

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ » с. Дивное**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания**


2020г.

ОДОБРЕНА

на заседании Методического объединения
ГБПОУ АТ с. Дивное

(наименование комиссии)

**Председатель Методического объединения
ГБПОУ АТ с. Дивное**

 **Переверзева О.А.**
Протокол №1 от «28» августа 2020г.

УТВЕРЖДЕНО:
приказом № 145/М ОД от «31» августа 2020г.



Разработчик: *Тимура Ольга Валерьевна, мастер производственного обучения
ГБПОУ АТ с. Дивное*

Рецензент: *Ольга Анатольевна Переверзева, заместитель директора по учебно-методической
заместитель директора по УМР*

(внутренний) *работе ГБПОУ АТ с. Дивное*
соответствует требованиям к результатам освоения и условиям реализации
основной профессиональной образовательной программы подготовки
среднего профессионального образования по профессии 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	24

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИЯМ ПОВАР, КОНДИТЕР

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по профессиям повар, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

1.2.1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

1.2.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

1.2.3. Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

1.2.4. Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

1.5.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

1.5.6. Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

1.2.7. Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

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

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

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- 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 качество основных продуктов и к ним;
- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов, качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара, гастрономических продуктов, рыбы, мяса и домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним, и соответствие их технологическим требованиям к простым блюдам из овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы, основным супам и соусам, простым сладким блюдам и напиткам, простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов и соусов, полуфабрикатов и блюд из рыбы; мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формировать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; оценивать качество готовых изделий;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего часов с учетом практик – 318 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 212 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 136 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 106 часов;

учебной практики – 36 часов.

Производственной практики – 108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Выполнение работ по профессиям: повар** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):
в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1 – 7.3	Раздел 1. Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"	212	136	76	-	106	-		
	Учебная практика	36						36	
	Производственная практика	108							108
	Всего:		136	76	-	106	-	36	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объём часов	Уровень освоения
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		318	
МДК. 07.01.Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"		212	
Раздел 1. Технология приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарной продукции массового спроса			2
Тема 1.1 Обработка сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Содержание	18	
	1. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов; Правила хранения овощей и грибов; Характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. Классификация и ассортимент блюд из овощей и грибов. Подготовка овощей и грибов для приготовления блюд и гарниров. Технологический процесс приготовления и отпуска простых блюд и гарниров из овощей и грибов. Режимы хранения, требования к качеству, сроки реализации. Правила проведения бракеража; Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.		
	Лабораторные работы	12	
	1. Блюда и гарниры из овощей и грибов.		
	Практические занятия	4	
	1. Расчет массы отходов, массы брутто и массы нетто при механической кулинарной обработке овощей (<i>Решение ситуационных задач</i>).		
Тема 1.2 Обработка сырья и приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Содержание	18	2
	1. Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки.		
	Способы минимизации отходов при подготовке продуктов.		

		Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству молочных и жировых продуктов, яиц, творога Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. 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, правила их безопасного использования		
	Лабораторные работы		6	
	1	Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.		
	Практические занятия:		4	
	1	Расчет количества крупы, жидкости и соли для приготовления блюд и гарниров из круп. Определение емкости посуды.		
Тема 1.3 Супы и соусы	Содержание		23	2
	1	Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технология приготовления прозрачных супов; правила отпуска, варианты оформления, температура подачи. Технология приготовления заправочных супов; правила отпуска, варианты оформления, температура подачи. Технология приготовления молочных супов; правила отпуска, варианты оформления, температура подачи. Технология приготовления холодных, сладких супов; правила отпуска, варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд; Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных соусов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним Технология приготовления мясных соусов. Требования к качеству соусов. Сроки хранения. Технология приготовления рыбных, грибных соусов. Требования к качеству соусов. Сроки хранения. Технология приготовления молочных, сметанных соусов. Требования к качеству соусов. Сроки хранения.		

		Технология приготовления соусов на растительном масле, уксусе, масляных смесей. Требования к качеству соусов. Сроки хранения. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	Лабораторные работы		12	
	1	Приготовление супов.		
	2	Приготовление соусов		
	Практические занятия (не предусмотрены)			
Тема 1.4 Блюда из рыбы.	Содержание		18	2
	1	классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. Требования к качеству. Технология приготовления блюд из жареной и тушеной рыбы. Требования к качеству. Технология приготовления блюд из запеченной и рубленой рыбы. Требования к качеству. правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования		
	Лабораторные работы		2	
	1.	Приготовление блюд из рыбы.		
	Практические занятия		4	
	1.	Расчет количества отходов, массы сырья нетто и брутто при механической кулинарной обработке рыбы.		
Тема 1.5 Блюда из мяса и домашней птицы.	Содержание		23	2
	1	классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;		

		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования		
	Лабораторные работы		12	
	1.	Приготовление блюд из мяса.		
	2.	Приготовление блюд из домашней птицы.		
	Практические занятия		4	
	1.	Расчет количества отходов, выхода частей туши, массы нетто, массы брутто мяса и мясопродуктов при механической кулинарной обработке мяса.		
	2.	Расчет массы субпродуктов, отходов и потерь, массы сырья нетто, массы брутто при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы.		
Тема 1.6 Холодные блюда и закуски.	Содержание		18	2
	1	классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования		
		Лабораторные работы		10
	1	Приготовление холодных блюд и закусок.		

	Практические занятия		2	
	1	Расчет необходимого количества сырья для приготовления холодных блюд		
Тема 1.7 Сладкие блюда и напитки.	Содержание		18	2
	1	классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; требования к качеству сладких блюд и напитков; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования		
	Лабораторные работы		2	
	1	Приготовление сладких блюд и напитков.		
	Практические занятия		1	
	1	Расчет необходимого количества сырья для приготовления сладких блюд		
Самостоятельная работа.			106	
Примерная тематика домашних заданий: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем и имеющимся методическим указаниям). Рассмотрение, изучение и обзор литературы, видео материалов об инновационных технологиях приготовления различных блюд и напитков, способов подачи. Составление алгоритма по приготовлению полуфабрикатов и блюд. Составление схем приготовления полуфабрикатов, блюд. Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов. Поиск информации по предложенной тематике и подготовка дидактического материала. Применение передовых технологий в приготовлении блюд, напитков. Подготовка презентаций по темам модуля. Разработка рецептуры фирменного блюда.				
Зачет:			1	

Квалификационный экзамен:		
Всего:	212	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»,

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

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

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- комплект учебно-методической документации преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по модулю, муляжи блюд;
- комплект бланков документации;
- компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации; прикладные компьютерные программы.

Коллекция цифровых образовательных ресурсов:

- электронные учебники;
- электронные видеоматериалы

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- набор необходимого оборудования, инвентаря, посуды;
- комплект бланков документации.
- нормативная документация

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

Производственное обучение профессии «Кондитер». Учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования по профессии «Повар, кондитер». - М.: Издательский центр «Академия», 2015.

Федеральные законы и нормативные документы

1. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.00
2. «Об охране окружающей природной среды», 10.01.02 № 7-ФЗ
3. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 13.04.93 №332
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых, продуктов.
5. СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого снабжения
6. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

7. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. -М: «Хлебпромформ», 2000
8. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
9. СанПин 4.2- 123-4116 86. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
10. ГОСТ РФ 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
11. ОСТ 28-1-95. Общественное питание. Требования к производственному персоналу.
12. ГОСТ РФ 50935-95. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.

Периодические издания (отечественные журналы):

1. "Питание и общество",
2. "Стандарты и качество"
3. "Ресторанный бизнес"
4. «Гастроном»,
5. «Школа гастронома»

Интернет-ресурсы:

1. Министерство образования Ставропольского края <http://edu.perm.ru>
2. Портал нормативно-технической документации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pntdoc.ru>, свободный. – Загл. с экрана.
3. Ресторановед. Все о современном ресторанном бизнесе. www.restoranoved.ru
4. Портал Госстандарта РФ (Электронный ресурс) - Режим доступа: <http://russgost.ru> свободный. - Загл. с экрана
5. Энциклопедия Кирилла и Мефодия - <http://www.km.ru/>, <http://mega.km.ru/Kitchen/>
6. Журнал «Гастроном» - <http://gastronom.ru/> -
7. Журнал «Ресторанные ведомости» - <http://www.restoved.ru/>
8. Журнал «Питание и общество» - <http://pressa.ru/izdanie/18901>
9. Кулинарный поединок - <http://www.ntv.ru/peredacha/poedinok/>
10. Кулинарный портал - <http://www.kulina.ru/>
11. Kulina.Ru -Сайт кулинарных рецептов с фото - рецепты салатов, тортов, кулинария - <http://www.receptik.com/>
12. <http://supercook.ru>
13. <http://www.millionmenu.ru/>
14. <http://s-l-s.ru/>
15. <http://cheflab.org/>
16. <http://www.restoran.ru/>
17. <http://knigakulinara.ru/books/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего

профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ. 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

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. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Знание ассортимента, товароведной характеристики и требований к качеству различных видов овощей и грибов, приправ, пряностей. Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей, плодов, грибов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования. Приготовление полуфабрикатов различной формы нарезки. Рациональное использование отходов. Режимы хранения и реализации.	<i>Текущий контроль в форме: - защиты практических занятий; - тестирование; - контрольных работ по темам МДК.</i>
ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	- соблюдение технологического процесса приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов. - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила порционирования, оформления и подачи блюд.	<i>Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессиональн ого модуля.</i>
ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций; - рациональное использование сырья - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила порционирования, оформления и подачи блюд.	<i>Комплексный экзамен по модулю.</i>
ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	- соблюдение технологического процесса приготовления блюд и гарниров из круп, риса, простые блюда из бобовых и кукурузы - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь - соответствие выбора и использования	

	<p>инвентаря и оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила порционирования, оформления и подачи блюд. 	
ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение технологического процесса приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий; - рациональное использование сырья - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила порционирования, оформления и подачи блюд. 	
ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение технологического процесса приготовления блюд из яиц и творога; - рациональное использование сырья - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила порционирования, оформления и подачи блюд. 	
ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение технологического процесса приготовления мучных блюд из теста с фаршем; - рациональное использование сырья - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила порционирования, оформления и подачи блюд. 	
ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение технологического процесса приготовления бульонов и отваров; - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила порционирования, оформления и подачи блюд. 	
ПК 3.2. Готовить простые супы.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение технологического процесса приготовления простых супов; - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила порционирования, оформления и подачи блюд. 	
ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение технологического процесса приготовления отдельных компонентов для соусов и соусные полуфабрикаты - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь - соответствие выбора и использования 	

	инвентаря и оборудования;	
ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение технологического процесса приготовления простых холодных и горячих соусов; - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила порционирования и подачи блюд. 	
ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом; - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; 	
ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом; - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила формовки полуфабрикатов. 	
ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение технологического процесса приготовления блюд из рыбы с костным скелетом; - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила порционирования, оформления и подачи блюд. 	
ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение технологического процесса подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; 	
ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясopодуKтов и домашней птицы.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь 	

		<ul style="list-style-type: none"> - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила формовки полуфабрикатов.
ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.		<p>соблюдение технологического процесса приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила порционирования, оформления и подачи блюд.
ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.		<p>соблюдение технологического процесса приготовления простых блюд из домашней птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила порционирования, оформления и подачи блюд.
ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.		<p>соблюдение технологического процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила порционирования, оформления и подачи блюд.
ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.		<p>соблюдение технологического процесса приготовления салатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила порционирования, оформления и подачи блюд.
ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.		<p>соблюдение технологического процесса приготовления простых холодных закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила порционирования, оформления и подачи блюд.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.	соблюдение технологического процесса приготовления простых холодных блюд; - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила порционирования, оформления и подачи блюд.	
ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	соблюдение технологического процесса приготовления простых холодных и горячих сладких блюд; - рациональное использование сырья ; - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила порционирования, оформления и подачи блюд.	
ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.	соблюдение технологического процесса приготовления простых горячих напитков; - рациональное использование сырья; - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила порционирования, оформления и подачи блюд.	
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.	соблюдение технологического процесса приготовления простых холодных напитков; - рациональное использование сырья; - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила порционирования и подачи блюд.	

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 оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-явно выраженный интерес к профессии; -трудоустройство по полученной профессии; -эффективная самостоятельная работа излучении профессионального модуля; -результативное участие в конкурсах профессионального мастерства	<i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	-правильная последовательность выполнения действий на лабораторных и практических работах и во время учебной практики в соответствии с инструкциями, технологическими картами и т.д.; -обоснованность выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач; -личная оценка эффективности и качества выполнения работ.	<i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</i>
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки и администрирования баз данных	<i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</i>
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	-оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач; -владение различными способами поиска информации; -адекватность оценки полезности информации; -используемость найденной для работы информации в результативном выполнении профессиональных задач, для профессионального роста и личностного развития; -самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач.	<i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</i>

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-разрабатывать, программировать и администрировать базы данных	<i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</i>
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	-степень развития и успешность применения коммуникационных способностей на практике (в общении с сокурсниками, ИПР ОУ, потенциальными работодателями в ходе обучения); -полнота понимание и четкость представлений того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды работающих; -владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе; -соблюдение принципов профессиональной этики	<i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</i>
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	<i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</i>
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	-самостоятельный выбор учетно-военной специальности родственной полученной профессии -применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы	<i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</i>