

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Согласовано

«17» 04 2020
ОГРН 1186313084396
Россия, г. Самара

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар

Самара, 2020

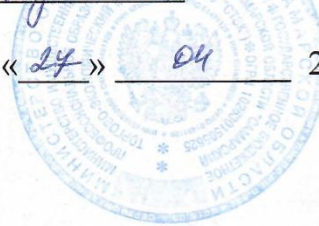
Рассмотрено на заседании
ПЦК Пищевых производств и
обслуживания

Протокол 19
от « 14 » 04 2020

Председатель ПЦК Пищевых
производств и обслуживания
Ю.С. Большакова

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «СТЭК»
Ильичева Н. А. Изотова

« 24 » 04 2020



Рабочая программа профессионального модуля профессионального учебного цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Минобрнауки России от 22.07.2014 № 384)

Организация - разработчик: ГБПОУ «СТЭК»

Разработчик: Ильичева О.С., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы профессионального модуля	4
2.	Результаты освоения профессионального модуля	7
3.	Структура и содержание профессионального модуля	8
4.	Условия реализации программы профессионального модуля	25
5.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (ВПД)	28

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар

1.1. Область применения примерной программы

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью 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 рабочей профессии 16675 Повар и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 7.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 7.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

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

- уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
- проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
- упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара;
- подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара;
- подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара;
- приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
- приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
- приготовления блюд из яиц по заданию повара;
- приготовления блюд из творога по заданию повара;
- приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;

- приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- приготовления горячих напитков по заданию повара;
- приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
- приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара;
- приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара;
- порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- оказания помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;
- приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;
- упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых

продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;
- правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- правила и технологии расчетов с потребителями;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля (инвариантная часть):

Максимальной учебной нагрузки - 600 часов.

Самостоятельной работы - 152 часов.

Обязательной учебной нагрузки - 448 часов; включая:

- учебной аудиторной нагрузки - 304 часов;
- учебной практики - 72 часов;
- производственной практики – 72 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
ПК 7.2.	Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
ПК 7.3.	Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар

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 <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и Практические работы, 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 7.1.	Раздел 1. Организация рабочего места повара	16	8	-	-	8	-	-	-
ПК 7.2 -7.3.	Раздел 2. Приготовление основных простых блюд и гарниров	440	296	152	-	144	-	-	-
	Учебная практика	72						72	
	Производственная практика (по профилю специальности),	72							72
	Всего:	600	304	152	-	152	-	72	72

3.2. Содержание обучения по ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар

Наименование разделов ПМ, междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала: учебного материала, лабораторные работы и практические работы, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар		600	
МДК 07.01. Выполнение работ по профессии повар.		304	
Раздел 1. Организация рабочего места повара.		8	
Тема 1.1. Введение. Нормативно-техническая документация, регулирующая деятельность организации питания.	Содержание:	4	1,2
	Введение. Нормативно-техническая документация, регулирующая деятельность организации питания. Должностная инструкция повара.		
Тема 1.2. Организация рабочих мест.	Содержание:	4	1,2
	Организация работы заготовочных цехов (овощной, мясной, рыбный). Организация работы доготовочных (горячий, холодный) и специализированных цехов.		
Раздел 2. Приготовление основных простых блюд и гарниров.		296	
Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка продуктов.	Содержание	59	1,2
	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов. Технологические свойства овощей. Обработка корнеплодов и способы их нарезки. Обработка клубнеплодов и способы их нарезки. Обработка капустных и луковых овощей; способы их нарезки. Требования к качеству, сроки хранения овощей. Отходы овощей и их использование.	4	
	Обработка и нарезка овощей и грибов. Практические работы 1-3:	3	

Расчет массы отходов при механической кулинарной обработке овощей. Расчет массы нетто при механической кулинарной обработке овощей. Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке овощей.		
Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Характеристика рыбного сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы. Обработка чешуйчатой рыбы. Обработка осетровой рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы. Обработка и использование рыбных отходов.	8	1,2
<u>Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы.</u> Практические работы 4-8: Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы. Определение массы сырья нетто или полуфабриката при механической кулинарной обработке рыбы с костным скелетом. Определение массы сырья нетто или полуфабриката при механической кулинарной обработке рыбы с хрящевым скелетом. Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке рыбы с костным скелетом. Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке рыбы с хрящевым скелетом.	5	2,3
Лабораторная работа №1. Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы. - Рыба жареная; - Котлеты рыбные;	6	2,3
Механическая кулинарная обработка мяса. Приготовление полуфабрикатов из мяса. Характеристика мясного сырья и основных тканей мяса. Механическая обработка мяса. Разделка говяжьих полутуш и четвертин. Разделка туш баранины, козлятины и телятины. Разделка туш свинины. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины. Ассортимент полуфабрикатов из рубленого мяса.	10	1,2
<u>Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса.</u> Практические работы 9-11: Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке мяса и	3	2,3

	<p>мясопродуктов.</p> <p>Расчет массы брутто мяса при механической кулинарной обработке.</p> <p>Расчет массы брутто мясопродуктов при механической кулинарной обработке.</p>		
	<p>Лабораторная работа № 2.</p> <p>Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса.</p> <p>- Котлеты, биточки;</p> <p>- Шницель натуральный рубленый;</p> <p>- Зразы рубленые;</p>	6	2,3
	<p>Обработка птицы. Заготовки птицы и приготовление полуфабрикатов.</p> <p>Характеристика сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.</p> <p>Кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов. Приготовление полуфабрикатов из птицы. Использование пищевых отходов. Централизованное производство полуфабрикатов из птицы.</p>	6	1,2
	<p><u>Обработка и приготовление полуфабрикатов из птицы.</u></p> <p>Практические работы 12-13:</p> <p>Расчет массы сырья нетто, выхода мякоти и пищевых обработанных субпродуктов при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы.</p> <p>Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы.</p>	2	2,3
	<p>Лабораторная работа № 3.</p> <p>Обработка и приготовление полуфабрикатов из птицы.</p> <p>- Котлеты натуральные из филе птицы;</p> <p>- Окорочок отварной.</p>	6	2,3
Тема 2.2. Тепловая обработка продуктов.	Содержание:	8	1,2
	<p>Классификация способов кулинарной обработки. Механические способы кулинарной обработки. Гидромеханические способы кулинарной обработки. Массообменные, химические, биологические, микробиологические способы кулинарной обработки. Термические способы обработки. Тепловая обработка продуктов. Характеристика способов тепловой обработки.</p>	8	
Тема 2.3. Технология	Содержание:	220	1,2

приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	Приготовление бульонов, отваров, супов. Значение супов в питании. Приготовление бульонов и отваров. Общие правила варки заправочных супов. Приготовление заправочных супов. Приготовление молочных супов. Приготовление пюреобразных супов. Приготовление прозрачных супов. Приготовление холодных супов. Приготовление сладких супов.	12	
	Приготовление соусов (горячих, холодных). Значение соусов в питании классификация. Классификация соусов. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. Приготовление красного основного соуса. Приготовление белого основного соуса. Приготовление грибного соуса. Приготовление молочного и сметанного соусов. Приготовление яично-масляных соусов.	10	1,2
	Приготовление блюд из овощей и грибов. Значение овощных блюд в питании. Блюда и гарниры из вареных овощей. Блюда и гарниры из припущенных овощей. Блюда из тушеных овощей. Блюда и гарниры из жареных овощей. Блюда из запеченных овощей. Требования к качеству овощных блюд и гарниров. Блюда из грибов.	8	1,2
	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из круп. Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	8	1,2
	Приготовление блюд из рыбы. Значение рыбных блюд в питании. Рыба отварная и припущенная. Простые блюда из жареной рыбы. Простые блюда из тушеной рыбы. Простые блюда из запеченной рыбы. Простые блюда из рубленой рыбной массы. Блюда из нерыбного водного сырья. Требования к качеству рыбных блюд.	10	1,2
	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Значение мясных блюд в питании. Блюда из отварного и припущенного мяса, и субпродуктов. Блюда из отварного и припущенного мяса, и субпродуктов. Блюда из жареного мяса и субпродуктов. Блюда из жареного мяса и субпродуктов. Блюда из тушеного мяса и субпродуктов. Блюда из запеченного мяса. Блюда из рубленого мяса. Требования к качеству мясных блюд. Значение блюд из птицы,	16	1,2

	дичи и кролика в питании. Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика. Блюда из жареной птицы, дичи и кролика. Блюда из рубленой птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика.		
	Приготовление блюд из яиц и творога. Значение блюд из яиц в питании. Характеристика сырья. Процессы, происходящие при варке яиц. Варка яиц. Жареные и запеченные яичные блюда (из яичных смесей). Требования к качеству блюд из яиц. Значение блюд из творога в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Холодные блюда из творога. Горячие блюда из творога. Замороженные полуфабрикаты творожных блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	1,2
	Приготовление холодных блюд и закусок. Значение холодных блюд и закусок в питании. Открытые бутерброды. Закрытые бутерброды. Салаты из сырых овощей. Салаты из вареных овощей. Винегреты. Простые закуски из овощей и грибов. Простые блюда и закуски из рыбы. Простые закуски из нерыбного водного сырья. Простые блюда и закуски из мяса и птицы. Простые закуски из яиц. Простые горячие закуски. Требования к качеству холодных блюд и закусок.	8	1,2
	Приготовление сладких блюд и напитков. Значение сладких блюд в питании; предварительная подготовка продуктов. Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи. Желированные сладкие блюда; горячие сладкие блюда. Требования к качеству сладких блюд. Значение напитков в питание. Приготовления чая и кофе. Национальные русские напитки; требования к качеству.	7	1,2
	Приготовление изделий из теста. Значение мучных блюд и изделий в питании. Характеристика сырья и его подготовка; способы разрыхления теста. Дрожжевое тесто. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Тесто для блинов и оладий. Бездрожжевое (пресное) тесто и его виды. Жидкое тесто для блинчиков. Тесто для пельменей, вареников, лапши домашней. Пресное сдобное тесто. Заварное тесто. Бисквитное тесто. Приготовление фаршей и начинок. Требования к качеству изделий из теста.	14	1,2
	<u>Приготовление и оформление бульонов, отваров, супов. Органолептическая оценка качества. Презентация, упаковка.</u> Практические работы 14-19: Расчет количества продуктов массы брутто для приготовления супов.	6	2,3

	<p>Расчет количества продуктов массы нетто для приготовления супов. Расчет количества порций супов из имеющихся продуктов. Составление нормативно-технологической документации на прозрачные супы. Составление нормативно-технологической документации на заправочные супы. Составление нормативно-технологической документации на пюреобразные супы.</p>		
	<p>Лабораторная работа № 4. Приготовление мясного бульона, грибного отвара и супов: - мясной бульон; - щи из свежей капусты с картофелем; - рыбный бульон (с оттяжкой); - уха ростовская; - суп грибной; - суп картофельный с макаронными изделиями.</p>	6	2,3
	<p><u>Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества. Презентация, упаковка.</u> Практические работы 20-26: Расчет количества продуктов для приготовления овощных блюд. Расчет количества порций овощных блюд из имеющихся продуктов. Расчет количества продуктов для приготовления гарниров из овощей. Расчет количества порций овощных гарниров из имеющихся продуктов. Составление нормативно-технологической документации на блюда из овощей. Составление схем приготовления блюд из овощей. Составление нормативно-технологической документации на блюда из овощей.</p>	7	2,3
	<p>Лабораторная работа № 5. Приготовление блюд и гарниров из овощей: - Капуста тушеная; - Картофель жареный (из сырого); - Рагу овощное;</p>	6	2,3
	<p><u>Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Органолептическая оценка качества. Презентация, упаковка.</u> Практические работы № 27-36: Расчет количества продуктов для приготовления блюд из круп, макаронных изделий и бобовых.</p>	10	2,3

<p>Расчет количества жидкости и соли, необходимого для приготовления каш различной консистенции.</p> <p>Расчет количества порций блюд из имеющихся продуктов.</p> <p>Расчет количества продуктов для приготовления гарниров из круп, макаронных изделий и бобовых.</p> <p>Расчет количества порций гарниров из имеющихся продуктов.</p> <p>Определение емкости посуды для приготовления блюд и гарниров из круп.</p> <p>Определение количества порций блюд и гарниров из круп, исходя из емкости имеющейся посуды.</p> <p>Составление нормативно-технологической документации на блюда из круп.</p> <p>Составление нормативно-технологической документации на блюда из макаронных изделий и бобовых.</p> <p>Составление схем приготовления блюд из круп.</p>		
<p>Лабораторные работы № 6-7.</p> <p>Приготовление каш разной консистенции</p> <ul style="list-style-type: none"> - каша рассыпчатая гречневая; - каша вязкая (рисовая); - каша жидкая (манная); <p>Приготовление блюд из макаронных изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Макароны отварные с жиром или сметаной; - Лапшевник с творогом; 	12	2,3
<p><u>Приготовление и оформление блюд из рыбы. Органолептическая оценка качества. Презентация, упаковка.</u></p> <p>Практические работы 37-40:</p> <p>Расчет количества продуктов для приготовления блюд из рыбы.</p> <p>Расчет количества порций блюд из рыбы из имеющихся продуктов.</p> <p>Составление нормативно-технологической документации на блюда из рыбы.</p> <p>Составление схем приготовления блюд из рыбы.</p>	4	2,3
<p>Лабораторные работы № 8.</p> <p>Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рыба жареная (картофель жареный во фритюре, соус томатный); - котлеты рыбные (картофель жареный). 	6	2,3
<p><u>Приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы. Органолептическая оценка качества. Презентация, упаковка.</u></p> <p>Практические работы № 41-46:</p>	6	2,3

<p>Расчет количества продуктов для приготовления блюд из мяса и мясопродуктов.</p> <p>Расчет количества порций блюд из мяса и мясопродуктов из имеющихся продуктов.</p> <p>Составление нормативно-технологической документации на блюда из мяса и мясопродуктов.</p> <p>Составление схем приготовления блюд из мяса и мясопродуктов.</p> <p>Расчет количества продуктов для приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы.</p> <p>Составление нормативно-технологической документации на блюда из сельскохозяйственной птицы.</p>		
<p>Лабораторные работы 9-10:</p> <p>Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - биточки, зразы; - шницель натуральный рубленый; - печень тушёная в соусе; 	12	2,3
<p>Приготовление блюд из жареной, тушеной курицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - котлета натуральная из филе птицы (гренки из пшеничного хлеба, овощи отварные); - окорочок отварной (рис отварной); 		
<p><u>Приготовление и оформление блюд из яиц и творога. Органолептическая оценка качества. Презентация, упаковка.</u></p> <p>Практические работы № 47-51:</p> <p>Расчет количества продуктов для приготовления блюд из яиц и творога.</p> <p>Расчет количества порций блюд из яиц и творога из имеющихся продуктов.</p> <p>Составление нормативно-технологической документации на блюда из яиц.</p> <p>Составление нормативно-технологической документации на блюда из творога.</p> <p>Составление калькуляции продажных цен на блюда из яиц и творога.</p>	5	2,3
<p>Лабораторная работа № 11.</p> <p>Приготовление блюд из яиц и творога:</p> <ul style="list-style-type: none"> - яичница глазунья с луком; - омлет натуральный; - сырники из творога; - запеканка творожная; 	6	2,3
<p><u>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.</u></p> <p><u>Органолептическая оценка качества. Презентация, упаковка.</u></p>	4	2,3

	Практические работы № 52-55: Расчет количества продуктов для приготовления холодных блюд и закусок. Расчет количества порций холодных блюд и закусок из имеющихся продуктов. Составление нормативно-технологической документации на холодные блюда и закуски. Составление калькуляции продажных цен на холодные блюда и закуски.		
	Лабораторная работа № 12. Приготовление холодных закусок, салатов и винегрета: - салат витаминный; - салат «Столичный»; - винегрет овощной с сельдью; - яйца с маслом селедочным.	6	2,3
	<u>Приготовление и оформление сладких блюд и напитков.</u> <u>Органолептическая оценка качества. Презентация, упаковка.</u> Практические работы № 56-61: Расчет количества продуктов для приготовления сладких блюд и напитков. Расчет количества порций сладких блюд и напитков из имеющихся продуктов. Составление нормативно-технологической документации на сладкие блюда. Составление калькуляции продажных цен на сладкие блюда. Составление нормативно-технологической документации на напитки. Составление калькуляции продажных цен на напитки.	6	2,3
	Лабораторная работа № 13. Приготовление сладких блюд и напитков: - Желе с плодами свежими и консервированными; - Яблоки печеные; - Мусс клюквенный; - Кисель из клюквы; - Компот из свежих плодов;	6	2,3
	<u>Приготовление и оформление изделий из теста. Органолептическая оценка качества. Презентация, упаковка.</u> Практические работы № 62-68. Расчет количества продуктов для приготовления мучных блюд. Расчет количества продуктов для приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий. Расчет количества порций мучных блюд, кулинарных и кондитерских изделий из	7	2,3

	<p>имеющихся продуктов.</p> <p>Составление нормативно-технологической документации мучных блюд, кулинарных и кондитерских изделий.</p> <p>Составление схем приготовления мучных блюд, кулинарных и кондитерских изделий.</p> <p>Составление калькуляции продажных цен на мучные блюда.</p> <p>Составление калькуляции продажных цен на кулинарные и кондитерские изделия.</p>		
	<p>Лабораторная работа № 14.</p> <p>Приготовление мучных блюд, выпеченных изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - блины; - оладьи; - корзиночки с фруктами; 	6	2,3
<p>Тема 2.4.</p> <p>Организация обслуживания потребителей.</p>	<p>Содержание</p>	9	1,2
	<p>Культурное обслуживание.</p> <p>Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.</p> <p>Формы обслуживания потребителей.</p> <p>Прием, оформление платежей.</p>		
<p>Самостоятельная работа:</p> <p>Составить таблицу «Нормативно - технологической документации и их назначение на предприятии».</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Повар- как я вижу эту профессию».</p> <p>Зарисовать схему мясного цеха.</p> <p>Зарисовать схему горячего цеха.</p> <p>Подготовка презентации на тему: «Классификация овощей».</p> <p>Составить таблицу: «Овощи и способы их нарезки».</p> <p>Составить таблицу: «Требования к качеству и сроки хранения овощей».</p> <p>Составить таблицу «Отходы овощей и их использование».</p> <p>Подготовить презентацию на тему: «Обработка плодовых овощей».</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Отходы из овощей и их использование».</p> <p>Составление презентации на тему «Речные виды рыб».</p> <p>Составление презентации на тему «Морские виды рыб».</p> <p>Составить алгоритм обработки чешуйчатой рыбы.</p> <p>Составить алгоритм обработки осетровых видов рыб.</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Использование рыбных отходов».</p> <p>Составление таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы, сроки реализации».</p>		152	

<p>Составить таблицу: «Нерыбные продукты и их использованию».</p> <p>Составить сообщение на тему: «Обработка и использование рыбных отходов».</p> <p>Составить фотоматериал на тему: «Современная подача рыбных блюд»</p> <p>Подготовка презентации на тему: «Классификация мяса».</p> <p>Составить презентацию по теме: «Характеристика сырья и основных тканей мяса».</p> <p>Составление алгоритма по обработке мяса.</p> <p>Зарисовать схему разделки говядины.</p> <p>Составить таблицу по назначению частей говядины.</p> <p>Составить таблицу: «Применение частей баранины».</p> <p>Составить схему разделки козлятины.</p> <p>Подготовить фотоматериал на тему: «Современная подача блюд из мяса».</p> <p>Составить таблицу «Сроки хранения и реализации полуфабрикатов из мяса».</p> <p>Составление таблицу: «Требования к качеству блюд из домашней птицы».</p> <p>Составление таблицу: «Требования к качеству блюд из дичи».</p> <p>Составление таблицу: «Сроки реализации полуфабрикатов из домашней птицы и дичи».</p> <p>Подготовка презентации на тему: «Дичь для приготовления различных видов блюд».</p> <p>Подготовить фотоматериал на тему: «Приготовление полуфабрикатов из птицы».</p> <p>Подготовить фотоматериал на тему: «Современная подача блюд из птицы».</p> <p>Подготовить фотоматериал на тему: «Современная подача блюд из дичи».</p> <p>Подготовка презентации на тему: «Механические способы кулинарной обработки».</p> <p>Подготовка презентации на тему: «Массообменные способы кулинарной обработки».</p> <p>Подготовить презентацию на тему «Микробиологические способы кулинарной обработки».</p> <p>Составить схему «Классификация супов».</p> <p>Подготовка презентации на тему: «Ассортимент супов».</p> <p>Подготовить фотоматериал на тему «Способы подачи бульонов, отваров, супов».</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Значение супов в рациона человека от Руси до России».</p> <p>Подготовить презентацию на тему: «Холодные супы».</p> <p>Подготовить презентацию на тему: «Требования к качеству и сроки хранения простых супов».</p> <p>Подготовить презентацию на тему: «Современное оборудование для пюрирования супов».</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Упаковка супов».</p> <p>Подготовка презентации на тему: «Ассортимент соусов».</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Красный соус и его производные».</p> <p>Подготовка презентации на тему: «Ассортимент блюд из овощей и грибов».</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Процессы происходящие при кулинарной обработке кукурузы».</p> <p>Подготовить сообщение с фотоматериалом на тему: «Виды грибов используемых в кулинарии»</p>		
---	--	--

<p>Подготовить сообщение на тему: «Требования к качеству грибов».</p> <p>Подготовить презентацию на тему: «Блюда из овощей и грибов».</p> <p>Подготовить фотоматериал на тему: «Способы подачи блюд из овощей и грибов».</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Современные способы оформления и подачи блюд из овощей и грибов».</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Упаковка блюд из овощей и грибов».</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Процессы происходящие при кулинарной обработке картофеля».</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Крупы и их значение в питании».</p> <p>Составить презентацию на тему: «Бобовые и их особенности».</p> <p>Составить презентацию на тему: «Блюда из макаронных изделий».</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Каши общие правила варки и виды каш».</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Требования к качеству блюд из круп».</p> <p>Подготовить презентацию на тему: «Виды круп».</p> <p>Составить таблицу «Виды макаронных изделий».</p> <p>Составление схемы приготовления блюда: «Горох отварной».</p> <p>Составить схему приготовления блюда «Каша рисовая рассыпчатая».</p> <p>Подготовить таблицу на тему: «Приготовление каш различной консистенции».</p> <p>Подготовить таблицу на тему: «Приготовление и оформление блюд из макаронных изделий.».</p> <p>Составить схему приготовления блюда «Макаронник с мясом».</p> <p>Составить схему приготовления блюда «Лапшевник с творогом».</p> <p>Подготовка презентации на тему: «Ассортимент блюд из рыбы».</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Простые блюда из рубленой массы».</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Простые блюда из жареной рыбы».</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Блюда из экзотических видов рыб».</p> <p>Подготовить презентацию на тему: «Современные способы подачи нерыбных продуктов».</p> <p>Подготовить презентацию на тему «Упаковка блюд из рыбы и нерыбного водного сырья».</p> <p>Подготовить презентацию на тему: «Приготовление и оформление блюд из рыбы».</p> <p>Подготовить презентацию на тему: «Приготовление и оформление блюд из нерыбного водного сырья».</p> <p>Алгоритм подготовки мяса и мясных продуктов к варке.</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Простые блюда из тушеного мяса».</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Простые блюда из рубленого мяса».</p> <p>Подготовить фотоматериал на тему «Способы упаковки блюд из мяса».</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Требования к качеству мясных блюд».</p> <p>Подготовка презентации на тему: «Ассортимент блюд из отварной птицы».</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Блюда из жареной птицы».</p>		
--	--	--

<p>Подготовить сообщение на тему: «Блюда из рубленой птицы»</p> <p>Составить таблицу «Требования к качеству и сроки хранения птицы».</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Использование дичи в кулинарии»</p> <p>Составить таблицу «Блюда из тушеного, жареного мяса».</p> <p>Подготовить презентацию на тему: «Приготовление и оформление блюд и жареного мяса».</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Блюда из рубленного мяса».</p> <p>Подготовить презентацию на тему: «Приготовление и оформление блюд из домашней птицы»</p> <p>Подготовить презентацию на тему: «Приготовление и оформление блюд из дичи».</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Требования к качеству блюд из птицы».</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Значение блюд из яиц».</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Приготовление яиц пашот и яиц Бенедикт».</p> <p>Составить таблицу «Требования к качеству и сроки хранения блюд из яиц».</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Значение блюд из творога в питании».</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Производство творога».</p> <p>Составить таблицу: «Требования к качеству и сроки хранения блюд из творог»</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Соусы подходящие к блюдам из творога».</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Значение блюд из яиц в питании».</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Горячие блюда из творога».</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Холодные блюда из творога».</p> <p>Подготовить презентацию на тему: «Ассортимент и оформление холодных закусок».</p> <p>Подготовить презентацию на тему «Приготовление открытых и закрытых бутербродов».</p> <p>Подготовить презентацию на тему «Приготовление комбинированных бутербродов».</p> <p>Подготовить презентацию на тему: «Ассортимент салатов из вареных овощей»</p> <p>Подготовить презентацию на тему: «Простые блюда и закуски из грибов и яиц».</p> <p>Подготовить презентацию на тему: «Простые мясные блюда и закуски».</p> <p>Составить таблицу по срокам хранения холодных блюд и закусок.</p> <p>Подготовка презентации на тему: «Приготовление простых закусок из птицы».</p> <p>Подготовить фотоматериал на тему: «Упаковка холодных блюд и закусок».</p> <p>Подготовка презентации на тему: «Ассортимент ягод и фруктов для приготовления сладких блюд».</p> <p>Подготовка презентации на тему: «Ассортимент киселей»</p> <p>Составление презентации на тему: «Горячие сладкие блюда».</p> <p>Подготовить презентацию на тему: «Ассортимент напитков».</p> <p>Подготовка презентации на тему: «Национальные русские напитки».</p> <p>Составить таблицу «Требования к качеству и сроки хранения сладких блюд и напитков».</p> <p>Составить схему приготовления: «Желе с плодами свежими и консервированными».</p>		
--	--	--

<p>Составить схему приготовления: «Мусс клюквенный».</p> <p>Подготовить презентацию на тему: «Классификация блюд и изделий из теста».</p> <p>Подготовить презентацию на тему: «Ассортимент изделий из дрожжевого теста».</p> <p>Подготовить презентацию на тему: «Русские блины».</p> <p>Подготовить презентацию на тему: «Ассортимент полуфабрикатов из пельменного теста».</p> <p>Подготовить фотоматериал на тему: «Виды лепки пельменей и вареников».</p> <p>Составить схему приготовления: «Корзиночки с фруктами».</p> <p>Составить схему приготовления: «Блины».</p> <p>Составить схему приготовления: «Оладья».</p> <p>Составить схему приготовления: «Блинчики»</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Приготовление начинок».</p> <p>Подготовить сообщение на тему «Приготовление фаршей».</p> <p>Составить презентацию на тему: «Способы обслуживания гостей»</p> <p>Составить таблицу «Правила отпуска готовой продукции».</p> <p>Составить презентацию на тему: «Виды кассовых аппаратов. Способы расчета».</p> <p>Составить сравнительную таблицу «Полное и частичное обслуживание».</p>		
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Ознакомление с предприятием. Ознакомление с вводным инструктажем по охране труда и пожарной безопасности.</p> <p>Ознакомление с первичным инструктажем на рабочем месте.</p> <p>Ознакомление с санитарно-гигиеническими требованиями к работникам предприятий общественного питания.</p> <p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания.</p> <p>Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочих мест горячего цеха.</p> <p>Ознакомление с основными способами тепловой обработки.</p> <p>Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Обработка, нарезка и формовки овощей и грибов.</p>	72	

Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы. Приготовление каш и гарниров из круп. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи. Приготовление блюд из яиц. Приготовление блюд из творога. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы. Приготовление горячих напитков. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов. Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов Процеживании, протирании, замешивании, измельчении, фаршировании, начинки продукции Порционирование (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий Презентация блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Правила и технология расчетов с потребителями. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос		
Производственная практика Виды работ: Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из овощей и грибов Приготовление и оформление блюд из макаронных изделий. Упаковка блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.	72	
Квалификационный экзамен		
	600	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- 30 посадочных рабочих мест;
- рабочее место преподавателя;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно – методической документации;
- наглядные пособия;

Технические средства оборудования:

- компьютер;

Оборудование лаборатории :

- оборудование: столы производственные (по количеству обучающихся), ванны моечные,
- стеллажи для сушки посуды,
- стеллажи открытые,
- плиты электрические,
- холодильники бытовые,
- весы настольные (электронные).
- инвентарь и инструменты: противни с высокими бортами, формы для заливных блюд, , формочки и выемки разных фасонов и размеров, посуда из неокисляющегося материала (из нержавеющей стали, керамиковая или эмалированная), комплекты ножей поварской тройки, гастрономические ножи, венчик металлический, ступка с пестиком, решета, сита.

4.2 Информационное обеспечение обучения.

Основные источники:

Нормативные документы

1. Федеральный закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Утв. 02.01.2000г ФЗ-29.
2. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения.

3. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
4. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
5. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
6. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
7. ГОСТ 30602-97/ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.
8. ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание, кулинарная продукция, реализуемая населением, общие технические условия».
9. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
10. СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Основные источники:

1. Анфилова Н.А., Татарская П.П. Кулинария «Повар, кондитер»М., «Академия», 2014
2. Астрейкова А.А., Матвеев П.Д., Ананич Т.П. Современный рецептурный кулинарный справочник Мн. Из-во «Белорусский Дом печати» 2012.
3. Ботов М.М., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудования предприятий торговли и общественного питания.М., «Академия», 2013
4. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. М., издательский центр «Академия» 2014.
5. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания.М., Альфа-М, Инфа-М, 2011.

6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» Учебник. «Академия» , 2011

7. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. М., издательский центр «Академия» 2013.

Дополнительные источники:

Журналы:

1. Ресторатор, издатель ООО «НТА Проджект».

2. Гастроном, издатель ЗАО «ИД Вкусная жизнь».

Интернет-ресурсы:

<http://www.megasferann.ru>

<http://www.stavilon.ru>

jurnalik.ru

pazbul.ru

<http://www.meatbranch.com>

kochen.ru

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля «Выполнение работ по профессии повар» и специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели по междисциплинарному курсу, ведущие специалисты организаций питания.

Мастера: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт

деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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 7.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	Подготовка к работе своего рабочего места в соответствии с инструкцией повара	Текущий контроль в форме: -защиты лабораторных и практических занятий; -устный опрос; -контрольные задания.
	Уборка рабочего места в соответствии с инструкцией повара	
	Проверка технологического оборудования, инвентаря, инструментов по заданию повара	
ПК 7.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.	Приготовление блюда по заданию повара	Формализованное наблюдение за процессом деятельности, оценивание по органолептическим показателям, сравнение с эталоном
	Приготовление напитка по заданию повара	
	Приготовление кулинарного изделия по заданию повара	
ПК 7.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара	Порционирование (комплектация), презентация блюда (напитка или кулинарного изделия) по заданию повара	Квалификационный экзамен по модулю.
	Упаковка готовых блюд (напитков или кулинарных изделий) по заданию повара	
	Прием и оформление платежей за блюдо (напиток или кулинарное изделие) по заданию повара	

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 контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы и выполнения работ по производственной практике.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 2 Организовывать собственную	- обоснованность выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося

деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	области составления и использования бухгалтерской и налоговой отчетности; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	
ОК 3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях в области составления и использования бухгалтерской отчетности и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - использование при решении профессиональных задач различных источников информации, включая электронные.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	- Демонстрация навыков работы в бухгалтерских и нормативно - справочных программах	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие обучающихся и преподавателей в ходе обучения	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. -Проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать	- Владение механизмом планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; -Владение способами физического, духовного и интеллектуального	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося

повышение квалификации.	саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки;	
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	- Проявление интереса к инновациям в области составления и использования бухгалтерской и налоговой отчетности;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося