444C0D668082BAD493C311
Владелец: Савельева Ольга Геннадьевна
Действителен: с 29.11.2022 до 22.02.2024

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Профессионального стандарта «Повар» утвержденного приказом Министра труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015г. № 610н, регистрационный номер 557 и Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Автор программы: Костикова И.М. преподаватель



Рабочая программа переутверждена на заседании предметно цикловой комиссии сервиса и дизайна.

Протокол заседания № 1 от «31» августа 2020г.

Председатель предметно цикловой комиссии

Костикова И.М.



СОГЛАСОВАНО

зам. директора филиала по УМР



Александрова М.Э.

«31» августа 2020г.

Представитель работодателя
Генеральный директор ООО «КАРАЛИНА»



Андреанова Н.П.

« 31 » 08 2020 г.

Руководитель библиотечной системы



Романова М.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля**
 - 1.1. Область применения программы
 - 1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении профессионального модуля
 - 1.3. Цели и задачи модуля, требования к результатам обучения по профессиональному модулю
 - 1.4. Количество часов на освоение программы модуля
- 2. Результаты освоения профессионального модуля**
- 3. Структура и содержание профессионального модуля**
 - 3.1. Тематический план профессионального модуля
 - 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю
- 4. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля**
 - 4.1. Образовательные технологии
 - 4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
 - 4.3. Информационное обеспечение обучения
 - 4.4. Общие требования к организации образовательного процесса
 - 4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса
- 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы филиала «Лыткарино» государственного университета «Дубна» по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида деятельности «Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания», а также общих и профессиональных компетенций.

1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении профессионального модуля

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемого профессионального модуля являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложных холодных и горячих десертов из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.3. Цели и задачи модуля, требования к результатам обучения по профессиональному модулю

Целью овладения ПМ. 07 является формирование умений, навыков и приобретение практического опыта подготовки к работе и уборке основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания, приготовления качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Задачи профессионального модуля:

- закрепление теоретических знаний по первичной обработке продовольственного сырья и приготовления полуфабрикатов;
- овладение умениями и приобретение практического опыта приготовления и оформления обеденных блюд, холодных закусок, мучных блюд, диетических блюд и блюд здорового питания.

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

иметь практический опыт:

- подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
- проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
- упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учётом требований безопасности и условиям хранения;

- подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара;
- подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара;
- приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
- приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
- приготовления блюд из яиц по заданию повара;
- приготовления блюд из творога по заданию повара;
- приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
- приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- приготовления горячих напитков по заданию повара;
- приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
- приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара;
- приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара;
- порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;
- приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;
- упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара;

уметь:

- 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;
- 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 потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;

знать:

- 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 ними;
- правила пользования сборниками рецептур 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;
- пищевую 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.

1.4. Количество часов на освоение программы модуля

Всего – 777 часов, в том числе:

учебной и производственной практики 288 часа;

максимальной учебной нагрузки обучающегося 489 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 326 часов;

самостоятельной работы обучающегося 133 часов;

консультаций для обучающихся 30 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВД): «Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ПК 7.1	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.
ПК 7.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Форма итоговой аттестации обучающихся за 3,4 и 5 семестры по профессиональному модулю ПМ.07: Экзамен квалификационный

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля ¹	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов		Консультации, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные занятия, практические занятия и семинары, часов	Всего, часов	в т.ч., индивидуальный проект, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 7.1 – 7.2	Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	246	116	57	50	-	8	72	-
ПК 7.1 – 7.2	Раздел 2. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск	351	210	105	83	-	22	36	-
	Учебная практика	108							
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	180							
	Всего:	777	326	162	133	-	30	108	180

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ. 07			
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар»			
<i>МДК 07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса</i>			
Раздел 1. Кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса			
<i>Тема 1.1 Теоретические основы междисциплинарного курса.</i>	Содержание		14
	1.	Введение. Предмет, цели и задачи курса.	
	2.	Охрана труда на ПОП.	
	3.	Ключевые понятия профессионального модуля.	
	4.	Общая характеристика технологического процесса на ПОП.	
	5.	Характеристика этапов технологического процесса.	
	6.	Технологический цикл производства кулинарной продукции.	
	7.	Основные этапы технологического цикла.	
	8.	Технологические принципы производства продукции.	
	9.	Классификация способов кулинарной обработки.	
	10.	Классификация кулинарной продукции.	
	11.	Виды кулинарной продукции.	
	12.	Ассортимент кулинарной продукции:	
	13.	определение, особенности структуры для различных ПОП.	
14.	Тестирование по теме «Основные понятия»		
<i>Тема 1.2 Механическая кулинарная обработка,</i>	Содержание		10
	1.	Овощное сырьё: виды, технологические свойства,	

<i>нарезка и формовка традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовка пряных и зелёных овощей.</i>	2.	товароведная хар-ка, пищевая ценность, требования к качеству.		
	3.	Технологический процесс механической кулинарной		
	4.	обработки картофеля и других овощей и приготовление п/ф.		
	5.	Механическая кулинарная обработка грибов, плодов, пряной		
	6.	и овощной листовой зелени. Способы минимизации отходов.		
	7.	Использование овощных п/ф, требования к качеству.		
	8.	Особенности обработки экзотических и редких видов овощей		
	9.	и грибов.		
	10.	Тестирование по теме «МКО овощей и приготовление п/ф».		
	Лабораторные работы			
1.	Лабораторная работа №1: «Механическая кулинарная обработка различных видов овощей. Способы минимизации отходов»			
2.	Лабораторная работа №2: «Приобретение первичных навыков нарезки картофеля, капустных и луковых овощей».			
Практические занятия		4		
1.	Практическое занятие №1: «Механическая кулинарная обработка овощей. Формы нарезки картофеля и корнеплодов».			
2.	Практическое занятие №2: «Отходы при МКО овощей, их кулинарное использование. Решение ситуационных задач».			
<i>Тема 1.3 Механическая кулинарная обработка рыбного сырья, моллюсков и ракообразных и приготовление</i>	Содержание		8	2,3
	1.	Общие требования к рыбному сырью, поступающему на ПОП.		
	2.	Виды рыб используемых в общественном питании.		
	3.	Механическая кулинарная обработка рыбы с костным		

<i>полуфабрикатов для блюд массового спроса.</i>	4.	скелетом: основные операции, способы разделки.		
	5.	Приготовление основных рыбных п/ф: порционирование, нарезка,		
	6.	маринование, измельчение, вымешивание котлетной массы.		
	7.	Приготовление основных п/ф для различных способов ТО.		
	8.	Тестирование по теме «МКО рыбы и нерыбного водного сырья»		
	Лабораторныеработы		12	
	1.	Лабораторная работа №3: «Оценка качества поступившей рыбы. МКО рыбы, приготовление полуфабрикатов для ТО»		
	2.	Лабораторная работа №4: «Приготовления котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы»		
	Практические занятия		4	
	1.	Практическое занятие №3: «Изучение ассортимента полуфабрикатов из рыбной котлетной массы».		
2.	Практическое занятие №4: «Обработка рыбы и рыбных отходов. Решение ситуационных задач».			
<i>Тема 1.4 Механическая кулинарная обработка мяса, субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд массового спроса.</i>	Содержание		18	2,3
	1.	Общие требования к качеству мяса.		
	2.	Механическая кулинарная обработка мяса.		
	3.	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.		
	4.	Приготовление мясных полуфабрикатов: крупнокусковые,		
	5.	порционные натуральные и панированные, мелкокусковые.		
	6.	Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши.		
	7.	Приготовление мясных полуфабрикатов: крупнокусковые,		
	8.	порционные натуральные и панированные, мелкокусковые.		
	9.	Кулинарная разделка и обвалка свиной туши.		
	10.	Приготовление мясных полуфабрикатов: крупнокусковые,		
11.	порционные натуральные и панированные,			

		мелкокусковые.		
	12.	Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё.		
	13.	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.		
	14.	Требования к качеству полуфабрикатов из мяса.		
	15.	Сроки хранения и реализации полуфабрикатов из мяса		
	16.	Обработка костей и их дальнейшее использование.		
	17.	Обработка субпродуктов и их дальнейшее использование.		
	18.	Тестирование по теме «МКО мяса и изготовление п/ф».		
	Лабораторные работы		8	
	1.	Лабораторная работа №5: «МКО мяса. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса и п/ф из неё».		
	2.	Лабораторная работа №6: «Приготовление котлетной массы из мяса и п/ф из неё. Оценка качества п/ф»		
	Практические занятия		4	
	1.	Практическое занятие №5: «Полуфабрикаты из рубленой и котлетной массы. Решение ситуационных задач».		
	2.	Практическое занятие №6: «Обработка мяса и субпродуктов. Решение ситуационных задач».		
<i>Тема 1.5 Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.</i>	Содержание		9	
	1.	Общие требования к с/х птице и пернатой дичи.		2,3
	2.	МКО и заправка с/х птицы и пернатой дичи.		
	3.	Приготовление полуфабрикатов из с/х птицы и дичи.		
	4.	Обработка субпродуктов с/х птицы и пернатой дичи.		
	5.	Требования к качеству и сроки хранения п/ф из птицы и дичи.		
	6.	Тестирование по теме «МКО с/х птицы и пернатой дичи».		
	7.	Подготовка к контрольной работе.		
	8.	Контрольная работа по разделу №1.		
	9.	Зачёт по разделу №1.		
	Лабораторные работы		9	
	1.	Лабораторная работа №7: «Обработка с/х птицы и приготовление полуфабрикатов из неё. Обработка субпродуктов».		

	2.	Лабораторная работа №8: «Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё. Оценка качества полуфабрикатов».		
	Практические занятия		4	
	1.	Практическое занятие №7: «Полуфабрикаты из с/х птицы натуральные и рубленые. Решение ситуационных задач».		
	2.	Практическое занятие №8: «Обработка субпродуктов с/х птицы. Решение ситуационных задач».		
Самостоятельная работа при изучении раздела 1.			50	
<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и нормативно-технической документации.</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление и подготовка их к защите.</p> <p>Подготовка презентации по теме: «История развития кулинарии».</p> <p>Составление таблицы «Классификация способов тепловой обработки».</p> <p>Работа с ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».</p> <p>Работа с ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».</p> <p>Выполнение домашних практических работ.</p> <p>Составление таблицы «Требования к качеству полуфабрикатов из экзотических и традиционных видов овощей».</p> <p>Составление таблицы «Требования к качеству основных рыбных полуфабрикатов, сроки их хранения».</p> <p>Составление таблиц: «Кулинарное использование основных крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, телятины, баранины, свинины».</p> <p>Составление таблиц: «Требования к качеству основных полуфабрикатов из мяса».</p> <p>Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативной и технологической документацией.</p>				
Консультации для обучающихся при изучении раздела 1			8	
<i>Групповые консультации</i>				
Учебная практика			72	
Виды работ:				
- подготовка к работе своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами Учебного кулинарного цеха;				

<ul style="list-style-type: none"> - уборка других рабочих мест в учебном кулинарном цехе по заданию преподавателя; - проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов учебного кулинарного цеха по заданию преподавателя; - упаковка и складирование по заданию преподавателя пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; - подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию преподавателя; - подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию преподавателя; 		
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение типа технологического оборудования овощного цеха, его мощности; - оценка соответствия оснащения овощного цеха технологическому процессу обработки овощей и приготовления полуфабрикатов из них; - совершенствование навыков организации рабочих мест; - подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе; - совершенствование навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - совершенствование навыков обработки овощей и приготовления полуфабрикатов из них; - выявление и устранение возможных дефектов полуфабрикатов; - определение типа технологического оборудования рыбного цеха, его мощности; - оценка соответствия оснащения рыбного цеха технологическому процессу обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из неё; - совершенствование навыков организации рабочих мест; - подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе; - совершенствование навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - совершенствование навыков обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из неё; - выявление и устранение возможных дефектов полуфабрикатов; - определение типа технологического оборудования мясного цеха, его мощности; 	72	

<ul style="list-style-type: none"> - оценка соответствия оснащения мясного цеха технологическому процессу обработки мяса и субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них; - совершенствование навыков организации рабочих мест; - подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе; - совершенствование навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - совершенствование навыков обработки мяса и субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них; - выявление и устранение возможных дефектов полуфабрикатов; - определение типа технологического оборудования птицегольевого цеха, его мощности; - оценка соответствия оснащения птицегольевого цеха технологическому процессу обработки домашней птицы, пернатой дичи и приготовления полуфабрикатов из них; - совершенствование навыков организации рабочих мест; - подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе; - совершенствование навыков обработки домашней птицы, пернатой дичи и приготовления полуфабрикатов из них; - выявление и устранение возможных дефектов полуфабрикатов. 				
МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск				
Раздел 2. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск				
<i>Тема 2.1 Процессы, формирующие качество готовой продукции.</i>	Содержание		4	2,3
	1.	Способы первичной кулинарной обработки продуктов: механические,		
	2.	гидромеханические, массообменные, химические.		
	3.	Способы тепловой обработки продуктов: основные, комбинированные		
	4.	вспомогательные.		
<i>Тема 2.2 Технологический процесс приготовления супов массового спроса</i>	Содержание		10	2,3
	1.	Классификация, пищевая ценность бульонов и отваров.		
	2.	Правила выбора основных продуктов, оценка их качества.		
	3.	Правила и режимы варки, нормы закладки продуктов.		
	4.	Пищевая ценность и классификация супов. Общие правила		
	5.	приготовления и отпуска заправочных супов.		
	6.	Сравнительная характеристика, особенности		

		приготовления		
	7.	щей, борщей, рассольников.		
	8.	Ассортимент супов картофельных, с овощами, крупами,		
	9.	бобовыми, макаронными изделиями.		
	10.	Требования к качеству супов массового спроса.		
	Лабораторные работы		12	
	1.	Лабораторная работа №1: «Приготовление, оформление, отпуск и презентация заправочных супов: щей, борщей, рассольников. Оценка качества сырья и кулинарной продукции. Составление и оформление бракеражного журнала».		
	2.	Лабораторная работа №2: «Приготовление, оформление, отпуск и презентация супов картофельных, с овощами, крупами, бобовыми, макаронами. Оценка качества сырья и кулинарной продукции. Составление и оформление бракеражного журнала».		
	Практические занятия		2	
	1.	Практическое занятие №1: «Расчёт нормы закладки сырья и продуктов для приготовления супов массового спроса».		
<i>Тема 2.3 Технологический процесс приготовления соусов массового спроса</i>	Содержание		6	
	1.	Соусы: понятие, назначение, классификация, ассортимент,		2
	2.	характеристика, пищевая ценность.		
	3.	Ассортимент, технология приготовления, требования к		
	4.	качеству горячих соусов массового спроса		
	5.	Ассортимент и технология приготовления холодных соусов		
	6.	Тестирование по темам «Супы и соусы массового спроса».		
	Практические занятия		2	
	1.	Практическое занятие №2 «Соусы массового спроса. Решение ситуационных задач».		
<i>Тема 2.4 Технологический процесс приготовления и оформления блюд и гарниров</i>	Содержание		12	
	1.	Значение и пищевая ценность блюд и гарниров из овощей и		2,3

<i>из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий массового спроса</i>	2.	грибов в питании.		
	3.	Ассортимент, технология приготовления, требования к		
	4.	качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей.		
	5.	Ассортимент, технологические процессы приготовления,		
	6.	требования к качеству основных блюд из грибов.		
	7.	Значение и пищевая ценность блюд и гарниров из круп,		
	8.	бобовых, кукурузы, макаронных изделий в питании.		
	9.	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых и кукурузы.		
	10.	Ассортимент блюд и гарниров из макаронных изделий.		
	11.	Требования к качеству и сроки хранения.		
	12.	Тестирование по теме «Блюда из овощей, грибов, круп и т.д»		
	Лабораторные работы			
1.	Лабораторная работа № 3 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация основных блюд из отварных и припущенных, овощей и грибов. Оценка качества сырья и кулинарной продукции. Составление и оформление бракеражного журнала».			
2.	Лабораторная работа № 4 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация основных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Оценка качества сырья и кулинарной продукции. Составление и оформление бракеражного журнала».			
Практические занятия			4	
1.	Практическое занятие №3 «Блюда и гарниры из овощей и грибов. Решение ситуационных задач».			
2.	Практическое занятие №4 «Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий Решение ситуационных задач».			
<i>Тема 2.5 Технологический процесс приготовления и оформления блюд из рыбы, моллюсков,</i>	Содержание		8	2,3
	1.	Значение и пищевая ценность блюд из рыбы в питании.		
	2.	Классификация, характеристика и ассортимент блюд из рыбы.		

<i>ракообразных массового спроса</i>	3.	Рациональное использование, совместимость и			
	4.	взаимозаменяемость сырья при приготовлении блюд из рыбы			
	5.	Ассортимент, технологические процессы приготовления,			
	6.	требования к качеству блюд массового спроса из рыбы.			
	7.	Рекомендуемые гарниры и соусы к блюдам. Дефекты блюд.			
	8.	Тестирование по теме «Блюда из рыбы»			
	Лабораторные работы				12
	1.	Лабораторная работа №5 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд из отварной, припущенной, запечённой и жареной рыбы. Оценка качества сырья и кулинарной продукции. Составление и оформление бракеражного журнала».			
	2.	Лабораторная работа №6 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд из рыбной котлетной массы. Оценка качества сырья и кулинарной продукции. Составление и оформление бракеражного журнала».			
	Практические занятия				2
1.	Практическое занятие №5 «Блюда из рыбы и рыбной котлетной массы. Решение ситуационных задач».				
<i>Тема 2.6 Технологический процесс приготовления и оформления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов и субпродуктов массового спроса</i>	Содержание		18	2,3	
	1.	Классификация и характеристика основных блюд из мяса и			
	2.	субпродуктов.			
	3.	Изменения, происходящие при тепловой обработке мяса и			
	4.	мясопродуктов.			
	5.	Ассортимент блюд из отварного и припущенного мяса, харак-			
	6.	теристика, правила оформления и подачи			
	7.	Ассортимент блюд из жареного мяса и субпродуктов, харак-			
	8.	теристика, правила оформления и подачи.			
	9.	Ассортимент блюд из рубленого мяса, характеристика,			

		правила		
	10.	оформления и подачи.		
	11.	Ассортимент блюд из котлетной массы, характеристика,		
	12.	правила оформления и подачи.		
	13.	Требования к качеству и сроки хранения и реализации		
	14.	блюд из мяса.		
	15.	Контрольная работа		
	16.	Зачёт.		
	17.	Инструктаж по охране труда при работе в соусном отделении.		
	18.	Повторение пройденного материала.		
	Лабораторные работы		12	
	1.	Лабораторная работа №7 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд из мяса, жаренного порционными панированными кусками. Оценка качества сырья и кулинарной продукции. Составление и оформление бракеражного журнала».		
	2.	Лабораторная работа №8 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд массового спроса из рубленой и котлетной массы. Оценка качества сырья и кулинарной продукции. Составление и оформление бракеражного журнала».		
	Практические занятия		2	
	1.	Практическое занятие № 6 «Блюда из мяса и субпродуктов. Решение ситуационных задач»		
<i>Тема 2.7 Технологический процесс приготовления и оформления блюд из домашней птицы и дичи массового спроса</i>	Содержание		10	
	1.	Общие сведения о блюдах из птицы и дичи.		2,3
	2.	Значение в питании, пищевая ценность.		
	3.	Ассортимент блюд из отварной и припущенной птицы, харак-		
	4.	теристика, правила оформления и подачи.		
	5.	Ассортимент блюд из жареной птицы и дичи, характеристика,		
	6.	правила оформления и подачи.		

	7.	Ассортимент блюд из котлетной массы из птицы, характерис-			
	8.	тика, правила оформления и подачи.			
	9.	Требования к качеству и сроки хранения блюд из птицы и дичи.			
	10.	Тестирование по теме «Блюда из птицы»			
	Лабораторные работы				12
	1.	Лабораторная работа №9 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд массового спроса из отварной и жареной птицы. Оценка качества сырья и кулинарной продукции. Составление и оформление бракеражного журнала».			
	2.	Лабораторная работа №10 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд массового спроса из котлетной массы из птицы. Оценка качества сырья и кулинарной продукции. Составление и оформление бракеражного журнала».			
Практические занятия		2			
1.	Практическое занятие № 7 «Блюда из с/х птицы, дичи и субпродуктов. Решение ситуационных задач»				
<i>Тема 2.8 Технологический процесс приготовления и оформления блюд из яиц и творога массового спроса</i>	Содержание		6		
	1.	Значение и пищевая ценность блюд из яиц в питании.			
	2.	Подготовка яичных продуктов к использованию.			
	3.	Ассортимент блюд из яиц. Требования к качеству.			
	4.	Значение и пищевая ценность блюд из творога в питании.			
	5.	Ассортимент блюд из творога. Требования к качеству.			
	6.	Тестирование по теме «Блюда из яиц и творога»			
	Лабораторные работы		12		
	1.	Лабораторная работа №11 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд массового спроса из яиц. Оценка качества сырья и кулинарной продукции. Составление и оформление бракеражного журнала».			
	2.	Лабораторная работа №12 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд массового спроса из творога.			

	Оценка качества сырья и кулинарной продукции. Составление и оформление бракеражного журнала».		
	Практические занятия	2	
	1. Практическое занятие №8 «Блюда из яиц и творога.Решение ситуационных задач».		
<i>Тема 2.9 Технологический процесс приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса</i>	Содержание	6	2,3
	1. Значение холодных блюд и закусок в питании человека.		
	2. Ассортимент бутербродов, салатов и винегретов.		
	3. Овощные и грибные блюда и закуски. Блюда и закуски из яиц.		
	4. Мясные блюда и закуски. Рыбные блюда и закуски.		
	5. Требования к качеству и сроки хранения.		
	6. Тестирование по теме «Холодные блюда и закуски».		
	Практические занятия	2	
	1. Практическое занятие №9 «Холодные блюда и закуски. Решение ситуационных задач».		
<i>Тема 2.10 Технологический процесс приготовления холодных и горячих десертов и напитков массового спроса</i>	Содержание	8	2,3
	1. Значение и пищевая ценность сладких блюд в питании.		
	2. Классификация и характеристика сладких блюд.		
	3. Предварительная подготовка продуктов.		
	4. Характеристика желирующих веществ.		
	5. Ассортимент холодных и горячих сладких блюд.		
	6. Классификация и характеристика напитков массового спроса.		
	7. Требования к качеству и сроки хранения.		
8. Тестирование по теме «Сладкие блюда и напитки»			
	Практические занятия	2	
	1. Практическое занятие №10 «Сладкие блюда и напитки. Решение ситуационных задач».		
<i>Тема 2.11 Технологический процесс приготовления мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного</i>	Содержание	10	2,3
	1. Классификация и характеристика основных мучных блюд,		
	2. мучных и хлебобулочных изделий.		
	3. Способы разрыхления теста.		
	4. Подготовка сырья и продуктов.		

<i>ассортимента для массового спроса</i>	5.	Виды теста и его использование.		
	6.	Процессы, происходящие при замесе теста и выпечке		
	7.	изделий из него. Понятие упёка и припёка.		
	8.	Мучные изделия пониженной калорийности.		
	9.	Требования к качеству изделий из теста и сроки хранения		
	10	Тестирование по теме «Мучные блюда, изделия и гарниры»		
	Лабораторные работы		10	
	1.	Лабораторная работа №13 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных блюд с фаршем. Оценка качества сырья и кулинарной продукции. Составление и оформление бракеражного журнала».		
	2.	Лабораторная работа №14 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных блюд из пресного теста. Оценка качества сырья и кулинарной продукции. Составление и оформление бракеражного журнала».		
	Практические занятия		2	
1.	Практическое занятие №11 «Мучные блюда и мучные изделия. Решение ситуационных задач».			
<i>Тема 2.12 Технология приготовления блюд здорового питания и напитков</i>	Содержание		6	
	1.	Общая характеристика лечебного питания.		2,3
	2.	Виды щажения. Особенности обработки продуктов.		
	3.	Характеристика и назначение основных лечебных диет.		
	4.	Тестирование по теме «Диетическое питание»		
	5.	Контрольная работа по разделу 2		
	6.	Зачёт.		
	Практические занятия		2	
1.	Практическое занятие №12 «Составление меню дневного рациона диет №1,2,5,7,9,10, 15 с учётом режима питания»			
Самостоятельная работа при изучении раздела2.		83		
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и нормативно-технической документации. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление и подготовка их к защите. Составление алгоритмов приготовления и отпуска основных супов.				

Составление технологических карт на основные супы.
Составление таблицы «Требования к качеству основных супов, сроки их реализации».
Подготовка докладов по теме: «Особенности приготовления и отпуска традиционных русских супов».
Составление алгоритмов приготовления и отпуска основных соусов и их производных.
Составление технологических карт на основные соусы и их производные.
Составление таблиц: «Требования к качеству основных соусов и их производных, сроки их реализации», «Кулинарное использование основных соусов и их производных».
Составление алгоритмов приготовления и отпуска основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий.
Составление технологических карт на основные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий.
Составление таблиц: «Требование к качеству основных блюд и гарниров из овощей и грибов», «Требования к качеству основных блюд и гарниров из бобовых, кукурузы и макаронных изделий».
Составление алгоритмов приготовления и отпуска основных блюд из рыбы.
Составление технологических карт на основные блюда из рыбы.
Составление таблицы: «Требования к качеству основных блюд из рыбы».
Составление алгоритмов приготовления и отпуска основных блюд из мяса и субпродуктов.
Составление технологических карт на основные блюда из мяса и субпродуктов.
Составление таблиц: «Требования к качеству основных блюд из мяса», «Требования к качеству основных блюд из субпродуктов».
Составление алгоритмов приготовления и отпуска основных блюд из домашней птицы, кроликов.
Составление технологических карт на основные блюда из птицы.
Составление таблицы: «Требования к качеству основных блюд из птицы».
Составление алгоритмов приготовления и отпуска основных блюд из творога.
Составление технологических карт на основные блюда из яиц и творога.
Составление таблиц: «Требования к качеству основных блюд из яиц», «Требования к качеству основных блюд из творога».
Составление технологических карт на основные холодные блюда и закуски.
Составление технологических карт на основные горячие закуски.
Составление таблиц: «Требования к качеству и сроки реализации блюд и закусок массового спроса из рыбы, мяса, птицы», «Требования к качеству основных горячих закусок».
Подготовка рефератов по темам: «Приготовление и отпуск бутербродов», «Приготовление и

<p>отпуск основных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы».</p> <p>Составление алгоритмов приготовления и отпуска основных сладких блюд.</p> <p>Составление таблицы: «Требования к качеству, сроки реализации основных сладких блюд».</p> <p>Составление алгоритмов приготовления и отпуска основных мучных блюд.</p> <p>Составление таблиц: «Требования к качеству основных мучных блюд», «Требования к качеству основных мучных изделий».</p>		
<p>Консультации для обучающихся при изучении раздела 2 <i>Групповые консультации</i></p>	22	
<p>Учебная практика Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с организацией работы супового и соусного отделений горячего цеха, технологическим оборудованием, инвентарём; ознакомление с организацией рабочих мест; - овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции горячего цеха: бульоны, супы, соусы; блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; основные блюда из рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы и кролика, яиц и творога; холодные блюда и закуски; сладкие блюда и напитки; основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия; - освоение навыков органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов, супов, соусов; блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий массового спроса; основных блюд из рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы и кролика, яиц и творога; холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков; основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий, полуфабрикатов теста; их подготовка к производству; - освоение навыков приготовления бульонов и супов массового спроса; - освоение навыков оформления и отпуска основных супов; - освоение навыков приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов - освоение навыков приготовления соусов массового спроса; - освоение навыков подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из отварных, припущенных, жареных основным способом, жареных во фритюре и на открытом огне овощей; блюд из припущенных, жареных, тушёных, запечённых грибов; блюд и гарниров из круп различной консистенции, изделий из каш; блюд и гарниров из бобовых, кукурузы, макаронных изделий; 	36	

- освоение навыков подбора соусов для отпуска блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий;
- освоение навыков оформления, отпуска блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий;
- освоение навыков приготовления блюд массового спроса из рыбы: отварной, припущенной, жареной (основным способом, во фритюре, «грилье», на вертеле), запечённой, тушёной, из рыбной котлетной массы;
- освоение навыков приготовления и подбора соусов и гарниров для отпуска основных блюд из рыбы;
- освоение навыков варки мяса, субпродуктов; порционирования;
- освоение навыков приготовления и порционирования блюд: из жареных мяса, субпродуктов; из рубленых полуфабрикатов;
- освоение навыков варки субпродуктов, птицы, кролика; порционирования;
- освоение навыков приготовления и порционирования блюд: из субпродуктов, птицы, кроликов; из рубленых полуфабрикатов;
- освоение навыков приготовления тушёных и рубленых блюд из субпродуктов, птицы, кролика;
- освоение навыков приготовления и подбора соусов и гарниров для отпуска основных блюд из субпродуктов, птицы, кролика;
- освоение навыков оформления и отпуска основных блюд из птицы, кролика;
- овладение навыками подготовки яиц, яичных продуктов, творога к кулинарному использованию;
- освоение навыков приготовления блюд из отварных, жареных, запеченных блюд из яиц;
- освоение навыков приготовления основных холодных и горячих блюд из творога;
- освоение навыков приготовления и подбора соусов для отпуска блюд массового спроса из яиц и творога;
- освоение навыков оформления и отпуска основных блюд из яиц и творога;
- освоение навыков подготовки сырья, приготовления и подбора гарниров, соусов, заправок к холодным блюдам и закускам;
- освоение навыков приготовления холодных блюда закусок массового спроса (бутербродов, порционных гастрономических продуктов, салатов и винегретов, закусок из овощей, грибов, яиц; блюд и закусок из рыбы; блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, птицы);
- освоение навыков подготовки сырья, приготовления и подбора соусов, сиропов, глазури для отпуска основных сладких блюд;
- освоение навыков подготовки сырья для приготовления основных напитков;
- освоение навыков приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков массового

<p>спроса;</p> <ul style="list-style-type: none"> - освоение навыков оформления и отпуска основных сладких блюд, напитков массового спроса; - освоение навыков подготовки сырья, приготовления дрожжевого и пресного сдобного теста, фаршей и начинок для основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий; - освоение навыков приготовления и оформления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий; - освоение навыков отпуска мучных блюд и изделий массового спроса; - освоение методов оценки качества бульонов, супов; блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; основных блюд из рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы и кроликов, яиц и творога; холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков; основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий массового спроса; - овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию. 		
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <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 приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; - 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 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; 	108	

<ul style="list-style-type: none"> - приготовление и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; - приготовление и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара; - приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; - процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара; - порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; - 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. 		
Всего	777	

При реализации профессионального модуля организуется практическая подготовка путем проведения практических (и лабораторных) занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (162 час.), а также учебной (108 часов) и производственной практик (180 часа).

При проведении производственной практики организуется практическая подготовка путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка при изучении профессионального модуля реализуется:

- непосредственно в филиале «Лыткарино» ГБОУ ВО «Университет «Дубна» (практические (и лабораторные) занятия, учебная практика);
- в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (профильная организация), на основании договора, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (производственная практика).

Промежуточная аттестация²:

по профессиональному модулю – экзамен квалификационный в 5 семестре;
по МДК 07.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» – дифференцированный зачёт в 3 семестре;
по МДК 07.02 «Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск» – экзамен в 5 семестре;
учебная практика УП 07.01 – дифференцированный зачёт в 3 семестре;
учебная практика УП 07.02 - дифференцированный зачёт в 4 семестре;
производственная практика ПП 07.01–дифференцированный зачёт в 3 семестре;
производственная практика ПП 07.02 – дифференцированный зачёт в 5 семестре.

4. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля

4.1. Образовательные технологии

4.1.1. В учебном процессе, помимо лекций, которые составляют 50 % от общего объема аудиторных занятий по междисциплинарным курсам профессионального модуля, широко используются активные формы проведения занятий. В сочетании с внеаудиторной самостоятельной работой это способствует формированию и развитию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

4.1.2. В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализация компетентного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных форм проведения занятий: использование электронных образовательных ресурсов, групповых дискуссий, анализа производственных ситуаций, в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития требуемых компетенций обучающихся.

Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые в учебном процессе

Семестр	Вид занятия*	Активные и интерактивные формы проведения занятий	Разработанные учебно-методические материалы, обеспечивающие реализацию формы проведения занятий
3, 4, 5	Л	Проблемное и развивающее обучение, групповые технологии, тестовые задания	Карточки-задания, тесты
	ПЗ	Проблемные ситуации, решение ситуационных задач	Методические пособия по выполнению практических работ
	ЛР	Практико-ориентированное и проблемное обучение	Инструкционные карты для выполнения лабораторных работ

*) Л – лекции, ПЗ – практические занятия, ЛР – лабораторные занятия

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»; Учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;
- комплект учебников;
- комплект учебно-методической документации: методические указания для выполнения практических занятий, методические указания для выполнения лабораторных работ, образцы технологических и калькуляционных карт.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением:

Windows XP	15	1	лицензионная	
MicrosoftOffice 365	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
АВАСТ антивирус	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
CitrixReceiver	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
GoogleChrome	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
7-zip 9.20	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
AdobeAcrobatReader	15	1	удаленный рабочий стол	
eТХТАнтиплагиат	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
Справочно-правовая система "ГАРАНТ-образование"	15		свободно распространяемая	без ограничений
"Сеть КонсультантПлюс"	15		договор об информационной поддержке	

- DVDplayer;
- мультимедиа проектор;
- теле и видео аппаратура;
- DVD фильмы
- электронные образовательные ресурсы.

Оборудование «Учебного кулинарного цеха» и рабочих мест обучающихся:

- ножи поварской тройки для механической кулинарной обработки мяса, рыбы, домашней птицы;
- производственные столы, моечные раковины;
- электромеханическое оборудование (мясорубка), весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- гастроремкости, лотки, миски и др.

Посуда и инвентарь «Учебного кулинарного цеха» и рабочих мест лаборатории:

по количеству обучающихся:

- доски разделочные – 12 шт.;
- гастроремкости – 24 шт.;
- ножи коренчатые – 12 шт.;
- ножи поварские – 12 шт.;
- кастрюли различной ёмкости – 12 комплектов;
- сковороды – 12 шт.;
- столовая посуда – 12 комплектов.

на лабораторию:

- производственные столы – 6 шт.;
- моечные раковины – 2 шт.;

- плиты электрические – 2 шт.;
- пароконвектомат – 1 шт.;
- весы электромеханические – 3 шт.;
- холодильник – 1 шт.;
- плиты конвекционные – 12 шт.;
- миксер – 2 шт.;
- блендер – 2 шт.;
- мясорубка электрическая – 2 шт.
- различный инвентарь и инструменты.

Реализация программы профессионального модуля ПМ.07Выполнение работ по профессии «Повар» предполагает проведение учебной практики в объёме 108 часов на базе колледжа в «Учебном кулинарном цехе» и производственной практики в объёме 216 часов на предприятиях общественного питания г. Лыткарино, п. Октябрьский, г. Люберцы и г. Москвы.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анифимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. цент «Академия», 2014г. – 400 стр.
2. Шильман Л.З. «Технология кулинарной продукции», Учебное пособие для студентов СПО – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 176 стр.

Дополнительные источники:

1. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии "Повар" : Учебное пособие для начального профессионального образования / Т. А. Качурина; Ред. Н.В.Менщикова; Рец. Л.И.Агальцова, В.Д.Иваненко. - 3-е изд.,стер. - М. : Академия, 2013г. - 176с.

Нормативные документы (законы, СанПиН, ОСТ и др.):

Федеральные законы РФ

1. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (последние изменения от 13 июля 2015г.) <http://docs.cntd.ru/document/901751351>
- Режим доступа: свободный

Санитарно-эпидемиологические правила, нормы и гигиенические нормативы

1. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»: Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/document/901802127> (последние изменения от 31 марта 2011 г.) - Режим доступа: свободный
2. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»:Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/document/901864836> - Режим доступа: свободный
3. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ РМ-011-2000 (утв. постановлением Минтруда РФ от 24 декабря 1999 г. N 52): Электронный фонд правовой и

нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/document/1200007227> - Режим доступа: свободный

Периодические издания:

1. Пищевая промышленность: иллюстративно-информационный журнал для специалистов пищевой промышленности / учредитель ООО издательство "Пищевая промышленность". - Журнал издается с января 1930 г. - Содержание выпусков с 01.1987 г. (12 выпусков в год) на сайте журнала издательства "Пищевая промышленность": <http://www.foodprom.ru/>
2. Школа гастронома: красочный кулинарный журнал с рецептами / учредитель ИД "Гастроном". - Журнал издается с января 2003 г. Журнал выписывается библиотекой колледжа с 01.2013 г. (12 выпусков в год).
3. Питание и общество: профессиональный кулинарный журнал / учредитель "Издательство "Питание и общество". - Журнал издается с января 1928 года. - Содержание выпусков с 01.1995 г. (12 выпусков в год). Подшивка библиотеки с 01.2011 г. по 12.2015 г.

Интернет-ресурсы:

4. 1. Общепит: информационный сайт <http://foodis.ru/forms> - Режим доступа: свободный

4.4. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретические и практические занятия проводятся в кабинете специальных дисциплин, лабораторные работы - в помещении учебного кулинарного цеха. Производственная практика по профилю специальности проводится на рабочих местах предприятий общественного питания (кафе, ресторан) г. Лыткарино, п. Октябрьский, г. Люберцы и г. Москвы.

Дисциплины и модули, предшествующие освоению ПМ 07.:

- микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- товароведение пищевых продуктов.

4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания, является обязательным для преподавателей и мастеров производственного обучения, отвечающих за освоение обучающимся профессионального модуля. Преподаватели и мастера п/о должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

(вида профессиональной деятельности)

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, семинаров и лабораторных занятий, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, а также при прохождении учебной и производственной практики.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
умения:		
У. 1 - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, опрос</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>
У. 2 - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, опрос</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>
У. 3 - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, опрос</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>
У. 4 - готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, опрос</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>
У. 5 - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, опрос</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>
У. 6 - отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, опрос</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>
У. 7 - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, опрос</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>
У. 8 - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>

	<i>практических работ, опрос</i>	
У. 9 - аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, опрос</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>
У. 10 - производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, опрос</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>
У. 11 - эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, опрос</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>
знания:		
3. 1 - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>
3. 2 - рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>
3. 3 - требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>
3. 4 - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>
3. 5 - правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>
3. 6 - методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>

3. 7 - пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>
3. 8 - принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>
3. 9 - правила и технологии расчетов с потребителями;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>
3. 10 - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>

Результаты освоения программы (компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
Общие компетенции			
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии). Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности (наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства)	Оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка на практических занятиях и лабораторных работах Опрос Наблюдения с фиксацией фактов	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация	Экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на занятиях	<i>От 2 до 5 баллов</i>

	эффективности и качества выполнения профессиональных задач		
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Наблюдение с фиксацией фактов по принятию решений в нестандартных ситуациях	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности отбора, обработки использования информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения практических задач, домашних заданий.	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения практических работ	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Наблюдения и экспертная оценка способности работать в коллективе, находить общий язык, бесконфликтно	<i>От 2 до 5 баллов</i>

		е общение с коллегами и преподавателями на практических занятиях	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий	Наблюдение и экспертная оценка возможности брать на себя ответственность за совместную работу при выполнении заданий на практических занятиях	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование повышения личностного и квалификационного уровня	Высокая заинтересованность в личностном совершенствовании при выполнении профессиональных заданий на практических занятиях	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении практических работ	<i>От 2 до 5 баллов</i>
Вид профессиональной деятельности: «Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания»			
Профессиональные компетенции			
ПК 7.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.	- демонстрация умений производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд,	Текущий контроль в форме: - защиты практических и	

	<p>напитков и кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умений соблюдения стандартов чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - демонстрация умений применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; - демонстрация умений паковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения. 	<p>лабораторных занятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирования; - контрольных работ по темам МДК; - оценки результатов самостоятельной работы студентов; <p>Зачёты по учебной и производственной практике, разделам профессионального модуля</p> <p>Экзамен квалификационный по профессиональному модулю</p>	<p><i>От 2 до 5 баллов</i></p>
<p>ПК 7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умений производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - демонстрация умений соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в учебном кулинарном цехе; - демонстрация умений применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; 		

	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умений готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; - демонстрация умений соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - демонстрация умений отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; - демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - демонстрация умений соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; - демонстрация умений аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; - демонстрация умений производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; - демонстрация умений эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на 		
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

Критерии оценки практических занятий

Критерии оценки теоретических знаний:

Оценка «отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материал практической работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы.

Критерии оценки практических навыков

Оценка «отлично» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «хорошо» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, дает неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

Критерии оценки лабораторных работ

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он имеет отчет, оформленный в соответствии с п.3, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы, правильно отвечает на дополнительные вопросы по теме лабораторной работы. Практическое выполнение работы правильное, в соответствии с требованиями. Внешний вид – полуфабрикат, не имеющий отклонений от требований стандарта, Цвет - полуфабрикат, не имеющий отклонений по цвету от требований стандарта, Запах - полуфабрикат - не имеющий отклонений от требований стандарта, Консистенция - плотная, упругая, при надавливании возвращается в исходное положение.

Оценка «4» выставляется студенту, если он имеет отчет, оформленный в соответствии с п.3, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы по теме лабораторной работы. При практическом выполнении работы имеются незначительные ошибки. Внешний вид – полуфабрикат, имеющий незначительные отклонения в оформлении и форме нарезки. Цвет - в соответствии с видом мяса. Запах - имеющий незначительные отклонения по запаху (незначительный, не свойственный запах), Консистенция - плотная, упругая, при надавливании медленно возвращается в исходное положение.

Оценка «3» выставляется студенту, если он имеет отчет, оформленный в соответствии с п.3, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы по теме лабораторной работы. При практическом выполнении работы имеются значительные ошибки. Внешний вид - полуфабрикат, имеющий значительные отклонения в оформлении (небрежность) и форме нарезки. Цвет-полуфабрикат, имеющий значительные отклонения по цвету, но допущенные к реализации без

переработки Запах - полуфабрикат, имеющий значительные отклонения по запаху, но допущенные к реализации. Консистенция - плотная.

Критерии оценки контрольной работы

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий, при решении задач оформлено краткое условие, указана формула, решение и дан ответ;

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1 - 2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 - 2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого, допускает незначительную ошибку в решении или оформлении задачи;

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если контрольная работа выполнена не в полном объеме со значительными ошибками. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он обнаруживает незнание большей части соответствующего изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

Критерии оценки презентации

Оценка «отлично» выставляется студенту, если презентация состоит из 10 - 12, слайдов, содержит краткую, но достаточно полную информацию по представляемой теме и дополняется красочными иллюстрациями. Студент хорошо владеет информацией, четко и быстро отвечает на поставленные вопросы;

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если презентация состоит из 8-10, слайдов, содержит недостаточно полную информацию, частично отсутствует иллюстративный материал. В ответах допускает незначительные ошибки;

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если презентация состоит менее 8 слайдов, содержит только текстовую или иллюстрированную информацию. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, не сдавшему презентационную работу.

Критерии оценки экзамена теоретического

Оценка «отлично» выставляется студенту, обнаружившему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой;

Оценка «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющего предусмотренные в программе задания, усвоившего основную литературу, рекомендованную в программе;

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой;

Оценка «неудовлетворительно» обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Образцы оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости

МДК 07.01 «Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса»

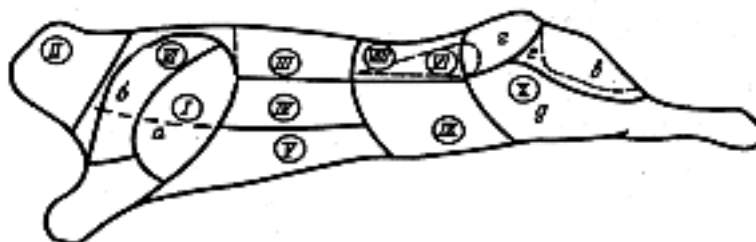
Тема №1 «Основные понятия».

- Исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки, называются:
 - полуфабрикат;
 - сырьё;
 - кулинарное изделие;
 - блюдо.
- Пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедший одну или несколько стадий обработки без доведения до готовности, называется:
 - полуфабрикат;
 - блюдо;
 - кулинарное изделие;
 - кондитерское изделие.
- Пищевой продукт или сочетание продуктов, доведённых до кулинарной готовности, называется:
 - блюдо;
 - кондитерское изделие;
 - кулинарное изделие;
 - полуфабрикат.
- Пищевой продукт или сочетание продуктов доведённых до кулинарной готовности, порционированных и оформленных, называется:
 - полуфабрикат;
 - кондитерское изделие;
 - кулинарное изделие;
 - блюдо.
- Изделие заданной формы, с повышенным содержанием сахара и жира, называется:
 - кулинарная продукция;
 - кулинарное изделие;
 - кондитерское изделие;
 - кондитерское блюдо.
- Совокупность блюд, кулинарных изделий и полуфабрикатов, называется:
 - кулинарная продукция;
 - кулинарное изделие;
 - кондитерское изделие;
 - кондитерское блюдо.

Письменная контрольная работа

Вариант №1.

- Значение овощей в питании человека; первичная кулинарная обработка овощей; назначение сульфитации.
- Разделка говяжьей полутуши на части. Дайте названия частям туши.



3. Определить вес картофеля брутто в феврале, если вес нетто 320 кг.
4. Определить количество отходов, полученных при обработке на чистое филе 50 кг окуня морского крупного размера потрошёного с головой.
5. Дайте определение термину «сырьё», приведите примеры.

МДК 07.02 «Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск»

Тема № 2 «Супы»

1. Первые блюда на ПОП приготавливают:
 - а) в холодном цехе;
 - б) в горячем цехе;
 - в) в кондитерском цехе;
 - г) в овощном цехе.
2. Температура подачи горячих первых блюд должна быть:
 - а) не ниже 55°C;
 - б) не ниже 65°C;
 - в) не ниже 75°C;
 - г) не ниже 85°C.
3. Температура подачи холодных первых блюд должна быть:
 - а) не выше 14°C;
 - б) не выше 16°C;
 - в) не выше 18°C;
 - г) не выше 20°C.
3. Отвар, полученный при варке в воде мяса, рыбы, птицы или костей называется:
 - а) соус;
 - б) бульон;
 - в) взвар;
 - г) суп.
4. Неотъемлемой составной частью любых щей является:
 - а) морковь;
 - б) репчатый лук;
 - в) капуста;
 - г) свекла.
5. Неотъемлемой составной частью борща является:
 - а) морковь;
 - б) картофель;
 - в) капуста;
 - г) свекла.
6. Обязательной составной частью рассольника является:
 - а) картофель;
 - б) солёные огурцы;
 - в) морковь;
 - г) репчатый лук.

ЗАДАНИЕ № 17.

1. Используя рис. 6.2, составьте схему приготовления фаршированного судака.



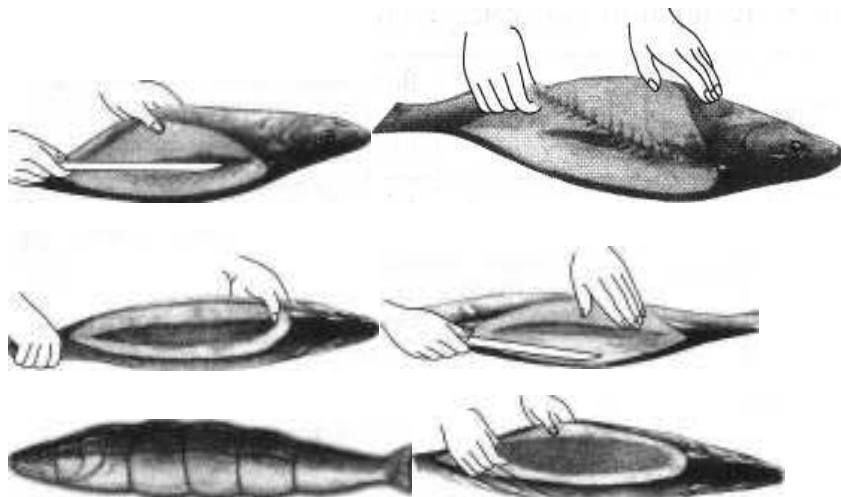


Рис. 6.2.

2. Ответьте на вопросы.

1). Как приготовить фарш для фарширования рыбы? Каков состав фарша? 2). Какой водой заливают приготовленную рыбу для припускания? Сколько времени нужно ее припускать?

Образцы оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по междисциплинарным курсам в составе профессионального модуля

МДК 07.01 «Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса»

I. Теоретические вопросы

1. Классификация кулинарной продукции. Объекты классификации. Признак классификации.
2. Виды кулинарной продукции.
3. Ассортимент кулинарной продукции.
4. Технологический цикл производства продукции.
5. Технологические принципы производства кулинарной продукции.
6. Типы ПОП. Технологический процесс на ПОП, работающего на сырье.

II. Практические задания

1. Сколько очищенного картофеля можно получить из 200 кг картофеля массой брутто 1-го сентября?
2. Определить количество отходов, полученных при обработке на филе с кожей и рёберными костями, 120 кг лосося каспийского неразделанного среднего размера.
3. Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 100 кг говядины 1-й категории.
4. Определить количество субпродуктов, отходов и потерь при обработке 50 кг кур полу потрошёных 1-й категории.
5. Сколько очищенной моркови можно получить из 80 кг массой брутто в октябре?
6. Определить количество амура неразделанного, необходимое для получения 45 кг филе с кожей и рёберными костями.

МДК 07.02 «Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск»

I. Теоретические вопросы

1. Значение супов в питании человека. Общие сведения о супах. Классификация супов.

2. Бульоны – понятие, назначение, классификация. Общие правила варки бульонов.
3. Костный бульон. Технологический процесс приготовления. Составные ингредиенты.
4. Мясокостный бульон. Технологический процесс приготовления. Составные ингредиенты.
5. Бульон из птицы. Технологический процесс приготовления. Составные ингредиенты.
6. Рыбный бульон. Технологический процесс приготовления. Составные ингредиенты.

II. Практические задания.

1. Рассчитать какое количество картофеля необходимо для приготовления 20 кг. картофеля, жаренного ломтиками в ноябре.
2. Рассчитать количество свеклы столовой (свежей) потребуется для приготовления 7 кг. пассерованной свеклы в феврале.
3. Рассчитать количество отходов при обработке 10 кг. перца свежего сладкого.
4. Рассчитать количество отходов при обработке 12 кг. огурцов тепличных и 15 кг. огурцов грунтовых.
5. Рассчитать количество крупы, жидкости и соли для приготовления 20 порций «Каша пшённой рассыпчатой» (выход одной порции 200гр.).
6. Рассчитать количество крупы, жидкости и соли для приготовления 30 порций «Каша рисовой вязкой» (выход одной порции 150 гр.).

Образцы оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю (экзамен квалификационный)

Состав портфолио обучающегося:

1. Личные сведения о студенте.
2. Дневник достижений теоретического обучения.
3. Итоговая ведомость по ПМ, включая результаты обучения по МДК.
4. Аттестационные листы учебной и производственной практик.
5. Презентации по теме: «Способы обработки продуктов», «Супы», «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий», «Блюда из овощей и грибов», «Блюда из рыбы», «Блюда из мяса», «Блюда из птицы», «Блюда из яиц и творога», «Сладкие блюда и напитки», «Мучные кулинарные блюда и изделия».
6. Технологические карты по темам: «Супы», «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий», «Блюда из овощей и грибов», «Блюда из рыбы», «Блюда из мяса», «Блюда из птицы», «Блюда из яиц и творога», «Мучные блюда и гарниры» с фотографиями блюд, приготовленных студентом на лабораторных работах.
7. Сертификаты, удостоверения курсов повышения квалификации, семинаров, свидетельства участия в проектной работе.
8. Компьютерная презентация.
9. Материалы, подтверждающие посещение профессиональных выставок и конкурсов (отчеты, фотоотчеты).

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Билет № 1

1. Заполнить технологические карты на блюда.

2. Приготовить щи из свежей капусты с картофелем, две порции.
3. Приготовить рыбу отварную с гарниром, две порции.
4. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения. Качественную характеристику и подачу блюд.

Полный комплект заданий и иных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессиональному модулю приводится в фонде оценочных средств.

Методический комплект обеспечения внеаудиторной работы обучающихся по профессиональному модулю включает:

- 1) Методические рекомендации по выполнению внеаудиторных самостоятельных работ.

Для самостоятельной работы студентов закреплен кабинет № 12 с 14 компьютерами и свободным выходом в Интернет

Windows 7	12	14	соглашение о подписке	без ограничений
MicrosoftOffice 365	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
360 totalsecurity	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
CitrixReceiver	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
GoogleChrome	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
7-zip 9.20	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
Справочно-правовая система "ГАРАНТ-образование"	12		свободно распространяемая	без ограничений
"Сеть КонсультантПлюс"	12		договор об информационной поддержке	