

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области
Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Белгородский индустриальный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 07. «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Белгород 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 года.

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № ____
от « ____ » _____ 20__ г.
Председатель цикловой
комиссии
_____/_____

Согласовано
Зам.директора по УМР
_____/Е.Е. Бакалова
« ____ » _____ 20__ г.

Утверждаю
Зам.директора по УР
_____/Выручаева Н.В.
« ____ » _____ 20__
г.

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № ____
от « ____ » _____ 20__ г.
Председатель цикловой
комиссии
_____/_____

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № ____
от « ____ » _____ 20__ г.
Председатель цикловой
комиссии
_____/_____

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № ____
От « ____ » _____ 20__ г.
Председатель цикловой
комиссии
_____/_____

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»;
Составитель: преподаватель ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж».
Аксенова А.О., Володина О.В.

Экспертиза:

(внутренний рецензент): ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»,
Котлярова С.В.

(внешний рецензент):

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Выполнение работ по профессии 16675 Повар.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО *Технология продукции общественного питания* в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *Выполнение работ по профессии 16675 Повар* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
11176	Бармен
12901	Кондитер
16675	Повар

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

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

иметь практический опыт:

- обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
- приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
- подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления супов и соусов массового спроса;
- приготовления основных блюд и гарниров из овощей и грибов; блюд из рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
- подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса;
- приготовления основных сладких блюд и напитков;
- приготовления основных мучных и хлебобулочных изделий, хлеба.

уметь:

- органолептически проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов, плодов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты;
- органолептически проверять качество рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов; их соответствие технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов;
- органолептически проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к основным блюдам и гарнирам из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста; основным супам и соусам, основным холодным блюдам и закускам; сладким блюдам и напиткам массового спроса; основным мучным и хлебобулочным изделиям;
- выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из овощей, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий; оценивать качество готовой кулинарной продукции массового спроса.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству традиционных видов овощей, грибов, плодов; круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; характеристику пряностей и приправ;
- виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов, основных полуфабрикатов из них; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; основных блюд из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов;

основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

– последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении основных блюд и гарниров из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

– температурный режим, правила приготовления основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

– правила проведения бракеража готовой продукции;

– способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий;

– температура подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий;

– виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 198 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 18 часов; в т.ч. 4 часа консультации;

производственной практики – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК.1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, 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 ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля «Выполнение работ по 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 Производственная, часов
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося, часов	Консультации, часов	
			Всего, часов	лекции, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	9	
ПК 1.1-ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 4.1, 4.3	Раздел 1. Организация приготовления блюд массового спроса	54	36		36	14	4	
ПК 1.1-ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 4.1, 4.3	Производственная практика, часов	144						144
	Всего:	198	36		36	14	4	144

Практикоориентированность составляет 59%

**3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 07
Выполнение работ по профессии 16675 Повар**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация приготовления блюд массового спроса		54	
МДК 07.01. Технология приготовления блюд массового спроса		36	
Тема 1.1. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок; супов; блюд из отварной и припущенной рыбы; сладких блюд и напитков	<p>Содержание</p> <p>1 Лабораторная работа №1. Технология приготовления комплексных обедов. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы</p>	4	3
Тема 1.2. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок; супов; блюд, из жареной, тушеной рыбы; сладких блюд и напитков	<p>Содержание</p> <p>1 Лабораторная работа №2. Технология приготовления комплексных обедов. Приготовление вторых блюд из тушеной и жареной рыбы</p>	6	3
Тема 1.3. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок; супов; вторых блюд из запеченой рыбы; сладких блюд и напитков;	<p>Содержание</p> <p>1 Лабораторная работа №3. Технология приготовления комплексных обедов. Приготовление вторых блюд из запеченой рыбы</p>	6	3

Тема 1.4. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок; супов; блюд из мясных мелкокусковых полуфабрикатов; сладких блюд и напитков	Содержание		6	
	1	Лабораторная работа №4. Технология приготовления комплексных обедов. Приготовление вторых блюд из мясных мелкокусковых полуфабрикатов	6	3
	Содержание		6	
Тема 1.5 Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок; супов; блюд из мясных порционных полуфабрикатов; сладких блюд и напитков	Содержание		6	
	1	Лабораторная работа №5. Технология приготовления комплексных обедов. Приготовление вторых блюд из мясных порционных полуфабрикатов	6	3
Тема 1.6 Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок; супов; блюд из рубленого мяса; сладких блюд и напитков	Содержание		4	
	1	Лабораторная работа № 6. Технология приготовления комплексных обедов. Приготовление вторых блюд из мясной рубленой массы	4	3
Тема 1.7 Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок; супов; вторых блюд из птицы; сладких блюд и напитков	Содержание		4	
	1	Лабораторная работа №7. Технология приготовления комплексных обедов. Приготовление вторых блюд из птицы	4	3
Самостоятельная работа при изучении ПМ 07. 1. Подготовить реферат/доклад на тему «Классификация и оформление холодных блюд и закусок». 2. Подготовить реферат/доклад на тему «Классификация супов». 3. Подготовить реферат/доклад на тему «Основные виды рыбы, используемые для приготовления горячих и холодных рыбных блюд». 4. Подготовить реферат/доклад на тему «Рыбные полуфабрикаты и их централизованное			14	

<p>производство».</p> <p>5. Подготовить реферат/доклад на тему «Основные виды мяса и мясопродуктов, используемые для приготовления горячих и холодных мясных блюд».</p> <p>6. Подготовить реферат/доклад на тему «Мясные полуфабрикаты и их централизованное производство».</p> <p>7. Подготовить реферат/доклад на тему «Основные виды птицы, используемые для приготовления горячих и холодных блюд из птицы».</p> <p>8. Подготовить реферат/доклад на тему «Блюда из творога и их значение в питании человека».</p> <p>9. Подготовить реферат/доклад на тему «Горячие и холодные сладкие блюда и их значение в питании человека».</p>		
Консультация	2	
Консультация перед экзаменом	2	
Производственная практика	144	3
Виды работ		
- Организация и технология приготовления холодных блюд и закусок		
- Организация и технология приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий		
- Организация и технология приготовления супов		
- Организация и технология приготовления соусов		
- Организация и технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов		
- Организация и технология приготовления блюд из мяса и птицы.		
- Организация и технология приготовления блюд из яиц и творога		
- Организация и технология приготовления сладких блюд и напитков.		
Всего	198	

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 ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии приготовления пищи, технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета **«Технологии приготовления пищи»**:

- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- рабочее место преподавателя;
- комплект схем приготовления горячих первых и вторых блюд;
- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор), лицензионное программное обеспечение.

Оборудование кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- универсальный привод со сменными механизмами ПМ-1.1, ПУ-06, ПГ -06;
- фритюрница ФЭСМ - 40;
- электрическая плита;
- весы настольные;
- производственные столы;
- производственные столы
- блендер
- миксер

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- мясорубка МИМ -82;
- универсальный привод со сменными механизмами ПМ-11;
- электроплита АФ-1, ПЭСМ-4ШБ;
- фритюрница ФСМ-20, Е-1830;
- холодильные шкафы;
- производственный стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику (по профилю специальности). Учебную практику и производственную практику (по профилю

специальности) рекомендуется проводить концентрированно в специально выделенный период на рабочих местах баз практики.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания
5. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
6. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования
7. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
8. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
9. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
10. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
11. ГОСТ Р 53523-2009 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания
12. ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

13. ГОСТ Р 53996-2010. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания

14. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

1. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654).

2. СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. (С изменениями дополнениями от 06.07.2011 пост. № 90. Зарегистрированы в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326).

3. СП 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила

Сборники технических нормативов

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/сост. Ананина В. А. и др., под ред. Ф. Л. Марчука. - М.: Хлебпродинформ, – Ч. 1-2.1996-2011.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания

Основные источники:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Деловая литература, 2019.

2. Кулинария, Анфимова Н.А. , Издание: 9-е изд.,: 2013

3. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие для студ. Сред. Проф. Образования, издательский центр «Академия» 2012

4. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи. Экономика, 2017.

5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: АСАДЕМА, 2009.

6. Мглинец А.И. Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др. Технология продукции общественного питания СПб.: Троицкий мост, 2016

Дополнительные источники

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи – Ростов- на-Дону: Феникс, 2007.
2. Матюхина З.П. Физиология питания, санитария и гигиена.- .- М.: Мастерство,2002
3. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров.- Ростов – на- Дону.: Феникс,2003
4. Перетятко Т.И. Организация учета и калькуляции.- Ростов-на- Дону Феникс,2005
5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания.- М.: ИНФРА,2007

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Ресторанные ведомости»
3. «Гастроном»

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.vkysni-sup.ru/>
2. <http://www.gotovim.ru/recepts/soups/pyre/>
3. <http://gotovimsup.com/>
4. <http://www.sous.ru/>
5. <http://www.povarenok.ru/recipes/category/248>
6. http://prigotovim.org/main/r_myas/
7. http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda_iz_mjasa/Bljuda_iz_mjasa1.html
8. <http://www.bluda-iz-riby.ru/>
9. http://www.restoran.ru/msk/articles/kulina/kulinarnye_retsepty/vtorye_blyuda/
10. <http://fish-cookery.net/>
11. http://kuking.net/8_155.htm

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы данного модуля должно проходить после изучения общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Метрология и стандартизация», «Охрана труда», «Техническое оснащение предприятий общественного питания», «Организация производства».

При проведении аудиторных занятий необходимо использовать мультимедийное оборудование, нормативно-техническую документацию. При работе со сборником рецептов, нормативно-технической документацией, при составлении таблиц, схем, муляжей, создании компьютерной презентации, обучающимся оказываются консультации.

Учебная и производственная практика (по профилю специальности) проводится в лаборатории колледжа и на учебно-производственных предприятиях питания города Белгорода.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование, обладать способностью преподавать смежные дисциплины. Постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования. Прохождение обязательной стажировки в профильных предприятиях не реже 1-го раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: высшее профессиональное образование с опытом работы в отрасли не менее 3 лет.

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
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности мяса крупного и мелкого рогатого скота, тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы; - диагностика исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов; - соответствие выбора способа обработки мяса и мясопродуктов; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования мяса, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов; 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики (по профилю специальности); - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, при прохождении учебной практики (по профилю специальности); - Тестирование;

	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов 	
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знание видов рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; - подбор ассортимента полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложных блюд; - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - соответствие выбора способа обработки рыбы и нерыбных продуктов; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке рыбы и нерыбного водного сырья для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования рыбы, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из рыбы и нерыбных 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики (по профилю специальности); - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, при прохождении учебной практики (по профилю специальности); - Тестирование;

	<p>продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из рыбы; 	
<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности домашней птицы, утиной и гусиной печени; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы; - соответствие выбора способа обработки домашней птицы; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования птицы, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность выполнения действий по 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; -Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики (по профилю специальности); - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, при прохождении учебной практики (по профилю специальности); - Тестирование;

	охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени;	
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	<ul style="list-style-type: none"> - знание ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок; - знание вариантов сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности продуктов для приготовления бутербродов и холодных закусок; - точность проведения процесса проверки исправности механического и холодильного оборудования; - правильность организации рабочего места по приготовлению бутербродов, сложных салатов и салатов-коктейлей; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; - правильность выполнения действий по приготовлению бутербродов, канапе, легких и сложных холодных закусок; - соответствие вариантов подбора соусной композиции, вин к сложным холодным закускам; - точность проведения оценки качества готовых канапе, легких и сложных холодных закусок. 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;
ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий	-способен соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила при организации рабочего места по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	- Тестирование;

<p>и праздничного хлеба.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способен проводить процесс проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - способен правильно организовать рабочее место по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - способен соблюдать требования по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.; - способен выполнять действий по подготовке сырья к производству; - способен выполнять действия по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - способен правильно выбирать вида теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - способен правильно выбирать способы отделки и варианты оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - способен проводить точные расчеты необходимого количества сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - способен выбирать необходимые режимы выпечки, реализации и хранения готовых изделий 	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;
<p>ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способен без нарушений соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила при организации рабочего места по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий; - способен точно проводить процесс проверки 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;

	<p>исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способен соблюдать требования по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий - способен точно рассчитывать необходимое количество сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - способен правильно организовать процесс по приготовлению отделочных полуфабрикатов для мелкоштучных кондитерских изделий - способен правильно выбирать способы отделки и варианты оформления мелкоштучных кондитерских изделий - способен правильно выбирать и соблюдать температурный режим при выпечке изделий; - способен выявлять дефекты теста и выполнять действия по их исправлению; - способен правильно выбирать режимы хранения мелкоштучных кондитерских изделий в зависимости от срока реализации; 	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах;
Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе 	<p>- Наблюдение и оценка преподавателя и мастера производственного обучения при проведении лабораторно-практических работ, при прохождении учебной практики</p>

	освоения профессиональной деятельности	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении технологических операций; - Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач 	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности)
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении технологических операций	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> - Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - Широта использования различных источников информации, включая электронные. 	- Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ, самостоятельной работы.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с использованием Интернет-ресурсов; Разрабатывает и представляет компьютерную презентации,	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> - Применение коммуникативных навыков при взаимодействии со студентами, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения; - Владение методами делового общения с коллегами, руководством, потребителями. 	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных),	<ul style="list-style-type: none"> - Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий; - Способность к самоанализу и коррекции 	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы

результат выполнения заданий	результатов собственной работы	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> - Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессиональных модулей; - Мотивированное обоснование плана самообразования и повышения квалификации 	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - Знание актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания 	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы