

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по
учебной работе

И.А. - И.А. Емельянова

«*31*» *08* 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
*по программе подготовки специалистов среднего звена
социально - экономического профиля*

Квалификация выпускника – специалист по поварскому и кондитерскому делу

Великий Новгород, 2020

Рабочая программа профессионального модуля ПМ07 «Выполнение работ по профессии «Повар»» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России № 1565 от 09.12.2016г. и учебным планом

Организация-разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Новгородский торгово-технологический техникум»

Разработчики:

Белокудрова Л.А. *мастер производственного обучения*

Кравченко С.В. – *методист УМО*

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1 Область применения программы	4
1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля	4
1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы модуля	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3.1 Тематический план и содержание профессионального модуля	9
3.2 Содержание профессионального модуля	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	17
4.2 Информационное обеспечение обучения	17
4.3 Общие требования к организации образовательного процесса	18
4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	21
6.1 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации	21
7. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	34

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР

1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен

иметь практический опыт в:

- обработки и приготовления п/ф из овощей, рыбы, мяса и домашней птицы
- подготовки сырья и приготовления супов и соусов
- подготовки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

уметь:

- проверять органолептическим способом годность продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд;
- обрабатывать различными методами овощи, рыбу, мясо и домашнюю птицу;
- нарезать и формовать п/ф из овощей, рыбы, мяса и домашней птицы
- охлаждать и замораживать п/ф из овощей, рыбы, мяса и домашней птицы
- готовить и оформлять супы, соусы, блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, овощей, рыбы, мяса, домашней птицы, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
- оценивать качество готовых блюд;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд

- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
 - оценивать качество готовых изделий
- знать:**
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству продуктов
 - характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд;
 - технику обработки овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы;
 - способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей, грибов; рыбы, мяса, домашней птицы;
 - температурный режим и правила приготовления супов, соусов, из круп, бобовых, макаронных изделий, овощей, рыбы, мяса, домашней птицы, яиц, творога, теста, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков,;
 - правила проведения бракеража;
 - способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
 - правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке сырья и приготовлении блюд; правила их безопасного использования.
 - правила поведения бракеража;

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы модуля:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося с учетом практик – 472 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 186 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 6 часов,

учебная практика - 72 часа, производственная - 180 часов

квалификационный экзамен - 14 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для

	блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (частично)
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами (частично)
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (частично)
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента (частично)
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (частично)
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (частично)
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (частично)
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (частично)
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план и содержание профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов междисциплинарного курса	Всего часов (макс. учебной нагрузки и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса				Экзамен комплексный
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа	
			всего	теоретические занятия, часов	лабораторные работы и практические занятия, часов	всего, часов	
1	2	3	4	5	6	7	8
МДК 07.01	Технология приготовления основной кулинарной продукции	206	186	108	78(66л/р+12п/р)	6	14
УП 07.01	Учебная практика	72					
ПП 07.01	Производственная практика	180					
Всего:		458	186	108	78	6	14

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 07

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
МДК.07.01 Технология приготовления основной кулинарной продукции		206
Тема 1 Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ.	Содержание учебного материала	8
	1 Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов, формы нарезки	2
	2 Первичная обработка капустных и луковых, плодовых, салатных овощей, формы нарезки	2
	3 Первичная обработка консервированных овощей, формы нарезки Первичная обработка грибов, подготовка пряностей и приправ	2
	4 Определение % отходов при первичной обработке овощей	2
Тема 2 Обработка рыбы с костным скелетом	Содержание учебного материала	4
	1 Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы.	2
	2 Определение % отходов при первичной обработке рыбы	2
Тема 3 Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	Содержание учебного материала	6
	1 Способы тепловой обработки	2
	2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	2
	3 Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из нее	2
Тема 4 Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Содержание учебного материала	8
	1 Механическая кулинарная обработка мяса. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши	2
	2 Кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туши	2
	3 Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи. Обработка субпродуктов	2
	4 Определение % отходов при первичной обработке мяса	2
Тема 5 Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	Содержание учебного материала	8
	1 Приготовление крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса, домашней птицы	2
	2 Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы субпродуктов	2

	3	Приготовление рубленой массы и котлетной массы, полуфабрикатов из них	2
	4	Составление таблиц полуфабрикатов	2
Тема 6 Приготовление простых супов	Содержание учебного материала		16
	1	Классификация заправочных супов, п/ф для супов	2
	2	Приготовление щей, борщей, рассольников, солянок	2
	3	Приготовление супов картофельных, с крупами, макаронными изделиями и бобовыми	2
	4	Приготовление молочных, сладких и холодных супов	2
	Практическое занятие №1		2
	1	Расчет основных и дополнительных ингредиентов для приготовления простых супов	
	Лабораторная работа №1		6
	1	Приготовление супов	
Тема 7 Приготовление простых соусов	Содержание учебного материала		12
	1	Приготовление полуфабрикаты для соусов Приготовление соуса красного основного	2
	2	Приготовление соуса белого основного, молочного, сметанного	2
	3	Приготовление соусов масляных, яично-масляных, холодных и сладких	2
	Лабораторная работа №2		6
	1	Приготовление соусов	
Тема 8 Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и блюда и гарниров из макаронных изделий.	Содержание учебного материала		12
	1	Приготовление каш Приготовление блюд из каш	2
	2	Приготовление блюд из бобовых Приготовление блюд из макаронных изделий	2
	Практическое занятие №2		2
	1	Расчет основных и дополнительных ингредиентов для приготовления каш, блюд и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и блюда и гарниров из макаронных изделий.	
	Лабораторная работа №3		6
	1	Приготовление каш, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	

Тема 9 Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	Содержание учебного материала		12
	1	Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей	2
	2	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей	2
	3	Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей Приготовление блюд из запеченных овощей Приготовление блюд из грибов	2
		Лабораторная работа № 4	6
	1	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	
Тема 10 Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	Содержание учебного материала		14
	1	Приготовление рыбы отварной Приготовление рыбы припущенной	2
	2	Приготовление рыбы жареной Приготовление рыбы запеченной	2
	3	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы Приготовление блюд из морепродуктов	2
		Практическое занятие №3	2
	1	Расчет основных и дополнительных ингредиентов для приготовления п\ф и простых блюд из рыбы с костным скелетом	
		Лабораторная работа № 5:	6
	1	Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы	
Тема 11 Приготовление и оформление простых блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	Содержание учебного материала		32
	1	Приготовление отварного мяса Приготовление мяса, жаренного крупным куском	2
	2	Жарка мяса натуральными порционными кусками	2
	3	Жарка мяса мелкими кусками Жарка мяса панированными кусками	2
	4	Приготовление тушеных мясных блюд	2
	5	Приготовление запеченных мясных блюд Приготовление блюд из рубленого мяса	2
	6	Приготовление блюд из котлетной массы	2
	7	Приготовление блюд из субпродуктов	2

	8	Приготовление блюд из отварной птицы Приготовление блюд из жареной птицы	2
	9	Приготовление блюд из тушеной птицы	2
	Практическое занятие № 4		2
	1	Составление технологических и инструкционных карт, расчет основных и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы	
	Лабораторная работа №6		6
	1	Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса	
	Лабораторная работа № 7		6
Тема 12 Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога	Содержание учебного материала		10
	1	Варка яиц. Приготовление жареных и запеченных блюд из яиц	2
	2	Приготовление холодных блюд из творога Приготовление горячих блюд из творога	2
	Лабораторная работа №8		6
	1	Приготовление блюд из яиц и творога	
Тема 13 Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд и напитков	Содержание учебного материала		30
	1	Приготовление бутербродов	2
	2	Приготовление салатов и винегретов	2
	3	Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц и грибов	2
	4	Приготовление рыбных блюд и закусок Приготовление мясных блюд и закусок	2
	5	Сладкие блюда. Натуральные свежие фрукты и ягоды Приготовление компотов	2
	6	Приготовление железированных блюд	2
	7	Приготовление горячих сладких блюд	2
	8	Приготовление горячих и холодных напитков	2
	Практическое занятие № 5		2
	1	Составление технологических и инструкционных карт, расчет основных и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных, горячих блюд, закусок и напитков	

		Лабораторная работа № 9	6
	1	Приготовление холодных блюд и закусок	
		Лабораторная работа №10	6
	1	Приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков	
Тема 14 Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем		Содержание учебного материала	14
	1	Приготовление теста	2
	2	Приготовление фаршей	2
	3	Приготовление мучных блюд из теста с фаршем	2
		Практическое занятие № 6	2
	1	Составление технологических и инструкционных карт, расчет основных и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных блюд из теста с фаршем	
		Лабораторная работа №11	6
	1	Приготовление мучных блюд из теста с фаршем	
		Экзамен комплексный	14
<p>Самостоятельная работа (внеаудиторная) при изучении тем №1 -№14. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных работ, отчетов и подготовка к их защите. Составление качественной оценки блюд. Составление карт анализа брака блюд. Составление таблицы - формы нарезки овощей Составление технологических схем приготовления блюд: картофель отварной, картофельное пюре, морковь припущенная, картофель жареный основным способом, капуста тушеная. Составление технологических схем приготовления блюд: каши рассыпчатые, вязкие, омлет смешанный с сыром, сырники из творога, запеканка из творога, макаронные отварные (сливной и несливной способы), макаронник, лапшевник, блинчики с вареньем. Составление технологических схем приготовления блюд: щи из свежей капусты; борщ из свежей капусты с картофелем; рассольник ленинградский; суп картофельный с бобовыми; суп-лапша домашняя; суп молочный с рисом; соус белый основной; соус красный основной; соус сметанный натуральный; заправка салатная; масло селечное Составление технологических схем приготовления блюд: рыба отварная с гарниром и соусом; рыба, припущенная с гарниром и соусом; рыба, жаренная с гарниром и соусом; рыба жареная по-ленинградски; рыба запеченная по-русски; котлеты рыбные с гарниром и соусом.</p>			6

Составление технологических схем приготовления блюд:

- мясо отварное крупным куском с гарниром и соусом;
- мясо, жаренное крупным куском с гарниром и соусом;
- шницель натуральный с гарниром;
- мясо, тушенное крупным куском с гарниром и соусом;
- гуляш из говядины с гарниром;
- азу;
- плов из свинины;
- бифштекс рубленый;
- печень жареная;
- печень по-строгановски;
- кура отварная с гарниром и соусом

Составление технологических схем приготовления блюд:

- салат из белокочанной капусты;
- салат столичный;
- винегрет овощной;
- икра баклажанная;
- яйца, фаршированные сельдью;
- сельдь с гарниром;
- рыба жареная под маринадом;
- паштет из печени

Составление технологических схем приготовления блюд: компот из свежих яблок; компот из смеси сухофруктов; кисель из клюквы; кисель из концентрата; яблоки печеные; пудинг сухарный; чай; кофе черный натуральный; какао; напиток клюквенный

Учебная практика:

виды работ:

подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

выполнение заданий повара по приготовлению презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания

Производственная практика:

виды работ:

ознакомление с предприятием

<p>организация рабочего места приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд участие в организации и контроле текущей деятельности бригады поваров упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов составление заявок на сырье и полуфабрикаты, подготовка товарных отчетов по производству разработка меню составление отчетов о результатах работы бригады поваров</p>	
---	--

4. УСЛОВИЯ РЕЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля требует:

1. Наличие учебного кабинета технологии кулинарного производства и лаборатории «Учебный кулинарный цех»

Оборудование ла учебного кабинета:

1. Посадочные места по количеству обучающихся;
2. Рабочее место преподавателя;
3. Наглядные пособия

Технические средства обучения (по необходимости)

1. Компьютеры
2. Принтер
3. Программное обеспечение общего назначения

4.2 Информационное обеспечение обучения

основные источники

1. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: Учебное пособие. М.: Издательский центр "Академия", 2015, 2018.-128 с.
2. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Учебник. М.: Издательский центр "Академия", 2018.-240с
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: Учебное пособие М.: Издательский центр "Академия", 2013,2014,2018.-160с.
4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Учебник. М.: Издательский центр "Академия", 2014.-
5. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: Учебник Профессиональный модуль. М.: Издательский центр "Академия", 2014.- 288 с

дополнительные источники:

1. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: Практикум М.: Издательский центр "Академия", 2014,2015, 2017.-
2. "Лучшие супы и соусы", М.: "Мастерская вкуса", 2015.- 48 с
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: Практикум, М.: Издательский центр "Академия", 2013.- 96с
4. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий: М.: Издательский центр."Академия", 2012.-64с
5. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Соусы. М.: Издательский центр."Академия", 2009.- 64с
6. Потапова И И, Корнеева Н В. Блюда из мяса. М.: Издательский центр "Академия", 2008.-64с
7. Потапова И.И, Корнеева Н В, Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. М.: Издательский центр "Академия", 2009.- 64 с
8. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Практикум, М.: Издательский центр "Академия",2014.-

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

При освоении программы профессионального модуля ПМ07 «Выполнение работ по профессии «Повар»» учебные занятия по междисциплинарному курсу проходят парами с уроками по 45 минут с перерывами по 10 минут между уроками и парами. Продолжительность учебной недели 36 часов.

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный и письменные опросы, наблюдение и оценку выполнения заданий на практических, лабораторных занятиях, оценку внеаудиторной самостоятельной работы. Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

В целях реализации компетентностного подхода, предусматриваются использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий. Использование данных форм проведения занятий сочетается с внеаудиторной работой, способствующей формированию и развитию общих и профессиональных компетенций (участие обучающего в развитии студенческого самоуправления, участие в работе общественных организаций, творческих клубах и др.).

В целях организации учебного процесса Новгородский торгово – технологический техникум заключает договоры о производственной практике обучающихся с предприятиями, в которых указываются численность обучающихся направляемых на практику, сроки, условия и порядок проведения производственной практики, соблюдение правил охраны труда

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение содержания разделов профессионального модуля и прохождения учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Учебная и производственной практика (по специальности) могут проводиться рассредоточено или концентрировано.

При прохождении производственной практики на предприятиях и организациях продолжительность рабочего времени зависит от возраста и составляет в соответствии с трудовым законодательством: для подростков до 16 лет – 4 часа в день (24 часа в неделю); от 16 до 18 лет – 6 часов в день (36 часов в неделю); в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис,

оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 %

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1, ПК 1.3 ПК 2.1 – ПК 2.7 ПК 3.1- ПК-3.2 ПК 4.1 ПК 6.5	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: обоснование выбора технологического оборудования, подбора инвентаря, посуды, инструментов; определение норм закладки сырья;	

	<p>составление технологической схемы приготовления блюд; организация рабочего места; изготовление полуфабрикатов; определение температурного режима приготовления блюд; приготовление блюд; выполнение оформления и подачи блюд; определение качественной оценки блюд; соблюдение санитарных правил; соблюдение техники безопасности соблюдение техники безопасности соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам</p>	<p>Текущий контроль <i>Наблюдение и оценка выполнения заданий на практических и лабораторных работах</i> <i>Защита выполнения заданий по учебной и производственной практикам</i> Тестирование Выполнения внеаудиторной самостоятельной работы Промежуточный контроль Экзамен по МДК 07.01 <i>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам</i> Квалификационный экзамен по модулю</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

6.1 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

6.1.1 Материалы для подготовки к промежуточной аттестации

Примерные варианты билетов к экзамену

Билет №1

1. Вопрос: Механическая кулинарная обработка картофеля. Формы нарезки, назначение.
2. Вопрос: Технология приготовления блюда «Печень по-строгановски с гарниром», подача, качественная оценка.
3. Вопрос: Практическое задание №1. Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов.

Билет №2

1. Вопрос: Кулинарная обработка корнеплодов (морковь, свекла). Формы нарезки, размер, назначение.
2. Вопрос: Технология приготовления блюда «Блинчики с творогом», подача, качественная оценка.
3. Вопрос: Практическое задание №2. Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов.

Билет №3

1. Вопрос: Кулинарная обработка луковых (лук репчатый, зеленый, чеснок). Формы нарезки, назначение.
2. Вопрос: Общие правила жарки рыбы основным способом. Технология приготовления блюда «Рыба жареная с гарниром», подача, качественная оценка.
3. Вопрос: Практическое задание №3. Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов.

Билет №4

1. Вопрос: Кулинарная обработка плодовых (томаты, перец стручковый сладкий, огурцы). Формы нарезки, назначение.
2. Вопрос: Основные правила варки каш. Технология приготовления блюда «Каша рисовая вязкая», подача, качественная оценка.
3. Вопрос: Практическое задание №4. Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов.

Билет №5

1. Вопрос: Кулинарная обработка капустных (капуста белокочанная, цветная, кольраби, брюссельская). Формы нарезки, размер, назначение.
--

2. Вопрос: Технология приготовления блюда «Сырники из творога», подача, качественная оценка.

3. Вопрос: Практическое задание № 5. Произвести расчет продуктов для приготовления блюда.

Билет №6

1. Вопрос: Определение доброкачественности рыбы. Обработка мелкой чешуйчатой рыбы для использования в целом виде.

2. Вопрос: Технология приготовления блюда «Голубцы овощные», подача, качественная оценка.

3. Вопрос: Практическое задание № 6. Произвести расчет продуктов для приготовления блюда.

Билет №7

1. Вопрос: Определение доброкачественности рыбы. Разделка чешуйчатой рыбы на кругляши.

2. Вопрос: Технология приготовления блюда «Салат из белокочанной капусты (2 способа приготовления)», качественная оценка.

3. Вопрос: Практическое задание № 7. Произвести расчет продуктов для приготовления блюда.

Билет №8

1. Вопрос: Определение доброкачественности рыбы. Разделка чешуйчатой рыбы на филе без кожи, без костей.

2. Вопрос: Технология приготовления напитка «Чай», пищевая ценность, способы подачи, качественная оценка.

3. Вопрос: Практическое задание № 8. Произвести расчет продуктов для приготовления блюда.

Билет №9

1. Вопрос: Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

2. Вопрос: Технология приготовления блюда «Гуляш из говядины», подача, качественная оценка.

3. Вопрос: Практическое задание № 9. Произвести расчет продуктов для приготовления блюда.

Билет №10

1. Вопрос: Способы оттаивания мороженой рыбы.

2. Вопрос: Технология приготовления блюда «Запеканка картофельная с мясом отварным», подача, качественная оценка.

3. Вопрос: Практическое задание № 10.
Произвести расчет продуктов для приготовления блюда.

Билет №11

1. Вопрос: Технология приготовления блюда «Тефтели рыбные с гарниром», подача, качественная оценка.

2. Вопрос: Технология приготовления блюда «Салат Столичный», подача, качественная оценка.

3. Вопрос: Практическое задание № 11.
Произвести расчет продуктов для приготовления блюда.

Билет №12

1. Вопрос: Технология приготовления блюда «Рыба отварная с гарниром, соус польский натуральный», подача, качественная оценка.

2. Вопрос: Технология приготовления блюда «Плов из свинины», подача, качественная оценка.

3. Вопрос: Практическое задание № 12. Произвести расчет продуктов для приготовления блюда.

Билет №13

1. Вопрос: Признаки доброкачественности мяса. Кулинарный разруб передней четвертины говядины, кулинарное использование частей.

2. Вопрос: Технология приготовления блюда «Винегрет овощной», подача, качественная оценка.

3. Вопрос: Практическое задание № 13. Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов.

Билет №14

1. Вопрос: Кулинарный разруб задней четвертины говядины, кулинарное использование частей.

2. Вопрос: Технология приготовления блюда «Запеканка из творога», подача, качественная оценка.

3. Вопрос: Практическое задание № 14. Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов.

Билет №15

1. Вопрос: Кулинарная разделка и обвалка свиной туши, кулинарное использование частей.

2. Вопрос: Технология приготовления блюда «Капуста тушеная», подача, качественная оценка.

3. Вопрос: Практическое задание № 15. Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов.

Билет №16

1. Вопрос: Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее.

2. Вопрос: Общие правила варки макаронных изделий (2 способа). Технология приготовления блюда «Макароны с сыром», подача, качественная оценка.

3. Вопрос: Практическое задание № 16.

Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов.

Билет №17

1.Вопрос: Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

2. Вопрос: Технология приготовления блюда «Компот из смеси сухофруктов», подача, качественная оценка.

3. Вопрос: Практическое задание № 17. Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов.

Билет №18

1.Вопрос: Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы.

2. Вопрос: Технология приготовления соуса красного основного: полуфабрикаты, качественная оценка.

3. Вопрос: Практическое задание № 18. Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов.

Билет №19

1.Вопрос: Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, требования к качеству.

2. Вопрос: Технология приготовления блюда «Вареники с творогом», подача, качественная оценка.

3. Вопрос: Практическое задание № 19. Произвести расчет продуктов для приготовления блюда.

Билет №20

1.Вопрос: Общие правила варки щей, ассортимент. Технология приготовления блюда «Щи из свежей капусты с картофелем», подача, качественная оценка.

2. Вопрос: Технология приготовления блюда «Котлеты картофельные», подача, качественная оценка.

3. Вопрос: Практическое задание № 20. Произвести расчет продуктов для приготовления блюда.

Билет №21

1.Вопрос: Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины, требования к качеству.

2. Вопрос: Технология приготовления соуса белого основного: полуфабрикаты, качественная оценка.

3. Вопрос: Практическое задание № 21. Произвести расчет продуктов для приготовления блюда.

Билет №22

1. Вопрос: Общие правила запекания рыбы. Технология приготовления блюда «Рыба запеченная по-русски», подача, качественная оценка.

2. Вопрос: Технология приготовления блюда «Кисель из клюквы», подача, качественная оценка.

3. Вопрос: Практическое задание № 22. Произвести расчет продуктов для приготовления блюда.

Билет №23

1. Вопрос: Общие правила приготовления холодных супов. Технология приготовления блюда «Окрошка мясная», подача, качественная оценка.

2. Вопрос: Варка яиц всмятку, « в мешочек», вкрутую, подача, качественная оценка.

3. Вопрос: Практическое задание № 23. Произвести расчет продуктов для приготовления блюда.

Билет №24

1. Вопрос: Общие правила варки борщей. Технология приготовления блюда «Борщ из свежей капусты с картофелем», подача, качественная оценка.

2. Вопрос: Технология приготовления блюда «Омлет смешанный с сыром», подача, качественная оценка.

3. Вопрос: Практическое задание № 24.
Произвести расчет продуктов для приготовления блюда.

Билет №25

1. Вопрос: Общие правила варки молочных супов, ассортимент. Технология приготовления блюда «Суп молочный с рисом», подача, качественная оценка.

2. Вопрос: Технология приготовления блюда «Азу», подача, качественная оценка.

3. Вопрос: Практическое задание № 25.
Произвести расчет продуктов для приготовления блюда.

Примерные практические задания

Практическое задание № 1

Для приготовления блюда выделено 200 кг неочищенного картофеля. Определить массу отходов при механической обработке картофеля, если норма отходов составляет 25% от массы брутто.

Практическое задание
№ 2

Для приготовления блюда выделено 250 кг неочищенного картофеля. Определить массу отходов при механической обработке картофеля, если норма отходов составляет 40% от массы брутто.

Практическое задание
№ 3

Для приготовления блюда необходимо израсходовать 200 кг очищенного картофеля. Определить, сколько следует взять неочищенного картофеля, если отходы при механической обработке составляют 25% от массы брутто.

Практическое задание
№ 4

Для приготовления блюда необходимо израсходовать 300 кг очищенного картофеля. Определить, сколько следует взять неочищенного картофеля, если отходы при механической обработке составляют 30% от массы брутто.

Практическое задание
№ 5

Произвести расчет продуктов, необходимых для приготовления 750г соуса клюквенного, зная рецептуру этого соуса на 1000г:

Название продукта	На 1000г	На 750г
Клюква	168г	
Сахар	160г	
Крахмал	30г	
Вода	800г	

Практическое задание
№ 6

Произвести расчет продуктов, необходимых для приготовления 500г соуса сметанного, зная рецептуру этого соуса на 1000г:

Название продукта	На 1000г	На 500г
Сметана	1000г	
Масло сливочное	50г	
Мука пшеничная	50г	

Практическое задание
№ 7

Произвести расчет продуктов, необходимых для приготовления 30 порций винегрета овощного (выход одной порции 1/100), зная рецептуру этого блюда на 1000г:

Название продукта	На 1000г	На 30 порций по 100г
Картофель	289г	
Свекла	191г	
Морковь	126г	
Огурцы соленые	188г	
Капуста квашенная	214г	
Лук репчатый	179г	
Масло растительное	100г	

Практическое задание № 8

Рассчитайте количество сырья для приготовления 10 шт пончиков, если дана рецептура на 100 шт:

Название продукта	На 100 шт	На 10 шт
Мука	2650г	
Сахар	300г	
Маргарин	150г	
Молоко	100г	
Соль	25г	
Дрожжи	50г	
Вода	1550г	
Выход	100/48	

Практическое задание
№ 9

Произвести расчет продуктов, необходимых для приготовления 20 порций супа полевого (выход одной порции 1/250), зная рецептуру этого блюда на 1000г:

Название продукта	На 1000г	На 20 порций по 250г
Шпик	81г	
Картофель	373г	
Пшено	50г	
Лук репчатый	95г	
Бульон	750г	

Практическое задание
№ 10

Определить количество продуктов, которое следует использовать для приготовления 4 порций щей зеленых. Выход блюда 500 грамм. Указаны нормы закладки на 1000г

Название продукта	На 1000г	На 4 порции по 500г
Щавель	130г	
Шпинат	270г	
Картофель	200г	
Лук репчатый	48г	
Мука	20г	
Маргарин	24г	
Бульон	800г	

Практическое задание
№ 11

Определить количество продуктов, которое следует использовать для приготовления 1 порции овощей, припущенных в молочном соусе. Выход блюда 200 грамм. Указаны нормы закладки на 1 кг:

Название продукта	На 1 кг	На 1 порцию 200г
Морковь	300г	
Тыква	250г	
Горошек зеленый консерв.	150г	
Маргарин	50г	
Сахар	10г	
Соус	400г	

Практическое задание
№ 12

Определить количество продуктов, которое следует использовать для приготовления 5 порций капусты жареной. Выход блюда 200 грамм. Указаны нормы закладки на 1 порцию:

Название продукта	1 порция	5 порций
Капуста белокочанная	334г	
Масло сливочное	20г	
Яйца	1 шт	

Практическое задание
№ 13

Произведите расчет.
Тушку птицы массой 2 кг подвергли замораживанию. Это сопровождалось потерей массы 1%. Определите массу птицы после замораживания.

Практическое задание
№ 14

Произведите расчет. При замораживании печени массой 4 кг естественная убыль составила 1%. определите массу печени после замораживания.

Практическое задание
№ 15

Произведите расчет. Масса замороженной говяжьей туши 200 кг, потери сока из тканей мяса при размораживании составляют 1% от массы туши. Определите массу туши после оттаивания.

Практическое задание
№ 16

Произведите расчет.
Тушку рыбы массой 3 кг подвергли замораживанию. Это сопровождалось потерей массы 2%. Определите массу рыбы после замораживания.

Практическое задание
№ 17

Произведите расчет. Тушку рыбы массой 5 кг подвергли замораживанию. Это сопровождалось потерей массы 2%. Определите массу рыбы после замораживания.

Практическое задание
№ 18

Произведите расчет. Масса замороженной рыбы 20 кг, потери сока из тканей рыбы при размораживании составляют 1% от массы. Определите массу рыбы после оттаивания.

Практическое задание
№ 19

Определить количество продуктов, которое следует использовать для приготовления 1 порции картофельного пюре. Выход блюда 200 грамм. Указаны нормы закладки на 1 кг:

Название продукта	1 кг	1 порция 200г
Картофель	1107г	
Молоко	158г	
Масло сливочное	60г	

Практическое задание
№ 20

Определить количество продуктов, которое следует использовать для приготовления 1 порции каши рисовой вязкой. Выход блюда 200 грамм. Указаны нормы закладки на 1 кг выхода каши:

Название продукта	1 кг	1 порция 200г
Крупа рисовая	357г	
Молоко	450г	
Вода	300г	
Масло сливочное	75г	

Практическое задание
№ 21

Определить количество продуктов, которое следует использовать для приготовления 4 порций макарон с томатом. Выход блюда 180 грамм. Указаны нормы закладки на 1 порцию:

Название продукта	1 порция	4 порции
Макаронные изделия	52г	
Томатное пюре	25г	
Маргарин столовый	15г	
Петрушка (зелень)	4г	

Практическое задание
№ 22

Определить количество продуктов, которое следует использовать для приготовления 5 порции макарон, запеченных с яйцом. Выход блюда 230 грамм. Указаны нормы закладки на 1 порцию:

Название продукта	1 порция	5 порций
Макаронные изделия	70г	
Яйца	1 шт	
Молоко	50г	
Маргарин столовый	10г	

Практическое задание
№ 23

Определить количество продуктов, которое следует использовать для приготовления 1 порции заварки чая. Выход заварки 50 грамм. Указаны нормы закладки на 1 кг:

Название продукта	1 кг	1 порция 50г
Чай высшего сорта	40г	
Вода	1100г	

Практическое задание
№ 24

Определить количество продуктов, которое следует использовать для приготовления 1 порции какао с молоком. Выход блюда 200 грамм. Указаны нормы закладки на 1 кг:

Название продукта	1 кг	1 порция 200г
Какао-порошок	35г	
Молоко	900г	
Вода	140г	
Сахар-песок	150г	

Практическое задание
№ 25

Определить количество продуктов, которое следует использовать для приготовления 3 порций желе из сиропа ягодного. Выход блюда 200 грамм. Указаны нормы закладки на 1 кг:

Название продукта	1 кг	3 порции по 200г
Сироп ягодный	250г	
Вода	780г	
Желатин	30г	
Кислота лимонная	1г	

6.1.2 Критерии оценки для проведения экзамена по дисциплине

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логично его излагает, умеет тесно связывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу его излагает, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет творческие положения при решении практических задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он обладает знаниями только основного материала, но не усвоил материал в пределах дидактической единицы, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач или решает их с неточностями.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при ответе, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.

6.1.3 Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине

Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности компетенций обучающегося.

При сдаче экзамена:

- знания обучающегося могут проверяться при ответе на теоретические вопросы;
- степень владения умениями при выполнении практических работ и других заданий.

7.ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа: одобрена на 20__ / __ учебный год и утверждена начальником учебно – методического отдела Владимировой Н.А.

от ____ _____ 20__ г.

(подпись)

Рабочая программа: одобрена на 20__ / __ учебный год и утверждена начальником учебно – методического отдела Владимировой Н.А.

от ____ _____ 20__ г.

(подпись)