Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Вологда, 2019

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии технологии и сервиса
Протокол № *1* от «*04*» *сентября* 20*19*г.
Председатель цикловой комиссии
_____ М.И. Гадаева

Утверждаю
Зам. директора по учебной работе
_____ А.А. Дроздова

Согласовано
Зам. директора по методической работе
_____ А.А. Русина

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик: Гадаева М.И., преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж, Комиссарова А.И., преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и потребностями рынка труда. Рекомендуется для использования в учебном процессе.

_____ _____ _____
Место работы, должность *подпись* *ФИО*

МП

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 21
5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиями рабочих, должностям служащих** и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
- ПК 7.1. Производить подготовку инвентаря, оборудования для организации рабочего места повара к работе.
- ПК 7.2. Осуществлять процесс приготовления, презентацию и продажу блюд, напитков и кулинарных изделий
- ПК 7.3. Организовывать продажу блюд, напитков и кулинарных изделий.
- ПК 7.4. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 7.5. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию простых отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.
- ПК 7.6. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных изделий несложного ассортимента из дрожжевого теста.
- ПК 7.7. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий несложного ассортимента из бездрожжевого теста.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в программах дополнительного профессионального образования «Организация работы повара», «Организация работы кондитера».

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:

- подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания;
- приготовления блюд, напитков, и кулинарных изделий по технологическим картам;
- оформление блюд, напитков, и кулинарных изделий;
- приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия.

уметь:

- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- подготовить технологическое оборудование, производственный инвентарь и инструменты, весоизмерительные приборы на рабочем месте;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно–гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий;
- проводить порционирование и оформление готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия;
- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

знать:

- правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- правила и технологии расчетов с потребителями.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля по очной форме обучения:

Объем образовательной программы профессионального модуля обучающегося 532 часа,
в том числе:

объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем 234 часов;
самостоятельной работы обучающегося 18 часов;
учебной практики – 252 часа;
промежуточная аттестация в форме экзамена 28 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля по очной форме обучения

Коды компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы часов	Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем		
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов
МДК 07.01. Организация работы повара		**174**	174	48	-
ОК 1-7, 9-11 ПК 7.1, 7.2, 7.3	Раздел 1. Основы организации предприятий общественного питания.	24	24		
	Раздел 2. Механическая кулинарная обработка сырья.	34	34	4	
	Раздел 3. Технология приготовления блюд	116	116	44	
	Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**16**			
	Учебная практика	**144**			
МДК 07.02. Организация работы кондитера		**60**	60	30	-
ОК 1-7, 9-11 ПК 7.4, 7.5, 7.6, 7.7	Раздел 1. Организация рабочего места и подготовка сырья к производству и отделочных полуфабрикатов.	16	**16**	-	
	Раздел 2. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста	10	**10**	6	
	Раздел 3. Технология приготовления изделий из бездрожжевого теста	34	**34**	**24**	
	Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**2**			
	Учебная практика	**108**			
	Промежуточная аттестация	**28**			
	Всего:	**532**	-	-	-

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.07

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
МДК 07.01 Организация работы повара		
Раздел 1. Основы организации предприятий общественного питания.		
Тема 1.1 Основы организации предприятий общественного питания	**Содержание**	**24**
	1. Нормативно–технологические документы.	2
	2. Требования к производственному персоналу и к организации рабочих мест. Правила личной гигиены.	2
	3. Характеристика предприятий общественного питания. Нормативная и технологическая документация (ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, СанПиН. Сборники рецептур и др.)	2
	4. Виды, назначение, правила подготовки к работе механического оборудования.	2
	5. Виды, назначение, правила подготовки к работе весоизмерительного оборудования.	2
	6. Виды, назначение, правила подготовки к работе теплового оборудования.	2
	7. Виды, назначение, правила подготовки к работе холодильного оборудования.	2
	8. Правила охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.	2
	9. Организация работы производственных цехов, предприятий питания.	2
	10. Организация рабочих мест в заготовочных цехах предприятий питания.	2
	11. Организация рабочих мест в холодном цехе предприятий питания.	2
	12. Организация рабочих мест в горячем цехе предприятий питания	2
Раздел 2 Механическая кулинарная обработка сырья		
Тема 2.1 Обработка овощей и грибов	**Содержание**	**8**
	1. Общие требования к обработке овощей. Обработка клубнеплодов и корнеплодов.	2
	2. Обработка капустных, луковых и других овощей. Требования к качеству и сроки хранения овощей. Обработка грибов. Требования к качеству и сроки хранения грибов	2
	Практические занятия	
	1. Освоение приемов различной формы нарезки картофеля и корнеплодов: простая (соломка, кубики, брусочки, дольки, ломтики) и сложная (звездочки, шестеренки, шарики, бочонки, спирали, стружка)	4
Тема 2.2 Обработка рыбы и морепродуктов	**Содержание**	**10**
	1. Общие требования к рыбе, товароведная характеристика	2
	2. Механическая кулинарная обработка рыбы. Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы. Обработка некоторых видов рыб	2

	3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	2
	4. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё	2
	5. Требование к качеству и сроки хранения полуфабрикатов	2
Тема 2.3 Обработка мяса, субпродуктов и мясопродуктов	**Содержание**	**12**
	1. Общие требования к мясу. Товароведная характеристика и механическая кулинарная обработка мяса	2
	2. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши. Приготовление мясных полуфабрикатов	2
	3. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши. Полуфабрикаты из свинины.	2
	4. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее	2
	5. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее	2
	6. Обработка костей и субпродуктов. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов	2
Тема 2.4 Обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	**Содержание**	**4**
	1. Общие требование к с/х птице, поступающей на предприятие. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы.	2
	2. Полуфабрикаты из птицы. Обработка субпродуктов из птицы. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы	2
Раздел 3. Технология приготовления блюд		
Тема 3.1 Тепловая кулинарная обработка	**Содержание**	**2**
	1. Способы тепловой кулинарной обработки (основные, комбинированные, вспомогательные)	2
Тема 3.2 Приготовление бульонов, супов, соусов	**Содержание**	**16**
	1. Значение супов в питании человека. Классификация супов	2
	2. Приготовления бульонов для супов и соусов и подготовка продуктов.	2
	3. Заправочные супы: классификации, правила варки. Приготовление щей.	2
	4. Приготовление борщей, рассольников	2
	5. Технология приготовления супов овощных, крупяных и с макаронными изделиями	2
	6. Приготовление молочных супов, правила варки.	2
	Лабораторные работы	
	1. Приготовление заправочных супов и основных соусов	4
Тема 3.3 Приготовление каш, блюд, гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.	**Содержание**	**30**
	1. Значение овощей, круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека. Правила варки овощей	2
	2. Блюда и гарниры из отварных овощей и припущенных овощей	2
	3. Блюда и гарниры из жареных овощей. Приготовление блюд из грибов	2
	4. Блюда и гарниры тушеных и запеченных овощей. Требования к качеству овощных блюд	2
	5. Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий	2
	6. Приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидких)	2
	7. Приготовление блюд и гарниров из круп	2

	8. Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий, приготовление блюд из грибов	2
	9. Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	2
	Лабораторные работы	
	1. Приготовление блюд и гарниров из овощей	4
	2. Приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидких); риса откидного и припущенного	4
	3. Приготовление блюд из круп (котлеты, биточки, запеканки); бобовых (отварные с жиром, с жиром и луком); макаронных изделий (отварные с маслом, с сыром, с овощами, макаронник, лапшевник)	4
Тема 3.4 Приготовление вторых блюд из рыбы и морепродуктов	**Содержание**	**14**
	1. Значение рыбных блюд в питании человека. Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы Организация рабочего места при приготовлении блюд из рыбы и рыбной котлетной массы	2
	2. Варенная, припущенная, жареная, запеченная рыба: ассортимент, технология приготовления	2
	3. Приготовления блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, рулет, зразы, тефтели, фрикадельки. Подбор гарнира, соуса, оформление	2
	4. Приготовление и отпуск блюд из нерыбных продуктов моря	2
	5. Требования к качеству рыбных блюд и сроки их хранения	2
	Лабораторные работы	
	1. Приготовления блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, рулет, зразы, тефтели, фрикадельки. Подбор гарнира, соуса, оформление. Органолептическая оценка	4
Тема 3.5 Приготовление горячих блюд из мяса, птицы и дичи.	**Содержание**	**26**
	1. Значение блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы в питании человека	2
	2. Подготовка мяса, субпродуктов к варке. Ассортимент, технология приготовления	2
	3. Блюда из жаренного мяса и субпродуктов. ассортимент, технология приготовления	2
	4. Блюда из тушеного и запеченного мяса: ассортимент, технология приготовления	2
	5. Блюда из рубленой и котлетной массы ассортимент, технология приготовления	2
	6. Блюда из отварной, жареной и тушеной птицы	2
	7. Блюда из рубленой птицы.	2
	8. Требования к качеству мясных блюд и сроки их хранения	2
	Лабораторные работы	
	1. Приготовления блюд из мелкокусковых полуфабрикатов и котлетной массы. Подбор гарнира, соуса, оформление. Органолептическая оценка	6
	2. Приготовления блюд из мяса птицы и котлетной массы. Подбор гарнира, соуса, оформление. Органолептическая оценка	4
Тема 3.6 Приготовление блюд из яиц, творога и сыров	**Содержание**	**6**
	1. Значение блюд из яиц и творога в питании человека. Характеристика и приготовления блюд из яиц и творога. Требования к качеству блюд из яиц и творога и сроки их хранения	2

	Лабораторные работы	
	1. Приготовления блюд из яиц и творога. Органолептическая оценка	4
Тема 3.7 Приготовление холодных блюд и закусок	**Содержание**	**6**
	1. Значение холодных блюд и закусок в питании человека. Подготовка продуктов для холодных блюд. Приготовление бутербродов, салатов, винегретов. Требования к качеству холодных блюд, закусок и сроки их хранения	2
	Лабораторные работы	
	1. Приготовление бутербродов, салатов, винегретов. Органолептическая оценка	4
Тема 3.8 Приготовление сладких блюд.	**Содержание**	**2**
	1. Значение сладких блюд и напитков в питании человека. Характеристика сладких блюд и напитков. Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения	2
Тема 3.9 Приготовление блюд из разных видов муки	**Содержание**	**14**
	1. Значение изделий из теста в питании человека. Организация рабочего места при приготовлении мучных изделий	2
	2. Приготовления дрожжевого теста. Приготовления теста для блинов и оладий	2
	3. Приготовления фаршей и начинок: из мяса, рыбы, овощей, творога, плодов.	2
	4. Требования к качеству изделий из теста и сроки их хранения.	2
	Лабораторные работы	
	1. Приготовления пресного теста для домашней лапши, пельменей, вареников, блинчиков. Приготовления теста для блинов и оладий. Органолептическая оценка	6
Самостоятельная работа Составьте таблицу «Способы нарезки овощей и плодов» Составьте технологические схемы приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы Составьте таблицу «Части туш используемые для приготовления натуральных полуфабрикатов» Составьте технологические схемы следующих блюд: «Плов из птицы», «Котлеты, рубленные из птицы» Составьте схему «Основные способы кулинарной обработки» Составьте технологическую схему приготовления супа с макаронными изделиями Составьте технологическую схему следующих блюд: «Биточки манные соус сладкий», «Запеканка рисовая», «Крупеник» Составьте таблицу «Характеристика полуфабрикатов из рыбной котлетной массы» Составьте таблицу «Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса» Составьте технологическую схему приготовления блюда «Омлет натуральный» Составьте технологическую схему следующих блюд: «Салат мясной», «Салат витаминный», «Винегрет овощной с сельдью» Составьте и заполните таблицу «Требования к качеству и сроки хранения сладких блюд и напитков» Составьте технологическую схему приготовления изделий из дрожжевого опарного теста.		**16**

Учебная практика. Виды работ Организация работы повара, подготовка производственного инвентаря, технического оборудования к работе; Первичная обработка овощей, клубнеплодов, корнеплодов, капустных, листовых, луковых, пряных, бобовых овощей Обработка свежих и сушеных грибов. Выполнение различных виды нарезки овощей: Картофеля: соломкой, брусочками, кубиками различных размеров, кружками, дольками, ломтиками, обтачивание, стружкой; Корнеплодов: моркови, петрушки, свеклы, репы и др.: соломкой, брусочками, кубиками разных размеров, кружочками, ломтиками, дольками, шестеренками, звездочками, гребешками и др.; Лука репчатого: кольцами, полукольцами, кубиками; Капусты белокочанной: соломкой, мелкими и крупными шашками, дольками; Эксплуатация машин для нарезки овощей Определение норм отходов при обработке овощей по сезонам Организация работы повара, подготовка производственного инвентаря, технического оборудования к работе; Определение вида и состояния рыбы, поступающей в предприятия общественного питания; Подготовка рыбных продуктов к обработке: оттаивание, вымачивание соленой рыбы. Обработка рыбы: для отварных, припущенных и жаренных блюд; разделка рыбы целиком; пластование; разделка рыбы на филе с кожей и реберными костями; без кожи и реберных костей; нарезание порционных кусков для варки, припускания и жарки; нарезка на кругляши. Отработка процесса приготовления котлетной массы: выбивание массы, раскидки по весу; формовки и панирования полуфабрикатов из котлетной массы (котлет, биточков, тефтелей) Подготовка работы повара и инструментов к работе; Определение качества мяса (сырья (вид и части туши). Приготовление полуфабрикатов из говядины: крупнокусковых для жарки, тушения и варки, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Приготовление котлетной массы: работа с мясорубкой с соблюдение безопасных приемов труда; отработка приемов выбивания, раскидки по весу, формовки, панирования; укладка и хранение полуфабрикатов (котлет, биточков, тефтелей, зраз). Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы; Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов (печень и почки). Определение норм закладки сырья и выхода полуфабрикатов Организация работы повара для приготовления супов; Приготовление и оформление супов: борщ из свежей капусты с картофелем, щи из свежей и квашеной капусты, рассольник, суп с крупой, бобовыми, макаронными изделиями, фрикадельками, суп овощной, крестьянский, с домашней лапшой, с грибами и основных соусов. Проведение бракеража готовой продукции; Подбор столовой посуды для подачи и оформлении супов; Порционирование и отпуск супов; Организация работы повара по приготовлению блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий и соусов. Отработка приемов приготовления изделий из вязких каш (запеканок, пудингов, крупеников), блюд из макаронных и бобовых изделий и соусов к ним, оформление и отпуск блюд. Приготовление блюд: овощи в молочном соусе, свекла, тушеная с яблоками, соус сметанный, шницель капустный, соус сметанный, рулет или запеканка картофельные с овощами, соус томатный, помидоры, фаршированные рисом и морковью, соус сметанный с томатом; перец, фар-	**144**

ширированный овощами и рисом, соус сметанный; крупеник; пудинг рисовый, соус сладкий; лапшевник с творогом; пюре из бобовых; морковный пудинг; плов из риса с фруктами. Проведение бракеража готовой продукции. Порционирование и отпуск блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий и соусов. Организация работы повара по приготовлению рыбных горячих блюд и соусов к ним. Приготовление блюд: рыба отварная, соус польский; рыба, запеченая по–русски; рыба, жареная с луком по–ленинградски; рыба в тесте жаренная, соус майонез с корнишонами; колбаски рыбные; тельное из рыбы, соус томатный; шницель рыбный натуральный; рыба отварная, соус голландский Проведение бракеража готовой продукции Подбор столовой посуды для подачи и оформлении блюд из рыбы; Порционирование и отпуск блюд из рыбы Организация работы повара по приготовлению мясных блюд и блюд из птицы и соусов к ним. Приготовление блюд из мелкокусковых и крупнокусковых полуфабрикатов (мясо отварное с соусом; лангет с соусом луковым; антрекот; котлеты отбивные; эскалоп с соусом; шашлык из баранины, свинины, говядины; бефстроганов; азу; печень по-строгановски). Приготовления блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, рулет, зразы, тефтели, фрикадельки, подбор гарнира, соуса, оформление. Проведение бракеража готовой продукции. Подбор столовой посуды для подачи и оформлении блюд из мяса и птицы Организация рабочего места повара по приготовлению по приготовлению блюд из яиц и творога. Приготовление блюд: омлет с луком; омлет, фаршированный мясными продуктами; пудинг из творога (запеченный), соус абрикосовый; крем творожный; творожное суфле. Проведение бракеража готовой продукции. Подбор столовой посуды для подачи и оформлении блюд из яиц и творога. Порционирование и отпуск блюд из яиц и творога. Организация работы повара по приготовлению холодных блюд Приготовление блюд: бутерброды открытые; канапе; ассорти мясное из кулинарных изделий; салат рыбный; салат столичный; салат из зеленого лука с яйцом; помидоры, фаршированные мясным или рыбным салатом; икра баклажанная или кабачковая; паштет из печени; рыба под маринадом; яйца фаршированные; сельдь рубленная; морковь с яблоками Проведение бракеража готовой продукции Подбор столовой посуды для подачи и оформлении горячих и холодных сладких блюд, напитков; порционирование и отпуск горячих и холодных сладких блюд, напитков; Организация работы повара по приготовлению сладких блюд и напитков. Приготовление блюд: мусс плодово–ягодный на манной крупе; самбук яблочный или сливочный; крем шоколадный или ванильный; суфле плодовое или ягодное; яблоки в тесте жаренные, соус яблочный; яблоки фаршированные; шарлотка яблочная, соус абрикосовый Проведение бракеража готовой продукции. Подбор столовой посуды для подачи и оформлении горячих и холодных сладких блюд, напитков. Порционирование и отпуск горячих и холодных сладких блюд, напитков. Организация работы повара по приготовлению мучных блюд (ознакомление с оснащением мучного кулинарного цеха, ассортиментом выпускаемой продукции; с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления дрожжевого теста и изделий из него; правилами техники	

безопасности, санитарии и гигиены) Приготовления пресного теста для домашней лапши, пельменей, вареников, блинчиков, изучение соотношений муки и жидкости. Освоение навыков приготовления фаршей: из мяса, овощей, творога, плодов. Выпечка блинчиков с различными фаршами, оладьи и блинов. Проведение бракеража готовой продукции. Подбор столовой посуды для подачи и оформлении мучных блюд. Порционирование и отпуск мучных блюд.		
МДК 07.02 Организация работы кондитера		
Раздел 1.Организация рабочего места и подготовка сырья к производству и отделочных полуфабрикатов.		
Тема 1.1 Организация работы кондитера	**Содержание**	**2**
	1. Организация кондитерского цеха. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления и оформления кондитерских изделий	2
Тема 1.2 Подготовка сырья к кондитерскому производству	**Содержание**	**4**
	1. Подготовка основного сырья используемого при приготовлении мучных кондитерских изделий.	2
	2. Подготовка вспомогательного сырья используемого при приготовлении мучных кондитерских изделий.	2
Тема 1.3 Приготовление полуфабрикатов для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий	**Содержание**	**10**
	1. Приготовление различных фаршей и начинок.	2
	2. Приготовление сиропов и помады: основной, шоколадной	2
	3. Приготовление желе желатина и агара и его использование.	2
	4. Приготовление крема сливочного, белкового (заварного).	2
	5. Приготовление посыпок и бисквитной крошки	2
Раздел 2. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста		
Тема 2.1 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	**Содержание**	**10**
	1. Приготовление дрожжевого безопарного теста с соблюдением рецептуры, технологии, определение готовности.	2
	2. Приготовление изделий из дрожжевого безопарного и опарного теста, пирожков, школьных булочек и др.) с соблюдением рецептуры выпечки, температурного режима, времени выпечки, определение готовности, охлаждение.	2
	Лабораторная работа	
	1. Приготовление закрытых и открытых пирогов. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста (кексов, ромовых баб и др). Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста (слойка с маком, слойка с повидлом, ватрушка венгерская, крученики слоеные и др.)	6
Раздел 3. Технология приготовления изделий из бездрожжевого теста		
Тема 3.1 Приготовление без-	**Содержание**	**30**

дрожжевого теста, изделий полуфабрикатов на него	1. Приготовление бездрожжевого теста с соблюдением рецептуры, технологии, определение готовности.	2
	2. Приготовление изделий из бездрожжевого теста, с соблюдением рецептуры выпечки, температурного режима, времени выпечки, определение готовности, охлаждение	4
	Лабораторные работы	
	1. Приготовление песочного теста с соблюдением рецептуры, технологии, определение готовности. Приготовление штучных изделий, пластов для пирожных и тортов с соблюдением технологии выпечки, определение готовности, охлаждение	6
	2. Приготовление бисквитного теста с соблюдением рецептуры, технологии, определение готовности (холодный способ приготовления и с подогревом). Приготовление изделий и полуфабрикатов из бисквитного теста с совладением технологии выпечки, определение готовности	6
	3. Приготовление заварного теста с соблюдением рецептуры, технологии, определение готовности. Приготовление изделий и полуфабрикатов из заварного теста с соблюдением технологии выпечки, определение готовности, охлаждение	6
	4. Приготовление слоеного теста с соблюдением рецептуры, технологии, определение готовности. Приготовление изделий и полуфабрикатов из слоеного теста с соблюдением технологии выпечки, определение готовности, охлаждение, органолептическая оценка качества. Приготовление пряничного теста с соблюдением рецептуры, технологии, определение готовности. Приготовление изделий из пряничного теста с соблюдением технологии выпечки, определение готовности, органолептическая оценка качества	6
Тема 3.2 Приготовление пирожных массового спроса	**Содержание**	**2**
	1. Приготовление основных видов пирожных с соблюдением рецептуры, технологии, определение готовности. Ознакомление с оборудованием, инвентарем, применяемыми при приготовлении пирожных, поточными линиями для отделки пирожных	2
Тема 3.3 Приготовление тортов массового спроса	**Содержание**	**2**
	1. Приготовление основных видов тортов с соблюдением рецептуры, технологии, определение готовности. Ознакомление с оборудованием, инвентарем, применяемыми при приготовлении тортов, поточными линиями для отделки тортов.	2
Самостоятельная работа Изучите основные термины и определения в области индустрии питания (ГОСТ) Работа с ГОСтами Работа со сборником рецептур, решение ситуационных задач		**2**

Учебная практика. Виды работ Проверка качества сырья поступающего в кондитерский цех; Особенности хранения в кондитерском цехе скоропортящегося сырья (жиров, яиц, молока, дрожжей, фруктов). Подготовка сырья к производству: 1) Просеивание муки; 2) Обработка яиц и проверка на свежесть; 3) Просеивание сахара, сахарной пудры, молока, сливок; 4) Размораживание меланжа; 5) Подготовка жира, зачистка и нарезка масла; 6) Подготовка меда, патоки, изюма, сухофруктов, свежих фруктов, цукатов, повидло; 7) Очистка. Обжарка и дробление орехов. Приготовление фаршей их назначение и использование с соблюдением санитарных норм. Приготовление фарша мясного, мясного с рисом, фарша из рыбы, из рыбы с рисом и визигой. Приготовление овощных фаршей: из свежей капусты, квашеной капусты , фарш из моркови, фарш из зеленого лука с яйцом Приготовление начинки из творога, из творога с изюмом и цукатами Приготовление начинок фруктовых: начинка из яблок, начинка из джема или повидло Приготовление сиропов: для пропитывания изделий, сироп для глазирования Приготовление помады: помада сливочная, помада шоколадная, помада молочная Приготовление желе из желатина, из агара Приготовление кремов: масляного крема, крема белкового сырцового, белкового заварного, приготовление крема из сливок Приготовление теста безопарным способом: замес теста, обминка, определение готовности теста. Формование печеных изделий из теста: формирование кусков теста, раскатка теста, формование пирожков различной формы Выпекание пирожков Определение готовности Охлаждение Формование жареных мучных изделий из теста: формование кусков теста, подготовка форм, раскладывание форм, формовка определение готовности жарка изделий во фритюре Приготовление хвороста: подготовка теста, раскатка лепешки, формовка хвороста, жарка во фритюре Подготовка опары, определение готовности опары, замес теста, обминка, определение готовности теста, развешивание порционных кусков теста, формовка, раскатка теста для сдобы, расстойка, обработка поверхности, выпечка изделий, определение готовности, отделка. Замес теста, выпекание блинчатого теста, формование изделий из блинчатого теста. Изделия из блинчатого теста: 1) блинчики с разными фаршами 2) пирог блинчатый 3) пирожки блинчатые с разными фаршами Перемешивание продуктов, добавление разрыхлителей, замес теста, определение готовности теста, разделка теста, формование изделий из пряничного теста, выпечка, глазирование изделий.	**108**

1) Пряники глазированные 3) Коржики сахарные 4) Коржики молочные 5) Коврижка медовая Приготовление теста опарным способом, раскатка теста, прослаивание маслом или маргарином, складывание, вторичная раскладка теста, складывание, охлаждение, нарезка на пласты, нанесение фруктовой начинки, склеивание, обработка поверхности, выпечка, определение готовности, охлаждение Загрузка сырья в машину, взбивание сырья, замес с мукой теста, определение готовности теста, формование, отделка поверхности, выпечка изделий, охлаждение. 1) печенье «Листик» 2) печенье «Звездочка» 3) печенье «Ромашка» 4) печенье «Лимонное» 5) полоска песочная с повидлом 6) печенье «Творожное» 7) пирожное «Песочное кольцо» 8) пирожное «Песочное, глазированное помадкой» 9) пирожное «Песочное с фруктовой начинкой» Подготовка яиц (отделение желтков от белков), загрузка белков в взбивальную машину, взбивание, определение готовности теста, формование, выпечка изделий 1) печенье воздушное «Меренги» 2) пирожное «воздушное» с кремом. Загрузка в взбивальную машину яиц и сахара, взбивание, определение готовности массы, введение муки с крахмалом, перемешивание, подготовка листов для выпечки, разливание теста в формы, выпечка, определение готовности, освобождение от форм, формование изделий. 3) рулет бисквитный фруктовый 4) рулет кремовый 6) пирожное «бисквитная полоска с помадкой Загрузка в котел сырья, нагревание до кипения, добавление муки, определение готовности теста, перемешивание теста, добавление яиц, определение готовности теста, отсаживание изделий, выпечка, охлаждение, оформление изделий. 1) кольцо заварное 2) пирожное «Эклер» 3) профитроли 4) булочка со сливкам Загрузка сырья в дежу, перемешивание, замес с мукой, определение готовности теста, деление на куски, подготовка масла:нарезание на куски, размягчение, перемешивание с мукой, придание прямоугольной формы, охлаждение, раскатка теста в пласт, укладывание масла, завертывание в виде конверта, раскатывание в пласт, складывание вчетверо, охлаждение, раскатывание, формование изделий. 1) пирожное слоеное «Бантик»	

2) пирожное «Яблоко в тесте» 3) пирожное «Слойка с сахарной пудрой» Подготовка основы для торта, разрезание на слои, пропитывание сиропом, прослаивание кремом, нанесение на поверхность крема, фруктовой начинки, оформление боковых сторон кремом, фруктовой начинкой, обсыпка боковых сторон, отделка поверхности кремом, фруктами или цукатами. 1) торт «Подарочный» 2) торт «Сказка» 3) торт «Ореховый» 4) торт «Ландыш» 5) торт «Клюковка» 6) торт «Кофейный» 7) торт «Детский» 8) торт «Лимонный» 9) торт «Корзина с клубникой» 10) торт «Добрынинский»	
Промежуточная аттестация: **теоретический экзамен** **квалификационный экзамен**	 **14** **14**
Всего:	**532**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; лаборатории «Учебная кухня ресторана», «Учебный кондитерский цех»

Оборудование учебного кабинета «Технологии кулинарного и кондитерского производства»: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебников, учебных и методических пособий.

Оборудование лаборатории «Учебная кухня ресторана»: рабочее место преподавателя; место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды); технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мульти-медийные и интерактивные обучающие материалы); комплект учебных и методических пособий по выполнению практических и лабораторных занятий; комплект инвентаря; основное и вспомогательное технологическое оборудование; комплект посуды, приборов и столового белья.

Оборудование лаборатории «Учебный кондитерский цех»: рабочее место преподавателя; место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды); технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы); комплект учебных и методических пособий по выполнению практических и лабораторных занятий; комплект инвентаря; основное и вспомогательное технологическое оборудование; комплект посуды, приборов и столового белья.

3.2 Информационное обеспечение обучения

а) Нормативно-правовое акты

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения = Catering. Terms and definitions : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 191-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г. : введен впервые : дата внесения 2015 - 01- 01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва : Стандартинформ, 2014. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
2. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания = Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31986-2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г. : введен впервые : дата внесения 2015 - 01- 01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва : Стандартинформ, 2014. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for lay out development and composition : официальное издание : принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации от 3 декабря 2012 г. N 54-П : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). - Москва : Стандартинформ, 2014 – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31988-2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г. : введен впервые : дата внесения 2015 - 01- 01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва : Стандартинформ, 2014. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
5. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания = Public catering service. Method of elaborating and approving of house specialties at public catering enterprises : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2014 г. N 458-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32691-2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г. : введен впервые : дата внесения 2016- 01 – 01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва : Стандартинформ, 2015. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
6. ГОСТ 33688-2015 Нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании = Rules and regulations on hygiene, precooked and cooked foods in public catering : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 мая 2016 г. N 358-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33688-2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июня 2017 г. : введен впервые : дата внесения 2017- 06 -01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") на основе собственного аутентичного перевода на русский язык международного документа, указанного в пункте 5. – Москва : Стандартинформ, 2016. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
7. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования = Quality systems. HACCP principles for food products quality management. General requirements : официальное издание : принят и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 23 января 2001 г. N 31-ст : введен впервые : дата введения 2001-07-01 / разработан Открытым акционерным общество"Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). - Москва : Стандартинформ, 2009 – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
8. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания = Public catering services. Nomenclature of quality products catering : национальный стандарт Российской федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. N 743-ст : введен впервые : дата

введения 2013 - 01 -01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва : Стандартинформ, 2012. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru

9. ГОСТ Р 56725-2015 Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания = Public catering services. Storage of samples of products of public catering on enterprises of public catering : национальный стандарт Российской федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 ноября 2015 г. N 1888-ст : введен впервые : дата введения 2016 - 07 -01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации». – Москва : Стандартинформ, 2016. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
10. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации = Public catering services. Products of public catering. General requirements for the production and implementation : национальный стандарт Российской федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 25 ноября 2015 г. N 1979-ст : введен впервые : дата введения 2016 - 07 -01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва : Стандартинформ, 2016. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : нормативно-технический материал / под ред. А. Т. Васюковой. - Москва. : Дашков и К, 2014. - 207, [1] с. – Текст : непосредственный.
12. Сборник рецептур на продукцию общественного питания : в 2 томах. Т 2 : сборник технических нормативов: / М.П. Могильный. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : ДеЛи плюс, 2016. - 392, [3] с. - Текст : непосредственный.
13. Сборник рецептур на продукцию общественного питания [Текст] : в 2 томах. Т 1 : сборник технических нормативов: / М.П. Могильный. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : ДеЛи плюс, 2016. - 880 с. - Текст : непосредственный.
14. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" : список изменяющих документов (в ред. решений Коллегии Евразийской экономической комиссии от 11.06.2013N 129 (ред. 25.06.2013),от 10.06.2014N 91: принят решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880 / Комиссия Таможенного союза. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». – Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru

б) Основные источники

1. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции : учеб. пособие для СПО / Л. З. Шильман. - 3-е изд., стер. - Москва. : Академия, 2014. - 173, [1] с. : табл. - Текст : непосредственный.
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва. : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — Текст : электронный. Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/DA6097ED-B9CB-4516-9956-F0859CF50F68 (дата обращения).
3. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник для СПО / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - Москва. : Академия, 2014. - 383, [1] с. : цв. ил. – Текст непосредственный

в) Дополнительные источники

1. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента : учебник для спо / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - 2-е изд., стер. - Москва. : Академия, 2018. - 384 с. : [16]цв. ил. – Текст непосредственный.
2. Васюкова, А. Т. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : лабораторный практикум / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. - Москва. : Русайнс, 2017. - 326 с. - Текст непосредственный.
3. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение организаций питания : учебник для спо / Г. Г. Лутошкина. - 2-е изд., стер. - Москва. : Академия, 2018. - 240 с. : Текст непосредственный.
4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва. : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. —ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный. Режим доступа : URL: https://biblio-online.ru/bcode/437778.
5. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для спо / Е. И. Соколова. - 3-е изд., стер. - Москва. : Академия, 2017. - 288 с. : [16] цв. ил. – Текст непосредственный.
6. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для СПО / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва. : Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный. Режим доступа : URL: https://biblio-online.ru/bcode/437374.
7. Шитякова, Т. Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста : учебное пособие / Т. Ю. Шитякова, Т. А. Качурина, Т. А. Сопачева. - Москва. : Академия, 2017. - 176 с. : цв. ил. – Текст непосредственный.
8. Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для СПО / Л. З. Шильман. - 5-е изд., стер. - Москва. : Академия, 2014. - 188, [1] с. : табл. . - Библиогр.: с. 184. - Текст : непосредственный.

г) Периодические издания

1. Хохлов, Р. Креативная подача / Р. Хохлов // Гостиничное дело. - 2016. - № 10. - С. 66 - 71. - Текст : непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1. Производить подготовку инвентаря, оборудования для организации рабочего места повара к работе.	– Соблюдает стандарты чистоты на рабочем месте. – Готовит технологическое оборудование, производственный инвентарь и инструменты на рабочем месте.	Текущий контроль успеваемости: – оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы; – оценка преподавателем дидактических материалов, конспектов; – наблюдение за выполнением учебной практики; – анализ и оценка преподавателем документов на учебной практике обучающихся; – наблюдение, оценка преподавателем решения про-
ПК 7.2. Осуществлять технологический процесс приготовления, презентации блюд, напитков и кулинарных изделий	– Выполняет приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий с заданной рецептурой (технологическая карта). – Выполняет оформление блюд, напитков и кулинарных изделий с заданной рецептурой. – Оценивает органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий.	

ПК 7.3. Организовывать продажу блюд, напитков и кулинарных изделий.	– Производит расчеты с потребителями с использованием различных форм оплаты.	фессиональных задач; – наблюдение, оценка преподавателем выполнения практического задания. Промежуточная аттестация на экзамене по МДК, аттестация по практике, на экзамене квалификационном: – оценка преподавателем усвоения теоретических знаний и профессионально значимой информации и решение профессиональных задач по МДК; – экспертное наблюдение и оценка за выполнением учебной практики; – экспертная оценка освоения компетенций на практическом экзамене.
ПК 7.4. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	– Соблюдает стандарты чистоты на рабочем месте. – Готовит технологическое оборудование, производственный инвентарь и инструменты, на рабочем месте.	
ПК 7.5. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию простых отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.	– Выполняет приготовление мучных и кондитерских изделий с заданной рецептурой (технологическая карта). – Выполняет оформление кондитерских изделий с заданной рецептур – Оценивает органолептическим способом качество отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.	
ПК 7.6. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных изделий несложного ассортимента из дрожжевого теста.	– Выполняет приготовление мучных изделий несложного ассортимента из дрожжевого теста с заданной рецептурой (технологическая карта). – Выполняет оформление мучных изделий несложного ассортимента из дрожжевого теста. – Осуществляет подготовку к реализации мучных изделий несложного ассортимента из дрожжевого теста	
ПК 7.7. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий несложного ассортимента из бездрожжевого теста	– Выполняет приготовление мучных кондитерских изделий несложного ассортимента из бездрожжевого теста с заданной рецептурой (технологическая карта). – Выполняет оформление мучных кондитерских изделий несложного ассортимента из бездрожжевого теста с заданной рецептурой. – Оценивает органолептическим способом качество мучных кондитерских изделий несложного ассортимента из бездрожжевого теста .	

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 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источ-	Письменный/устный опрос. Тестирование. Оценка результатов самостоятельной работы. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении практических занятий. Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях.

	ников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	

ситуациях	– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональнйо сфере.	– адекватность планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере; – применение учебной и нормативной документации предпринимательской деятельности.	

5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

По итогам изучения профессионального модуля предусмотрены теоретический экзамен и экзамен квалификационный по профессиональному модулю. Для теоретического экзамена по междисциплинарному курсу экзаменационные билеты состоят из 2-х теоретических вопросов и 1-го практического задания. Для экзамена квалификационного экзаменационные билеты составлены в форме ситуаций, для решения которых необходимы знания теоретических вопросов, умение решать практические задачи.

Примерный перечень теоретических вопросов для экзамена по МДК.07.01 Организация работы повара

1. Расскажите о механической кулинарной обработке корнеплодов, способы нарезки и использование в приготовлении блюд.
2. Расскажите о механической кулинарной обработке картофеля: способы нарезки и использование в приготовлении блюд.
3. Расскажите о механической кулинарной обработке капустных овощей, способы нарезки и использование в приготовлении блюд.
4. Раскройте технологию приготовления и подготовку овощей для тушения и запекания.
5. Проанализируйте последовательность выполнения операций по подготовке круп к тепловой обработке. Правила варки рассыпчатых каш. Правила варки вязких каш.
6. Расскажите технологию приготовления жидких каш.
7. Дайте характеристику первичной обработки охлажденной рыбы и разделку для приготовления полуфабрикатов для варки и жарки.

8. Обоснуйте последовательность выполнения операций по подготовке рыбы к тепловой обработке для варки и припускания.
9. Раскройте процесс первичной обработки мороженой рыбы и разделку для приготовления полуфабрикатов для припускания и жарки основным способом.
10. Охарактеризуйте процесс разделки и обвалки задней части туши говядины их кулинарное назначение.
11. Расскажите технологию приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из неё.
12. Расскажите технологию приготовления рубленой массы из мяса и приготовление полуфабрикатов из неё.
13. Дайте характеристику механическую обработку сельскохозяйственной птицы и перечислите способы заправки.
14. Проанализируйте технологию обработки субпродуктов.
15. Проанализируйте технологию приготовления и использование костного и мясо–костного бульонов.
16. Обоснуйте последовательность выполнения операций при пассеровании муки, овощей и томат–пюре.
17. Раскройте технологию приготовления, требования к качеству, сроки и условия хранения блюд из яиц и творога.
18. Охарактеризуйте процесс подготовки продуктов для приготовления холодных блюд.
19. Проанализируйте процесс подготовки сырья для приготовления теста для оладий, блинов и блинчиков.

Примерный перечень практических заданий для теоретического экзамена по МДК.07.01 Организация работы повара

1. Рассчитайте сырьё для приготовления 70 порций блюда «Печень, жаренная с луком с картофелем отварным». Расчёты произвести по 2 колонке Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.
2. Рассчитайте количество сырья для приготовления 75 порций блюда «Каша рассыпчатая гречневая с луком» по 1 колонке Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.
3. Произвести расчёт продуктов для приготовления 120 порций блюда «Биточки, рубленные из индейки с рисом, припущенным и соусом паровым» по 2 колонке Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

Примерный перечень ситуаций для квалификационного экзамена по профессии «Повар»

1. Подберите и охарактеризуйте производственный инвентарь и инструменты для организации рабочего места при приготовлении простых блюд: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, мяса, птицы, рыбы, мучных и сладких блюд, холодных блюд и закусок.
2. Составьте расчёт сырья для приготовления двух порции блюда (согласно задания).
3. Приготовьте две порции блюда (согласно задания).

Критерии оценивания результатов на теоретическом экзамене по МДК.07.01 Организация работы повара

Оценка «отлично» ставится, если правильно раскрыто три вопроса и правильно выполнено практическое задание;

Оценка «хорошо» ставится, если правильно раскрыто два вопроса и правильно выполнено практическое задание;

Оценка «удовлетворительно» ставится, если правильно раскрыт один вопрос и правильно выполнено практическое задание или если правильно раскрыто два вопроса, а в выполнении практического задания допущены существенные ошибки;

Оценка «неудовлетворительно» ставиться, если раскрыт всего один вопрос и не выполнено практическое задание или полностью нет правильного раскрытия ни одного вопроса.

Критерии оценивания результатов на квалификационном экзамене по профессии «Повар»

% выполнения	Баллы	оценка	заключение
100 %- 86 %	69-55 баллов	5 (отлично)	«освоил»
85%-71%	54-45 баллов	4 (хорошо)	«освоил»
70%-60 %	44-35 баллов	3 (удовлетворительно)	«освоил»
менее 60%	до 34 баллов	2 (неудовлетворительно)	«не освоил»

№	Показатели (этапы)	«5»	«4»	«3»
1	ПК 7.1. Производить подготовку инвентаря, оборудования для организации рабочего места повара к работе.	Рабочее место перед работой, во время работы и после окончания работы организовано самостоятельно с учетом требований санитарных правил; Пользуется разделочным инвентарем, соответствующим маркировке; Обоснованно и самостоятельно использует инвентарь и технологическое оборудование; Рабочее место перед работой, во время работы и после окончания работы организовано с учетом требований правил безопасной эксплуатации оборудования;	Рабочее место перед работой, во время работы и после окончания работы организовано под руководством мастера производственного обучения; При выборе разделочного инвентаря допущена незначительная ошибки по маркировке; Использует инвентарь и технологическое оборудование под руководством мастера производственного обучения; Рабочее место перед работой, во время работы и после окончания работы организовано с незначительным нарушением требований правил безопасной эксплуатации оборудования;	Рабочее место перед работой, во время работы и после окончания работы организовано с нарушениями требований правил личной гигиены; Не использует разделочный инвентарь по назначению; Использует инвентарь и технологическое оборудование не по назначению или с нарушениями; Рабочее место перед работой, во время работы и после окончания работы организовано с нарушением требований правил безопасной эксплуатации оборудования;
2	ПК 7.2 Осуществлять процесс приготовления, презентацию блюд, напитков и кулинарных изделий	Самостоятельно соблюдает технологическую последовательность операций; Правильно, обосновано и самостоятельно определяет нормы отходов при обработке сырья и приготовлении блюд; Обосновано выбирает и различает виды столовой посуды и приборов; Оформляет оригинально и в соответствии с температурой подачи блюда; Дает полную оценку качества продукции в соответствии с требования нормативной и технической документации (цвет, форма и ее сохранность в готовом блюде, состояние поверхности, вид на разрезе, правильность оформления блюда); Обоснованно и всесторонне проводит оценку текстуры (консистенции) блюд, напитков и кулинарных изделий (визуально, визуально и тактильно); Обоснованно и всесторонне проводит оценку запаха блюд, напитков и кулинарных изделий (устанавливает типичность запахов, дает оценку качества отдельных характеристик запаха, определяет наличие посторонних запахов); Обоснованно и всесторонне проводит оценку вкуса блюд,	Соблюдает технологическую последовательность операций под руководством мастера производственного обучения; Определяет нормы отходов при обработке сырья и приготовлении блюд под руководством мастера производственного обучения; Выбирает виды столовой посуды и приборов под руководством мастера производственного обучения; Оформляет традиционно и в соответствии с температурой подачи блюда; Дает частичную оценку качества продукции в соответствии с требования нормативной и технической документации (цвет, форма и ее сохранность в готовом блюде, правильность оформления блюда); Обоснованно проводит оценку текстуры (консистенции) блюд, напитков и кулинарных изделий (визуально и тактильно); Обоснованно проводит оценку запаха блюд, напитков и кулинарных изделий (дает оценку качества отдельных характеристик запаха); Обоснованно проводит оценку вкуса блюд, напитков и кулинарных изделий	Выполняет технологическую последовательность операций с нарушениями; Выполняет нормы отходов при обработке сырья и приготовлении блюд с нарушениями; Решения в выборе посуды и приборов для подачи блюд не обосновано; Оформление отсутствует и не соблюдается температурой подачи блюда; Дает поверхностную оценку качества внешнего вида качество блюда; Дает оценку текстуры (консистенции) блюд, напитков и кулинарных изделий без аргументации; Дает оценку запаха блюд, напитков и кулинарных изделий без аргументации; Дает оценку вкуса блюд, напитков и кулинарных изделий без аргументации;

№	Показатели (этапы)	«5»	«4»	«3»
		напитков и кулинарных изделий (устанавливает типичность вкуса для блюда, анализирует качество отдельных характеристик вкуса блюд, определяет наличие посторонних привкусов);	(устанавливает вкус для блюда, анализирует качество отдельных характеристик вкуса блюд);	
3	ПК 7.3 Организовывать продажу блюд, напитков и кулинарных изделий.	Правильно и точно определяет массу и объем блюд, напитков и кулинарных изделий; Правильно и точно рассчитывает стоимость блюд, напитков и кулинарных изделий;	Правильно определяет массу и объем блюд, напитков и кулинарных изделий; Правильно рассчитывает стоимость блюд, напитков и кулинарных изделий;	Определяет массу и объем блюд, напитков и кулинарных изделий с нарушениями норм выхода блюда; Определяет стоимость блюд, напитков и кулинарных изделий с ошибками в расчетах.
4	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Демонстрирует правильный выбор инструментов, инвентаря на рабочем месте	Демонстрирует выбор неполного набора инструментов, инвентаря на рабочем месте	Частично определяет набора инструментов, инвентаря на рабочем месте
5	ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Экономно расходует сырье и пищевые продукты в соответствии с нормами отходов и потерь	Экономно расходует сырье и пищевые продукты с незначительными отклонениями от норм отходов и потерь	Расходует сырье и пищевые продукты с превышением отклонений от норм отходов и потерь
6	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Соблюдает технологическую последовательность при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий адекватно факторам, формирующим качество кулинарной продукции;	Соблюдает технологическую последовательность при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий адекватно факторам, формирующим качество кулинарной продукции, под руководством мастера производственного обучения;	Выполняет технологическую последовательность при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий без учета факторов, формирующих качество кулинарной продукции;
7	ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Самостоятельно находит и применяет информацию сборника рецептур и технологической карты при выполнении технологического процесса	Частично использует справочные таблицы при проведении технологического процесса	Не использует справочные таблицы при проведении технологического процесса
8	ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Представляет полную информацию о пищевой ценности продуктов и его вкусовых свойствах, направленную на стимулирование реализации блюд и кулинарной продукции	Представляет информацию о вкусовых свойствах продуктов, направленную на стимулирование реализации блюд и кулинарной продукции;	Представляет недостоверную информацию о пищевой ценности продуктов и его вкусовых свойствах, направленную на стимулирование реализации блюд и кулинарной продукции;
9	ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Выполняет письменные и устные рекомендации, принимает критику и при необходимости отстаивает свое мнение;	Выполняет письменные и устные рекомендации, принимает критику;	Неадекватно реагирует на рекомендации и критику руководства;
10	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Рационально и добросовестно планирует время приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий	Время приготовления, подачи блюд и кулинарных изделий не превышает установленного;	Время приготовления, подачи блюд и кулинарных изделий превышает установленное;
11	ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Адекватно сопоставляет полученные результаты с запланированными, выявляет сильные и слабые стороны и разрабатывает плана дейст-	Сопоставляет полученные результаты с запланированными и выявляет сильные и слабые стороны;	Фрагментарно сопоставляет полученные результаты с запланированными и выявляет недостатки;

№	Показатели (этапы)	«5»	«4»	«3»
		вий по ликвидации ошибок и недочетов;		
12	ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Демонстрирует применение современных тенденций оформления и подачи блюд /кулинарных изделий с использованием кухонного инвентаря, столовой посуды, сочетание цвета продуктов;	Демонстрирует применение современных тенденций оформления и подачи блюд /кулинарных изделий с использованием кухонного инвентаря и столовой посуды;	Применяет традиционные технологии в оформлении и подаче блюд;
	ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Адекватно планирует предпринимательскую деятельности в профессиональной сфере и применяет учебную и нормативную документацию предпринимательской деятельности.	Сопоставляет полученные результаты по предпринимательской деятельности в профессиональной сфере и применяет учебную и нормативную документацию предпринимательской деятельности.	Фрагментарно сопоставляет полученные результаты предпринимательскую деятельности в профессиональной сфере и применяет учебную и нормативную документацию предпринимательской деятельности.

Примерный перечень теоретических вопросов для экзаменапо МДК.07.02. Организация работы кондитера

1. Расскажите характеристику муки, используемой для производства мучных кондитерских изделий и её подготовку
2. Подберите и охарактеризуйте производственный инвентарь и инструменты для организации рабочего места при приготовлении изделий из дрожжевого теста.
3. Расскажите технологический процесс приготовления заварного теста.
4. Подберите оборудование и производственный инвентарь при приготовлении изделий из вафельного теста.
5. Расскажите технологию приготовления масляного бисквита.
6. Назовите виды оборудования и инструменты, используемые при приготовлении помадки.
7. Расскажите технологию приготовления пряничного теста.
8. Подберите и охарактеризуйте производственный инвентарь и инструменты для организации рабочего места при выпечке изделий из заварного теста.
9. Предложите ассортимент изделий из дрожжевого теста с использованием различных фаршей и начинок.

Примерный перечень практических заданий для экзамена по МДК.07.02. Организация работы кондитера

1. Составьте расчёт сырья для приготовления десяти изделий «Пирожки печеные с капустным фаршем».
2. Составьте расчёт сырья для приготовления 5 кг «Бисквитного рулета с фруктовой начинкой».
3. Составьте расчёт сырья для приготовления десяти «Коржиков сахарных».
4. Составьте расчет сырья для приготовления десяти пирожных «Корзиночки песочные с кремом».
5. Составьте расчет сырья для приготовления пятьсот грамм отсадочного печенья «Ромашка».

Примерный перечень ситуаций для квалификационного экзамена по профессии «Кондитер»

1. Предложите ассортимент выпечных мучных изделий.
2. Приготовьте пирог открытый с использованием овощной начинки.
3. Дайте качественную оценку изделию и предложите различные способы оформления пирогов.
4. Предложите ассортимент выпечных мучных изделий.
5. Приготовьте пирог открытый с использованием овощной начинки.
6. Дайте качественную оценку изделию и предложите различные способы оформления пирогов.
7. Предложите ассортимент выпечных мучных изделий.

8. Приготовьте пирог открытый с использованием овощной начинки.
9. Дайте качественную оценку изделию и предложите различные способы оформления пирогов.
10. Предложите ассортимент выпечных мучных изделий.
11. Приготовьте пирог открытый с использованием овощной начинки.
12. Дайте качественную оценку изделию и предложите различные способы оформления пирогов.

Критерии оценивания результатов на теоретическом экзамене по МДК.07.02. Организация работы кондитера

Оценка «отлично» ставится, если правильно раскрыто три вопроса и правильно выполнено практическое задание;

Оценка «хорошо» ставится, если правильно раскрыто два вопроса и правильно выполнено практическое задание;

Оценка «удовлетворительно» ставится, если правильно раскрыт один вопрос и правильно выполнено практическое задание или если правильно раскрыто два вопроса, а в выполнении практического задания допущены существенные ошибки;

Оценка «неудовлетворительно» ставиться, если раскрыт всего один вопрос и не выполнено практическое задание или полностью нет правильного раскрытия ни одного вопроса.

Критерии оценивания результатов на квалификационном экзамене по профессии «Кондитер»

% выполнения	Баллы	оценка	заключение
100 %- 86 %	69-55 баллов	5 (отлично)	«освоил»
85%-71%	54-45 баллов	4 (хорошо)	«освоил»
70%-60 %	44-35 баллов	3 (удовлетворительно)	«освоил»
менее 60%	до 34 баллов	2 (неудовлетворительно)	«не освоил»

№	Показатели (этапы)	«5»	«4»	«3»
1	ПК 7.4. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Рабочее место перед работой, во время работы и после окончания работы организовано самостоятельно с учетом требований санитарных правил; Пользуется разделочным инвентарем, соответствующим маркировке; Обоснованно и самостоятельно использует инвентарь и технологическое оборудование; Рабочее место перед работой, во время работы и после окончания работы организовано с учетом требований правил безопасной эксплуатации оборудования;	Рабочее место перед работой, во время работы и после окончания работы организовано под руководством мастера производственного обучения; При выборе разделочного инвентаря допущена незначительная ошибки по маркировке; Использует инвентарь и технологическое оборудование под руководством мастера производственного обучения; Рабочее место перед работой, во время работы и после окончания работы организовано с незначительным нарушением требований правил безопасной эксплуатации оборудования;	Рабочее место перед работой, во время работы и после окончания работы организовано с нарушениями требований правил личной гигиены; Не использует разделочный инвентарь по назначению; Использует инвентарь и технологическое оборудование не по назначению или с нарушениями; Рабочее место перед работой, во время работы и после окончания работы организовано с нарушением требований правил безопасной эксплуатации оборудования
2	ПК 7.5. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию простых отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.	Самостоятельно соблюдает технологическую последовательность операций; Дает полную оценку качества простых отделочных полуфабрикатов в соответствии с требования нормативной и технической документации. Обоснованно и всесторонне проводит оценку качества отдельных характеристик простых отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.	Соблюдает технологическую последовательность операций под руководством мастера производственного обучения; Оформляет традиционно и в соответствии изделия; Дает частичную оценку качества продукции в соответствии с требования нормативной и технической документации Обоснованно проводит оценку простых отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.	Выполняет технологическую последовательность операций с нарушениями; Оформление отсутствует и не соблюдается выход. Дает поверхностную оценку качества простых отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.
3	ПК 7.6. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных изделий несложного ассортимента из дрожжевого теста.	Правильно и точно осуществляет технологический процесс приготовления. творческое оформление, подготовку к реализации мучных изделий несложного ассортимента из дрожжевого теста.определяет выход изделий;	Правильно осуществляет технологический процесс приготовления определяет выход изделий,	Осуществляет с нарушениями технологический процесс приготовления
	ПК 7.7. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий несложного ассортимента из бездрожжевого теста.	Правильно осуществляет изготовление, оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий несложного ассортимента из бездрожжевого теста.	Осуществлять изготовление, тв оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий несложного ассортимента из бездрожжевого теста.	Осуществляет с нарушениями изготовление, оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий несложного ассортимента из бездрожжевого теста.
4	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Демонстрирует правильный выбор инструментов, инвентаря на рабочем месте	Демонстрирует выбор неполного набора инструментов, инвентаря на рабочем месте	Частично определяет набор инструментов, инвентаря на рабочем месте
5	ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Экономно расходует сырье и пищевые продукты в соответствии с нормами отходов и потерь	Экономно расходует сырье и пищевые продукты с незначительными отклонениями от норм отходов и потерь	Расходует сырье и пищевые продукты с превышением отклонений от норм отходов и потерь
6	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Соблюдает технологическую последовательность при приготовлении кондитерских изделий адекватно факторам, формирующим качество кондитерской продукции;	Соблюдает технологическую последовательность при приготовлении кондитерских изделий адекватно факторам, формирующим качество кондитерской продукции, под руководством мастера производственного обучения;	Выполняет технологическую последовательность при приготовлении кондитерских изделий без учета факторов, формирующих качество кондитерской продукции;
7	ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Самостоятельно находит и применяет информацию сборника рецептур и технологической карты при выполнении технологического процесса	Частично использует справочные таблицы при проведении технологического процесса	Не использует справочные таблицы при проведении технологического процесса
8	ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Представляет полную информацию о пищевой ценности продуктов и его вкусовых свойствах, направленную на стимулирование реализации кондитерской продукции	Представляет информацию о вкусовых свойствах продуктов, направленную на стимулирование реализации кондитерской продукции;	Представляет недостоверную информацию о пищевой ценности продуктов и его вкусовых свойствах, направленную на стимулирование реализации кондитерских изделий;
9	ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Выполняет письменные и устные рекомендации, принимает критику и при необходимости отстаивает свое мнение;	Выполняет письменные и устные рекомендации, принимает критику;	Неадекватно реагирует на рекомендации и критику руководства;
10	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Рационально и добросовестно планирует время приготовления и оформления кондитерских изделий	Время приготовления, и оформления кондитерских изделий не превышает установленного;	Время приготовления, оформления кондитерских изделий превышает установленное;
11	ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Адекватно сопоставляет полученные результаты с запланированными, выявляет сильные и слабые стороны и разрабатывает план действий по ликвидации ошибок и недочетов;	Сопоставляет полученные результаты с запланированными и выявляет сильные и слабые стороны;	Фрагментарно сопоставляет полученные результаты с запланированными и выявляет недостатки;
12	ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Демонстрирует применение современных тенденций оформления и подачи кондитерских изделий с использованием кухонного инвентаря, столовой посуды, сочетание цвета продуктов;	Демонстрирует применение современных тенденций оформления и подачи кондитерских изделий с использованием кухонного инвентаря и столовой посуды;	Применяет традиционные технологии в оформлении и подаче изделий;
12	ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Адекватно планирует предпринимательскую деятельности в профессиональной сфере и применяет учеб-	Сопоставляет полученные результаты по предпринимательской деятельности в профессиональной сфере и применяет	Фрагментарно сопоставляет полученные результаты предпринимательскую деятельности в профес-

№	Показатели (этапы)	«5»	«4»	«3»
		ную и нормативную документацию предпринимательской деятельности.	учебную и нормативную документацию предпринимательской деятельности.	сиональной сфере и применяет учебную и нормативную документацию предпринимательской деятельности.