

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Ряжский колледж имени Героя Советского
Союза А.М.Серебрякова»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ. 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих» . «Повар»**

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
Базовая подготовка

Ряжск, 2021

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565

Организация-разработчик:

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Рязский колледж имени Героя Советского Союза А.М.Серебрякова» (далее ОГБПОУ «РК»)

Разработчик:

Назина Галина Николаевна, преподаватель ОГБПОУ «РК»

Рассмотрена и рекомендована цикловой комиссией специальных дисциплин отделения Сервис	Протокол заседания цикловой комиссии № 10 ____ от «26.06____» 2020 __ г. Председатель ЦК <i>Наумова В.А.</i> (<i>И.О.Ф председателя</i>)
Рассмотрена и рекомендована цикловой комиссией специальных дисциплин отделения Сервис	Протокол заседания цикловой комиссии №_10__ от «____» 2021 __ г. Председатель ЦК <i>Наумова В.А.</i> (<i>И.О.Ф председателя</i>)
Рассмотрена и рекомендована цикловой комиссией специальных дисциплин отделения Сервис	Протокол заседания цикловой комиссии №____ от «____» 20__ г. Председатель ЦК _____(<i>И.О.Ф председателя</i>)
Рассмотрена и рекомендована цикловой комиссией специальных дисциплин отделения Сервис.	Протокол заседания цикловой комиссии №____ от «____» 20__ г. Председатель ЦК _____(<i>И.О.Ф председателя</i>)
Рассмотрена и рекомендована цикловой комиссией специальных дисциплин отделения Сервис	Протокол заседания цикловой комиссии №____ от «____» 20__ г. Председатель ЦК _____(<i>И.О.Ф председателя</i>)

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля в Результатом освоения программы профессионального модуля ПМ.07." Выполнение работ по рабочим профессиям повар" является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ВПД : Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации широкого ассортимента простых и основных блюд.
В рамках получения рабочих профессий «Повар» обучающиеся должны сформировать следующие профессиональные и общие компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК. 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК. 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК.03.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.04.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.06.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, применять стандарты антикоррупционного поведения..
ОК.07.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК.08.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК.09.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК. 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ОК. 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД	
ПК 1.	Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК 2.	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 3.	Готовить основные супы и соусы.
ПК 4.	Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
ПК 5.	Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.
ПК 6.	Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
ПК 7.	Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> -приготовления ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; -приготовления ассортимента блюд массового спроса из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для простых и сложных блюд; -организации технологического процесса по приготовлению блюд из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса; -проведение контроля качества и безопасности подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы, бракеража готовой продукции;
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> -органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы; -органолептически оценивать качество блюд массового спроса; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд массового спроса; -выбирать различные способы и приемы по подготовке овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса; -обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении блюд массового спроса;
Знать	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

	<p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для блюд массового спроса; - виды овощей, плодов, грибов и требования к их качеству для приготовления блюд; массового спроса;</p> <p>-основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы и печени;</p> <p>-методы обработки и подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд массового спроса;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении блюд массового спроса; -блюд массового спроса;</p> <p>-способы минимизации отходов при приготовлении блюд массового спроса;</p> <p>-правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов и блюд массового спроса.</p>
--	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 340

Из них на освоение МДК 07. - 108

В том числе:

самостоятельная работа - 4

учебная практика - 72

производственная практика - 144

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.								
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа	Консультации по ПМ	Промежуточная аттестация по ПМ	
			Обучение по МДК								Практики
			В том числе					Учебная	Производственная		
Теоретическое обучение	Лабораторных и практических занятий	Практической подготовки	Курсовых работ (проектов)	Промежуточная аттестация							
1	2	3									
ПК 1-7 ОК1,2,4-7,9-10	МДК 07.01. Приготовление блюд массового спроса	112	54	40	14	-	-			4	
ПК1-7 ОК1,2,4-7,9-10	Учебная практика, часов	72						72			
ПК1-7 ОК1,2,4-7,9-10	Производственная практика (по профилю специальности), часов	144							144		
Консультации к экзамену по ПМ		6								6	

Промежуточная аттестация по ПМ	6									6	
Всего:	340	54	40	14	-	-	72	144	4	6	6

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
Раздел 1. Организация работы повара.		
МДК. 07.01. Выполнения работ по профессии повар		112
Тема 1. Обработка сырья и нарезка овощей и грибов.	<p>Содержание</p> <p>Товароведная характеристика, требования к качеству различных видов овощей и грибов. условия и сроки хранения использования в кулинарии.</p> <p>Организация рабочего места повара. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.</p> <p>Обработка различными методами и нарезка овощей и грибов. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении</p>	4
Тема 2. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, жаренных, тушеных овощей.	<p>Содержание</p> <p>Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных овощей, требования к качеству блюд и гарниров из овощей, сроки реализации.</p> <p>Приготовление и отпуск блюд и гарниров из жаренных, тушеных овощей, требования к качеству блюд и гарниров из овощей, сроки реализации.</p> <p>Практические занятия</p> <p>Определение массы отходов при механической обработке .Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей, грибов с учетом взаимозаменяемости.</p> <p>Практическая подготовка</p> <p>Обработка и нарезка овощей, приготовление блюд из овощей</p>	4 2 4
Тема 3. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	<p>Содержание</p> <p>Правила приготовления и оформления блюд и гарниров из круп.</p> <p>Правила приготовления и оформления блюд и гарниров бобовых, макаронных изделий. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых блюд.</p>	4

Тема 4. Приготовление, оформления и отпуск блюд и гарниров яиц и творога .		Практические занятия Расчет необходимого сырья, приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.	6
		Содержание Правила приготовления и оформления блюд из яиц . Правила приготовления и оформления блюд из творога . Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых блюд.	4
		Практические занятия Приготовление и оформление и отпуск блюд и гарниров из яиц и творога. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Подача. сроки хранения и реализации.	2
Тема 5. Приготовление, оформления и отпуск блюд и гарниров из теста		Содержание	4
		Ассортимент и значение мучных блюд в питании человека. Ведение процесса подготовки сырья для мучных блюд и изделий. Рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству блюд из теста: блины, оладьи, блинчики, технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления блинов, оладий, блинчиков.	
		Практические занятия Расчет необходимого сырья, приготовления блюд и гарниров из теста	2
Содержание			4
Тема 6. Приготовление, оформления и правила подачи простых супов.,соусов.		Классификация, основных супов, соусов Приготовление бульонов и отваров. Правила приготовления простых супов Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Правила приготовления простых соусов.	
		Практические занятия Расчет количества необходимого сырья, для приготовления супов, составление технологических карт.	6
		Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	2
Тема 7. Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.		Содержание	4
		Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья и полуфабрикатов. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки и приготовления п/ф..	

	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	
	Практические занятия Решение ситуативных задач. Расчет количества необходимого сырья, определение количества порций готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости	2
	Практическая подготовка Обработка рыбы. Приготовление п/ф из рыбы	4
Тема 8. Приготовление, оформление блюд из припущенной, отварной, жаренной рыбы, рыбной котлетной массы.	Содержание	4
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенной, отварной рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жаренной рыбы, рыбной котлетной массы	
	Практические занятия	6
	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Оформление, подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд	
Тема 9. Механическая кулинарная обработка мяса, приготовление полуфабрикатов. котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	Содержание	4
	Механическая кулинарная обработка мяса. Разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины. Сроки хранения, использование в кулинарии. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	
	Самостоятельная работа обучающихся Заполнение таблицы полуфабрикатов. требования к качеству сроки хранения, использования.	2
Тема 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварного мяса, блюд из котлетной массы	Содержание	4
	Приготовление использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из отварного мяса. Приготовление, оформление и отпуск блюд из котлетной массы. Органолептическая оценка качества.	
	Практические занятия Определение массы выхода частей и отходов при разделке сырья. Расчет количества необходимого сырья. Составление технологических карт.	4
	Практическая подготовка Приготовление блюд из котлетной массы	4
Тема 11. Классификация, пищевая ценность, Обработка сельскохозяйственной	Содержание	4
	Классификация, пищевая ценность, Обработка птицы. Приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса домашней птицы.	

птицы. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса домашней птицы.		Практические занятия Определение массы выхода частей и отходов при разделке сырья. Расчет количества необходимого сырья. Составление технологических карт.	4
Тема 12. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		Содержание Классификация, пищевая ценность холодных блюд и закусок. Требования к качеству гастрономических продуктов используемые для приготовления холодных блюд и закусок. Приготовление бутербродов, салатов.	4
		Практические занятия Органолептическая оценка качества сырья и готовых холодных блюд. Выбор производственного инвентаря и оборудования правила безопасного использования. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных блюд и закусок.	4
Тема 13. Приготовление и оформление сладких блюд.		Содержание Ассортимент классификация сладких блюд. Пищевая ценность. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд. Приготовление оформление и отпуск сладких блюд: Требования к качеству, условия и сроки хранения	4
Тема 14. Приготовление горячих и холодных напитков		Содержание Классификация, значение напитков в питании. Правила приготовления горячих напитков и их хранения. Правила приготовления холодных напитков.	2
		Практические занятия Органолептическая оценка качества сырья и готовых сладких блюд и напитков. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных сладких блюд, горячих сладких блюд, горячих и холодных напитков.	2
		Практическая подготовка Приготовление сладких блюд и напитков	2
		Консультации Экзамен по МДК 02.02	6 6
Учебная практика Виды работ - Обработка овощей, грибов. - Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов.			72

<ul style="list-style-type: none"> - Обработка мяса, птицы, приготовление полуфабрикатов. - Приготовление блюд из овощей и грибов. - Приготовление супов. - Приготовление блюд из рыбы. - Приготовление блюд из мяса. - Приготовление блюд из птицы. - Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий. - Приготовление блюд из яиц и творога, теста; - Приготовление горячих сладких блюд и напитков; = Приготовление холодных блюд (закусок) 	
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> Приготовление блюд из овощей и грибов. Приготовление супов Приготовление блюд из рыбы. Приготовление блюд из мяса. Приготовление блюд из птицы. Приготовление холодных блюд (закусок) Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд из яиц и творога, теста ; 	144
Всего	340

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля производится в кабинете:

Технологии кулинарного и кондитерского производства;

Лаборатории:

Учебный кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинетов:

- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- рабочее место преподавателя;
- стенды со схемами технологии приготовления блюд;
- комплект схем, плакатов;
- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

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

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

рабочий стол, весы настольные, разделочные доски, ножи, овощерезательная машина, шкаф шоковой заморозки, электроплита, жарочный шкаф, проектор, экран, ПК, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно в специально выделенный период.

4.2. Информационное обеспечение обучения Основные источники:

1. Профессиональные стандарты индустрии питания.
2. Анфимова Н.А. Кулинария, Москва, Изд.центр «Академия», 2016г
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, Москва, Изд.центр «Академия», 2016г
4. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров- М., Изд.центр «Академия», 2012г-112с.
5. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для студ. СПО – М.: Изд.центр «Академия», 2013г.
6. Семиряжко Т.Г, Дерюгина М.Ю., Кулинария. Контрольные материалы : учебное пособие, -М. –Издательский центр « Академия» 2013.-208с.
7. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания:

учебник. – М.: Академия, 2016 г.

8. Мартинчик А.Н. Физиология питания , Москва, Изд.центр «Академия» 2015г

9. Потапова Н.Н.Калькуляция и учет , Москва, Изд.центр «Академия», 2016г

10. Шильман Л.З Технология кулинарной продукции, Москва, Изд.центр «Академия», 2014г. **Нормативные документы:**

1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-Ш, 8 с.

4.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-Ш, 48 с.

5.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 201501-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-Ш, 10 с.

6.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- Ш, 12 с.

7.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- Ш, 16 с.

8. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

9. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических)

мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № »]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2 санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических)

10.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

11.Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

12 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

13. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г

Дополнительные источники:

Периодические издания:

1. Журнал «Шеф повар».
2. Журнал «Ресторатор».
3. Журнал «Самый вкус».
4. Журнал «Питание и общество».
5. Журнал «Хозяюшка».
6. Журнал «Гастроном».
7. Журнал «Коллекция рецептов».
8. Журнал «Школа гастронома».
9. Журнал «Кулинарный практикум».

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд. **Интернет ресурсы:**
 1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
 2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
 3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
 4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
 5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

**4. 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. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Правильность в определении доброкачественности сырья <input type="checkbox"/> Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт <input type="checkbox"/> Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды <input type="checkbox"/> Правильность организации рабочего места <input type="checkbox"/> Соблюдение технологической дисциплины <input type="checkbox"/> Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов <input type="checkbox"/> Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда <input type="checkbox"/> Соответствие полуфабрикатов требованиям качества <input type="checkbox"/> Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта) 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - экзаменов по МДК 07. отчет по производственной практики</p>
<p>ПК 2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Правильность в определении доброкачественности сырья <input type="checkbox"/> Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт <input type="checkbox"/> Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды <input type="checkbox"/> Правильность организации рабочего места <input type="checkbox"/> Соблюдение технологической дисциплины <input type="checkbox"/> Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда <input type="checkbox"/> Соответствие полуфабрикатов требованиям качества <input type="checkbox"/> Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта) 	<p>работе</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - экзаменов по МДК 07. отчет по производственной практики</p>
<p>ПК 3. Готовить основные супы и соусы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Правильность в определении доброкачественности сырья <input type="checkbox"/> Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт <input type="checkbox"/> Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды <input type="checkbox"/> Правильность организации рабочего места <input type="checkbox"/> Соблюдение технологической дисциплины <input type="checkbox"/> Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов <input type="checkbox"/> Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда <input type="checkbox"/> Соответствие полуфабрикатов требованиям качества <input type="checkbox"/> Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта) 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - экзаменов по МДК 07. отчет по производственной практики</p>
<p>ПК 4. Производить обработку</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Правильность в определении 	

<p>рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.</p>	<p>доброкачества сырь</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт <input type="checkbox"/> Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды <input type="checkbox"/> Правильность организации рабочего места <input type="checkbox"/> Соблюдение технологической дисциплины <input type="checkbox"/> Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов <input type="checkbox"/> Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда <input type="checkbox"/> Соответствие полуфабрикатов требованиям качества <input type="checkbox"/> Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта) 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - экзаменов по МДК 07. отчет по производственной практики</p>
--	--	---

<p>ПК 5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.</p>	<p>Правильность в определении доброкачества сырь</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт <input type="checkbox"/> Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды <input type="checkbox"/> Правильность организации рабочего места <input type="checkbox"/> Соблюдение технологической дисциплины <input type="checkbox"/> Правильность владения инструментами, продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта) <input type="checkbox"/> Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда <input type="checkbox"/> Соответствие полуфабрикатов требованиям качества <input type="checkbox"/> Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - экзаменов по МДК 07. отчет по</p>
---	---	---

работы, получение информации, подготовка

производственной
практики

<p>ПК 6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.</p>	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Правильность в определении доброкачественности сырья<input type="checkbox"/> Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт<input type="checkbox"/> Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды<input type="checkbox"/> Правильность организации рабочего места<input type="checkbox"/> Соблюдение технологической дисциплины<input type="checkbox"/> Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов<input type="checkbox"/> Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда<input type="checkbox"/> Соответствие полуфабрикатов требованиям качества<input type="checkbox"/> Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - экзаменов по МДК 07. отчет по производственной практики</p>
<p>ПК 7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.</p>	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Правильность в определении доброкачественности сырья<input type="checkbox"/> Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт<input type="checkbox"/> Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды<input type="checkbox"/> Правильность организации рабочего места<input type="checkbox"/> Соблюдение технологической дисциплины<input type="checkbox"/> Правильность владения инструментами, СММ	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по</p>

	<p>и демонстрации рабочих приемов</p> <p><input type="checkbox"/> Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда</p> <p><input type="checkbox"/> Соответствие полуфабрикатов требованиям качества</p> <p><input type="checkbox"/> Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)</p>	<p>самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - экзаменов по МДК 07. отчет по производственной практики</p>
--	--	---

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. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<p>-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей специальности;</p> <p>-активность, инициативность в</p>	-Наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик;

	процессе освоения профессиональной деятельности;	-решение ситуационных задач; -контроль динамики формирования компетенций
ОК.02. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-Демонстрация правильной последовательности, выбора способов решения профессиональных задач, обоснованность их методов их оценивания	Наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -решение ситуационных задач; -контроль динамики формирования компетенций
ОК.03 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	- Обоснованность и защита своего варианта решения профессиональных задач; -способность принимать на себя ответственность; устранять собственные ошибки по ходу деятельности;	- Наблюдение при выполнении практических заданий во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы
ОК.04. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию	-Наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -решение ситуационных задач; -контроль динамики формирования компетенций
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	Наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -решение ситуационных задач; -контроль динамики формирования компетенций

<p>ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>-демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией</p>	<p>Наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -решение ситуационных задач; -контроль динамики формирования компетенций</p>
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>Наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -решение ситуационных задач; -контроль динамики формирования компетенций</p>
<p>ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию и повышать свою квалификацию</p>	<p>Наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -решение ситуационных задач; -контроль динамики формирования компетенций</p>
<p>ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -решение ситуационных задач; -контроль динамики формирования компетенций</p>

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	<p>Наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик;</p> <p>-решение ситуационных задач;</p> <p>-контроль динамики формирования компетенций</p>
<p>ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>- оптимальность планирования предпринимательской профессиональной деятельности и ее результатов</p>	<p>Наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик;</p> <p>-решение ситуационных задач;</p> <p>-контроль динамики формирования компетенций</p>