МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора по учебной работе
_____ И.А. Емельянова
«31» 08 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе подготовки специалистов среднего звена естественнонаучного профиля

Квалификация выпускника – техник - технолог

Великий Новгород, 2018

Рабочая программа по модулю ПМ 07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384 и учебным планом, утвержденным ОГА ПОУ «НТТТ»

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

Разработчики:

Мухина А.И. *мастер производственного обучения*
Кравченко С.В. – *методист УМО*

Рабочая программа профессионального модуля обсуждена и рекомендована к утверждению решением цикловой методической комиссии «Общественное питание» от _____2018 г., протокол № __

Председатель ЦМК_____

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 моду	4
2	**РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**	5
3.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ**	8
3.1	Тематический план и содержание профессионального модуля	8
3.2	Содержание профессионального модуля	9
4.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**	20
4.1	Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	21
4.2	Информационное обеспечение обучения	21
4.3	Общие требования к организации образовательного процесса	21
4.4	Кадровое обеспечение образовательного процесса	21
5.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**	22
6.	**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**	25
6.1	Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации	25
7.	**ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**	36

1ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.7Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

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

1.2 Цели и задачи профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- 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;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

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;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов для хлебобулочных изделий и дополнительных ингредиента к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям:
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- 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 качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке сырья и приготовлении блюд; правила их безопасного использования;
- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила поведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1.3Рекомендуемое количество часов на освоение программы модуля

Максимальной учебной нагрузки обучающегося по очной форме обучения: на базе основного общего образования – 674часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 468 часов;

в том числе: теоретические занятия – 232часа,

практические занятия – 236 часов,

самостоятельной работы обучающихся –206часов;

учебная практика – 468часов;

производственная практика – 72часа

Всего - 1214часов

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен обладать:

Профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ПК1.1.Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.2.Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.3.Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК2.1.Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

ПК2.2.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК3.1.Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК3.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих

соусов.
ПК3.3.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК3.4.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК4.2.Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК4.3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК4.4.Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК5.1.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК5.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

Общими компетенциями:

ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07

3.1Тематический план профессионального модуля ПМ07

Очная форма обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебной нагрузке и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего часов	В том числе, лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8
	МДК 7.1. Технология приготовления основной кулинарной продукции	**368**	264	132	104		
	МДК 7.2 Технология приготовления основных и простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	**306**	204	104	102		
	Итого	620	432	218	206		
	Учебная практика	468					
	Производственная практика	72					
	Всего с учетом практики	**1160**	**432**	**218**	**206**	**468**	**72**

Заочная форма обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебной нагрузке и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего часов	В том числе, лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1-ПК4.4	МДК 7.1. Технология приготовления основной кулинарной продукции	**368**	36	18	332		
	МДК 7.2 Технология приготовления основных и простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	**306**	24	12	282		
	Итого	674	60	30	614		
	Учебная практика	468					
	Производственная практика	72					
Всего с учетом практики		**1214**	**60**	**30**	**614**	**468**	**72**

3.2Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 07

Очная форма обучения

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	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК 07.01 Технология приготовления основной кулинарной продукции			**368**	
Тема 1 Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ.	**Содержание учебного материала**		**8**	**1,2**
	1	Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов, формы нарезки		
	2	Первичная обработка капустных и луковых овощей, формы нарезки		
	3	Первичная обработка плодовых, салатных и консервированных овощей, формы нарезки		
	4	Первичная обработка грибов, подготовка пряностей и приправ		
	Практические занятия		**2**	**3**
	1.	Определение % отходов при первичной обработке овощей		
	Лабораторные работы		**6**	**3**
	1	Первичная обработка овощей, формы нарезки		
Тема 2 Обработка рыбы с костным скелетом	**Содержание учебного материала**		**4**	**2**
	1	Обработка чешуйчатой рыбы		
	2	Обработка бесчешуйчатой рыбы		
Тема 3 Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	**Содержание учебного материала**		**6**	**2**
	1	Приготовление полуфабрикатов из рыбы		
	2	Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из нее		
	3	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы		
	Практические занятия		**2**	**3**
	1	Составление схем приготовления полуфабрикатов		
Тема 4 Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	**Содержание учебного материала**		**10**	**2**
	1	Механическая кулинарная обработка мяса		
	2	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши		
	3	Кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туши		
	4	Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи.		

	5	Обработка субпродуктов		
	Практические занятия		**2**	**3**
	1	Определение % отходов при первичной обработке мяса		
Тема 5 Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	**Содержание учебного материала**		**10**	**2,3**
	1	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса		
	2	Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса		
	3	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса		
	4	Приготовление рубленной массы и котлетной массы, полуфабрикатов из них		
	5	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и субпродуктов		
	Практические занятия		**2**	**3**
	1	Составление схем приготовления полуфабрикатов		
Тема 6 Приготовление простых супов	**Содержание учебного материала**		**12**	**2**
	1	Способы тепловой обработки		
	2	Супы, п/ф для супов		
	3	Приготовление щей, борщей		
	4	Приготовление рассольников, солянок		
	5	Приготовление супов картофельных, с крупами, макаронными изделиями и бобовыми		
	6	Приготовление молочных, сладких и холодных супов		
	Практические занятия		**4**	**3**
	1	Составление технологических карт, расчет рецептур		
	2	Составление инструкционных карт		
	Лабораторные работы		**6**	**3**
	1	Приготовление супов		
Тема 7 Приготовление простых соусов	**Содержание учебного материала**		**8**	**2,3**
	1	Приготовление полуфабрикаты для соусов		
	2	Приготовление соуса красного основного и белого основного соуса		
	3	Приготовление молочного, сметанного соусов		
	4	Приготовление соусов масляных, яично-масляных, холодных и сладких		
	Практические занятия		**4**	**3**
	1	Составление технологических карт, расчет рецептур		

	Лабораторные работы	3 Составление инструкционных карт	**6**	**3**
	Лабораторные работы	1 Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы	**6**	**3**
Тема 11 Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	**Содержание учебного материала**		**14**	**2,3**
	Содержание учебного материала	1 Приготовление отварного мяса, мяса, жаренного крупным куском	**6**	**2**
	2	Жарка мяса натуральными порционными кусками		
	3	Жарка мясных блюд кусками и панированными		
	4	Приготовление блюд из субпродуктов. Приготовление блюд из макаронных		
	5	Приготовление запеченных мясных блюд		
	Практические занятия	6 Приготовление блюд из рубленого мяса и котлетной массы	**4**	**3**
	7	Составление технологических карт, расчет рецептур		
	Практические занятия	2 Составление инструкционных карт	**6**	**3**
	Лабораторные работы	1 Приготовление блюд из субпродуктов	**6**	**3**
	2	Приготовление каш, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных		
	3	изделий		
		Составление инструкционных карт		
Тема 12 Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы	**Содержание учебного материала**		**12**	**2,3**
	Содержание учебного материала	1 Приготовление полуфабрикатов и блюд из вареных и припущенных овощей	6	
	2	Приготовление полуфабрикатов и блюд из рубленого мяса	6	
	Содержание учебного материала	3 Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей	**4**	**2**
	4	Приготовление блюд из запеченных овощей и грибов		
	Практические занятия	1 Приготовление блюд из отварной и жареной птицы	**4**	**3**
	Практические занятия	Составление технологических карт, расчет рецептур	**4**	**3**
	2	**Составление технологических карт**, расчет рецептур		
	Лабораторные работы	Составление инструкционных карт	**6**	**3**
	Лабораторные работы	1 Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	**6**	**3**
Тема 13 Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога	**Содержание учебного материала**		**10**	**2,3**
	Содержание учебного материала	1 Приготовление полуфабрикатов и блюд из птицы	**4**	**2**
	2	Варка яиц. Приготовление жареных и запеченных блюд из яиц		
	3	Приготовление холодных и горячих блюд из творога		
	Практические занятия	4 Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	**2**	**3**
	5	Составление технологических карт, расчет рецептур		
	Практические работы	6 Составление инструкционных карт	**4**	**3**
	1	Приготовление блюд из яиц и творога		
	2	Составление инструкционных карт		
Тема 14 Приготовление и	**Содержание учебного материала**		**8**	**2,3**

[illegible] холодных блюд и закусок	1	Приготовление бутербродов		
	2	Приготовление салатов и винегретов		
	3	Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц и грибов		
	4	Приготовление рыбных и мясных блюд и закусок		
	Практические занятия		**1**	**3**
	1	Составление технологических и инструкционных карт, расчет рецептур		
	Лабораторные работы		**6**	**3**
	1	Приготовление холодных блюд и закусок		
Тема 15 Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд и напитков	**Содержание учебного материала**		**12**	**2,3**
	1	Сладкие блюда. Натуральные свежие фрукты и ягоды		
	2	Приготовление компотов		
	3	Приготовление желированных блюд		
	4	Приготовление горячих сладких блюд		
	5	Приготовление горячих напитков		
	6	Приготовление холодных напитков		
	Практические занятия		**4**	**3**
	1	Составление технологических карт, расчет рецептур		
	2	Составление инструкционных карт		
	Лабораторные работы		**6**	**3**
	1	Приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков		
Тема 16 Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем	**Содержание учебного материала**		**8**	**3**
	1	Приготовление дрожжевого теста		
	2	Приготовление бездрожжевого теста		
	3	Приготовление фаршей		
	4	Приготовление мучных блюд из теста с фаршем		
	Практические занятия		**4**	**3**
	1	Составление технологических карт, расчет рецептур		
	2	Составление инструкционных карт		
	Лабораторные работы		**6**	**3**
	1	Приготовление мучных блюд из теста с фаршем		

Самостоятельная работа (внеаудиторная) при изучении МДК07.01 — **104**

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.

Примерная тематика домашних заданий

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, макароны 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 селедочное
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.
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;

Учебная практика **Виды работ** Проверка органолептическим способом годности овощей и грибов; выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; обработка различными методами овощей и грибов; нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов; охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов. Проверка органолептическим способом качества зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; [illegible] Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов и соусов; использование различных технологий приготовления и оформления основных супов и соусов; оценка качества готовых блюд; охлаждение, замораживание, размораживание и разогрев отдельных компонентов для соусов. Проверка органолептическим способом качества рыбы и соответствия технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; использование различных технологий приготовления и оформления блюд из рыбы оценка качества готовых блюд. Проверка органолептическим способом качества мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценка качества готовых блюд. Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов; выбор производственный инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок; использование различных технологий приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценка качества холодных блюд и закусок; выбор способов хранения с соблюдением температурного режима Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определение их соответствия технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд и напитков; использование различных технологий приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценка качества готовых блюд.	**360**	
Производственная практика **Виды работ** Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки, требующих кулинарной обработки средней сложности из овощей и грибов. Варка картофеля и других овощей. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной). Запекание овощных изделий. Протирание, замешивание, измельчение,	**36**	

	6 Приготовление фаршей и начинок		
	7 Приготовление хлеба		
	Практические занятия	**6**	**3**
	1 Составление технологических карт		
	2 Составление инструкционных карт		
	3 Расчет рецептур, расчет упека и припека		
	Лабораторные работы	**12**	**3**
	1 Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него	6	
	2 Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него	6	
Тема 2 Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий	**Содержание учебного материала**	**20**	**1,2**
	1 Приготовление блинчатого и вафельного теста, изделий из него		
	2 Приготовление песочного теста, изделия из него		
	3 Приготовление слобного пресного теста, изделия из него		
	4 Приготовление пряничного теста, изделия из него		
	5 Приготовление бисквитного теста, изделия из него		
	6 Приготовление заварного теста, изделия из него		
	7 Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста, изделия из него		
	8 Приготовление слоеного пресного теста, изделий из него		
	Практические занятия	**6**	**3**
	1 Составление технологических карт		
	2 Составление инструкционных карт		
	3 Расчет рецептур, расчет упека и припека		
	Лабораторные работы (6час)	**12**	**3**
	1 Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него		
	2 Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него		
Тема 3 Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек.	**Содержание учебного материала**	**8**	**2**
	1 Приготовление и оформление печенья		
	2 Приготовление и оформление пряников		
	3 Приготовление и оформление коврижек		
	Практические занятия	**6**	**3**
	1 Составление технологических карт		
	2 Составление инструкционных карт		
	3 Расчет рецептур, расчет упека и припека		

формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление вторых блюд из овощей; различных видов пассеровок; и др.

Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки, требующих кулинарной обработки средней сложности. Варка каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка блинов, оладий, блинчиков. Запекание крупяных изделий. Протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки, требующих кулинарной обработки средней сложности: варка бульонов, супов. Приготовление соусов, различных видов пассеровок. Процеживание, протирание супов-пюре, соусов.

Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки, требующих кулинарной обработки средней сложности Жарка изделий из рыбной котлетной массы. Приготовление вторых блюд из рыбы и морепродуктов, подбор гарнира и соуса.

Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки, требующих кулинарной обработки средней сложности. Жарка изделий из мясной котлетной массы Приготовление вторых блюд из мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде. Подбор гарнира и соуса

Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки, требующих кулинарной обработки средней сложности: различных салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом, студня, сельди натуральной и с гарниром. Варка картофеля и других овощей, яиц. Приготовление бутербродов.

Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки, требующих кулинарной обработки средней сложности: сладких горячих и холодных блюд, горячих и холодных напитков, желированных блюд. Приготовление блюд из полуфабрикатов и концентратов.

Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

МДК.07.02 Технология приготовления основных и простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		**306**	
Тема 1 Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание учебного материала**	**18**	**1,2**
	1 Подготовка сырья к производству		
	2 Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделий из него		
	3 Приготовление теста опарным способом и изделий из него		
	4 Приготовление дрожжевого опарного теста с отдобкой, ускоренным и замедленным способом		
	5 Приготовление слоеного дрожжевого теста и изделий из нео		

	Лабораторные работы		12	3
	10	Приготовление воздушных и крошковых пирожных		
	11	Приготовление легких обезжиренных пирожных		
	12	Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек		
	Практические занятия		8	3
	1	Составление технологических карт		
	2	Составление инструкционных карт		
	3	Расчет рецептур		
	Лабораторные работы (6 час)		24	3
	1	Приготовление и оформление отечественных тортов и пирожных		
	2	Приготовление и оформление отечественных тортов и пирожных		
Тема 4 Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.	**Содержание учебного материала**		**28**	**2,3**
	1	Приготовление сиропов и помад		
	2	Приготовление крема сливочного и его производных.		
	3	Приготовление крема Шарлот и его производных		
	4	Приготовление крема Гляссе, Пражский		
	5	Приготовление крема белкового заварного, Зефира		
	6	Приготовление крема из натуральных и растительных сливок		
	7	Приготовление суфле		
	8	Приготовление желе из мармелада и желатина		
	9	Приготовление глазури		
	10	Приготовление посыпки, сахарной мастики		
	11	Приготовление марципана		
	12	Приготовление крошек, посыпок, украшений из шоколада		
	Практические занятия		**6**	**3**
	1	Составление технологических карт		
	2	Составление инструкционных карт		
	3	Расчет рецептур, расчет упека и припека		
	Лабораторные работы		**12**	**3**
	1	Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов		
	2	Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов		
Тема 5 Приготовление и оформление тортов и пирожных	**Содержание учебного материала**		**26**	**2,3**
	1	Приготовление бисквитных тортов		
	2	Приготовление песочных тортов		
	3	Приготовление слоеных тортов		
	4	Приготовление воздушно-ореховых тортов		
	5	Приготовление вафельных тортов		
	6	Приготовление легких обезжиренных тортов		
	7	Приготовление бисквитных пирожных		
	8	Приготовление песочных пирожных		
	9	Приготовление слоеных и заварных пирожных		

Самостоятельная работа (внеаудиторная) при изучении МДК 07.02	**102**	**2**
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 основного и отделочных полуфабрикатов, готовых изделий Составление карт анализа брака основного и отделочных полуфабрикатов, готовых изделий **Примерная тематика домашних заданий** Составление технологических схем приготовления изделий, основных и отделочных полуфабрикатов:		
Учебная практика **Виды работ** Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определение их соответствия технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; использование различных технологий приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Оценка качества готовых изделий.	**108**	
Производственная практика – (по профилю специальности) **Виды работ** Ведение процесса изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок из различного	**36**	

вида сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого. Приготовление различных видов теста, кремов, начинок. Заготовка, отвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре. Замес, вымешивание, сбивание теста, проминка, раскатка до определенной толщины, подсыпка мукой теста. Заделка полученных полуфабрикатов. Штампование, формование и отсадка изделий на листы. Отделка изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом. Передача на закаливание изделий из мороженого. Ведение процесса изготовления различных кексов, печенья розничного ассортимента, сложных видов тортов и пирожных из различного ассортимента, сложных видов тортов и пирожных из различного сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого со сложным многокрасочным узором, с раздельным расположением мелких и средних деталей рисунка и с резкими традиционными переходами тонов. Фигурная нарезка выпеченных полуфабрикатов. Формовка. Изготовление деталей рисунка, украшений для тортов из шоколада, крема, безе. Подбор крема по цветам. Нанесение узора. Монтаж рисунка из различных мелких и средних деталей. Проверка визуально совмещения красочных элементов и деталей рисунка, массы готовых тортов и пирожных.		
Всего	**1214**	

Заочная форма обучения

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**	**Уровень освоения**
1	**2**		**3**	**4**
Раздел 1 Приготовление основной кулинарной продукции			**368**	
МДК.07.01 Технология приготовления основной кулинарной продукции			**36**	
Тема 1 Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ.	**Содержание**		**2**	
	1.	Первичная обработка овощей и грибов, формы нарезки		**2**
	2.			
	В том числе практические занятия		**4**	
	1.	Определение % отходов при первичной обработке овощей		
	2.			
Тема 2 Первичная обработка рыбы, приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы	**Содержание**		**2**	
	1.	Первичная обработка рыбы, приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы		**3**
	2.			
Тема 3 Первичная обработка	**Содержание**		**2**	

	1.	Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы		**3**
	2.	Приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы		
Тема 4 Приготовление простых супов и соусов	**Содержание**		**2**	
	1.	Приготовление простых супов и соусов		**3**
	2.			
	В том числе практические занятия		**4**	
	1.	Составление технологических карт, расчет рецептур		
	2.			
Тема 5 Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и овощей.	**Содержание**		**2**	
	1.	Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных		**2**
	2.	изделий и овощей.		
	В том числе практические занятия		**2**	
	1.	Составление технологических карт, расчет рецептур		
	2.			
Тема 6 Приготовление и оформление простых блюд из рыбы.	**Содержание**		**2**	
	1.	Приготовление и оформление простых блюд из рыбы		**3**
	2.			
Тема 7 Приготовление и оформление простых блюд из мяса и домашней птицы	**Содержание**		**2**	
	1.	Приготовление и оформление простых блюд из мяса и домашней птицы		**3**
	2.			
	В том числе практические занятия		**4**	
	1.	Составление технологических и инструкционных карт, расчет рецептур		
	2.			
Тема 8 Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога	**Содержание**		**2**	
	1.	Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога		**2**
	2.			
Тема 9 Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок, холодных и горячих сладких блюд и напитков	**Содержание**		**1**	
	1.	Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок, холодных и горячих		**2**
	2.	сладких блюд и напитков		
	В том числе практические занятия		**4**	
	1.	Составление технологических карт, расчет рецептур		
	2.			

Самостоятельная работа (внеаудиторная) при изучении раздела 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Составление качественной оценки блюд. Составление карт анализа брака блюд.	222	
Примерная тематика домашних заданий 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, макароны 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 селедочное 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. 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.				
Раздел 2 Приготовление основных и простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			**306**	
МДК.07.02 Технология приготовления основных и простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			**24**	
Тема 1 Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание**		**2**	
	1.	Подготовка сырья к производству. Приготовление различных видов теста.		**2**
	2.			
	Практические занятия		**2**	
	1.	Составление технологических и инструкционных карт, расчет рецептур, расчет упека и припека		
	2.			
Тема 2 Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий	**Содержание**		**2**	
	1.	Подготовка сырья к производству		**2**
	2.	Приготовление блинчатого и других видов теста, изделия из него		**3**
	Практические занятия		**2**	
	1.	Составление технологических и инструкционных карт, расчет рецептур		
	2.			
Тема 3 Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек.	**Содержание**		**2**	
	1.	Подготовка сырья к производству		**2**
	2.	Приготовление и оформление печенья, пряников и коврижек		**2**
	Практические занятия		**2**	
	1.	Составление технологических и инструкционных карт, расчет рецептур		
	2.			
Тема 4 Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.	**Содержание**		**2**	
	1.	Приготовление сиропов и помады. Приготовление крема сливочного и других видов кремов, суфле, желе и глазурей и их производных.		**2**
	2.			
	Практические занятия		**2**	
	1.	Составление технологических и инструкционных карт, расчет рецептур		
	2.			

Тема 5 Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных	**Содержание**		**2**	
	1.	Приготовление бисквитных тортов (бисквитно-кремовый, Сказка, Кофейный, Подарочный) и других тортов из других видов теста и пирожнных		**3**
	2.			
	Практические занятия		**2**	
	1.	Составление технологических и инструкционных карт, расчет рецептур		
	2.			
Тема 6 Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	**Содержание**		**2**	
	1.	Приготовление фруктовых тортов (бисквитно-фруктовый, Янтарный, песочно-фруктовый)		**3**
	2.			
	Практические занятия			
	1.	Составление технологических и инструкционных карт, расчет рецептур	2	
	2.			
Самостоятельная работа (внеаудиторная) при изучении раздела 2. 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 основного и отделочных полуфабрикатов, готовых изделий Составление карт анализа брака основного и отделочных полуфабрикатов, готовых изделий			282	
Примерная тематика домашних заданий Составление технологических схем приготовления изделий, основных и отделочных полуфабрикатов:				
Учебная и производственная практика – (по профилю специальности) **Виды работ** Ведение процесса изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок из различного вида сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого. Приготовление различных видов теста, кремов, начинок. Заготовка, отвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре. Замес, вымешивание, сбивание теста, проминка, раскатка до определенной толщины, подсыпка мукой теста. Заделка полученных полуфабрикатов. Штампование, формование и отсадка изделий на листы. Отделка изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом. Передача на закаливание изделий из мороженого. Ведение процесса изготовления различных кексов, печенья розничного ассортимента, сложных видов тортов и пирожных из различного ассортимента, сложных видов тортов и пирожных из различного сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого со сложным многокрасочным узором, с раздельным расположением мелких и средних деталей рисунка и с резкими традиционными переходами тонов. Фигурная нарезка выпеченных полуфабрикатов. Формовка. Изготовление деталей рисунка, украшений для тортов из шоколада, крема, безе. Подбор крема по цветам. Нанесение узора. Монтаж рисунка из различных мелких и средних деталей. Проверка визуально совмещения красочных элементов и деталей рисунка, массы готовых тортов и пирожных.			540	

Всего	**1214**	

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета:

- технологического оборудования кулинарного и кондитерского
- производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лабораторий:
микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета
- комплект учебной мебели;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, муляжи и т. д.)

Технические средства обучения (по необходимости):
- интерактивная доска;
- ноутбук;
- проектор

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:
Стол лабораторный, стол для весов, стол для приборов, шкаф для лабораторной посуды, шкаф – стеллаж.
Универсальные приводы общего назначения, электроплита, картофельно–очистительная машина, овощерезательная машина, протирочная машина, фритюрница, жарочный шкаф, электросковорода, кипятильник, раздаточная секционная стойка, холодильное оборудование, весы настольные циферблатные (электронные), посудомоечная машина, пароконвектомат, микроволновая печь.
Ванна производственная (моечная), раковина для мытья рук.
Доска разделочная маркированная, сковороды, лопатки, венчики, сотейник, сито для протирки, кастрюли разной емкости (комплект), дуршлаг, набор инструментов для фигурной нарезки овощей, ножи маркированные (комплект), нож консервный, ножницы.
Посуда лабораторная (комплект), блюда круглые, овальные, баранчик, горшочек глиняный с крышкой порционный, сотейник, сковорода порционная, столовые приборы.
Тарелки: столовые мелкие, столовые глубокие порционные, столовые глубокие полупорционные, подстановочные, десертные мелкие, десертные глубокие, пирожковые, закусочные.
Посуда для сырья, полуфабрикатов (комплект), противень с бортиками, шумовка, формы для запекания.
Бак для пищевых отходов

4.2 Информационное обеспечение обучения

основные источники

1.Анфимова Н.А. Кулинария: учебник, М.: Издательский центр "Академия",2015.- 400 с
2.Ермилова С. В. Приготовление, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:, 3е издание, М.: Издательский центр "Академия" 2018.-336с
3.Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Учебник. М.: Издательский центр "Академия", 2018.-240с
4.Якутина Т.А. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба: Учебное пособие (ФГОС) / Якутина Т.А. - Рн/Д: Феникс, 2018. - 268 с. - (Среднее профессиональное образование)
2

Дополнительные источники:

1.Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: Учебное пособие. М.: Издательский центр "Академия", 2015, 2018.-128 с.
2.Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: Практикум М.: Издательский центр "Академия", 2014,2015, 2017.-
3.Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: Учебное пособие М.: Издательский центр "Академия", 2013,2014,2018.-160с.
4.Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: Практикум, М.: Издательский центр "Академия", 2013.- 96с
5.Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий: М.: Издательский центр" Академия", 2012.-64с
6.Потапова И.И., Корнеева Н.В. Соусы. М.: Издательский центр "Академия", 2009.- 64с
7.Потапова И.И, Корнеева Н В. Блюда из мяса. М.: Издательский центр "Академия", 2008.-64с
8.Потапова И.И, Корнеева Н В, Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. М.: Издательский центр "Академия", 2009.- 64 с
9.Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Учебник. М.: Издательский центр "Академия", 2014.-
10.Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: Учебник Профессиональный модуль. М.: Издательский центр "Академия", 2014.- 288
11.Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Практикум, М.: Издательский центр "Академия",2014.-
12Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. проф. образования / Н.Э.Харченко, – 8-е изд., стер.- Издательский центр «Академия», 2014. – 512с.
13.Цыганова Т.Б. технология и организация производства хлебобулочных изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Б.

Цыганова. – 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 448с.

Интернет ресурсы

1www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html - Журнал «Питание и общество»
2http://pelmen4eg.ru - Журнал «Гастроном»
3www.pitportal.ru – Весь общепит России
4www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

4.3Общие требования к организации образовательного процесса

При освоении программы профессионального модуля ПМ7 «**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**» 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, защиты работ на практических и лабораторных занятиях, контрольные работы. 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 прохождение 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

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»; «Физиология питания»; «Организация хранения и контроль запасов и сырья»; «Информационные технологии в профессиональной деятельности»; «Метрология и стандартизация»; «Правовые основы профессиональной деятельности»; «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»; «Охрана труда»; «Безопасность жизнедеятельности»

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
ПК1.1-ПК1.3		*Устный экзамен* *Экспертная оценка на практическом экзамене* *Экспертная оценка выполнения лабораторных работ* *Текущий контроль в форме:* *-письменного и устного опроса*
ПК2.1-ПК2.3		
ПК3.1-ПК3.4		
ПК4.1-ПК4.4		
ПК5.1		

		- наблюдения и оценки выполнения заданий на практических занятиях; *оценка внеаудиторной самостоятельной работы* *Зачеты по учебной и производственной практикам* *экзамен по МДК 04.01* *Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.*

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии.	*наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам*
ОК2 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 эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	*Устный экзамен* *наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике*
ОК3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	-демонстрация способности принимать решения в нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	*наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и*

		производственной практике
ОК4Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	-нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	*наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике*
ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	*наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике*
ОК6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	*наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике*
ОК7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	-проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	*наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике*
ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	*наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике*
ОК9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	-проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	*наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике*

6.ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

6.1 Примерный перечень вопросов для экзамена по МДК 04.01

6.2 Критерии оценки для проведения экзамена по МДК и профессиональному модулю

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, свободно и грамотно изложившему ответы на все вопросы экзаменационного билета, а также полный и четкий ответ на один дополнительный вопрос.

Оценка «хорошо» ставится обучающемуся за хорошие ответы (не совсем полные, либо незначительные неточности в формулировках) на все вопросы экзаменационного билета, а также за хороший (не полный) ответ на один дополнительный вопрос.

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся за ответы на вопросы экзаменационного билета путем наводящих вопросов преподавателя; не полные ответы, допускаемые ошибки при ответе, но исправленные им путем наводящих вопросов преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся за неудовлетворительные знания и отказ от ответа, затруднения с ответом на наводящие вопросы преподавателя.

6.3Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по модулю

1. Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных и профессиональных компетенций обучающегося, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».
2. При сдаче экзамена:

– профессиональные знания обучающегося могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, при выполнении тестовых заданий, практических работ;

– степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

7. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Рабочая программа: одобрена на 20__/__ учебный год на заседании цикловой методической комиссии «Общественное питание» от ___ _____ 20___г., протокол № _

Председатель ЦМК_____

Рабочая программа: одобрена на 20__/__ учебный год на заседании цикловой методической комиссии «Общественное питание» от ___ _____ 20___г., протокол № _

Председатель ЦМК_____

Рабочая программа: одобрена на 20__/__ учебный год на заседании цикловой методической комиссии «Общественное питание» от ___ _____ 20___г., протокол № _

Председатель ЦМК_____