МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего обра
«Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»

Технологический колледж

СОГЛАСОВАНО:
Зам. директора по УМР ТК ВСГУТУ
_____ В.В. Пойдонова

УТВЕРЖ
Директор ТК ВС
_____ С.Н. Сахар
«31» августа

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким проф
рабочих, должностям служащих» (повар)
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Улан-Удэ
2018

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 5B9C523B9C357D0B6A96448D522A58E73C9ED99B
Владелец: Сизов Игорь Геннадьевич
Действителен: с 30.12.2021 до 30.03.2023

Учебно-методический комплекс профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение рабо
одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» (повар) разработ
Технологическом колледже ВСГУТУ и является частью ППССЗ, разработанной в соответс
с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионал
образования по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного пита**
утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации о
апреля 2014 г. № 384.

Составит

Бадмаева

Рабочая программа рассмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедр
«Технология продуктов общественно питания»
Протокол «31» 08 2018 г. № 1
Заведующая кафедрой «Технология продуктов общественного питания

Хамаганова И.В.

Аннотация

1. Краткая характеристика ПМ 07, его место в учебно-воспитательном процессе

Профессиональный модуль ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» (повар) входит в цикл профессиональных модулей учебного плана ППССЗ, реализуется на 2-ом году обучения (3 и 4 семестры).

2. Цели изучения и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

Целью освоения профессионального модуля является:

- формирование у будущего специалиста теоретических знаний и практических навыков приготовления кулинарной продукции,

- развитие интереса к будущей профессиональной деятельности и способности саморазвития и самообразования.

В результате освоения профессионального модуля у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции: ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4; ПК 6.5.

В результате изучения профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» (повар) обучающийся должен

иметь практический опыт:

- проведения холодной (первичной) обработки овощей, плодов, круп, бобовых;
- проведения холодной (первичной) обработки рыбы и морепродуктов;
- проведения холодной (первичной) обработки мяса и субпродуктов;
- проведения холодной (первичной) обработки птицы и кролика;
- проведения холодной (первичной) обработки яиц;
- производства кулинарных полуфабрикатов из овощей;
- производства кулинарных полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов;
- производства кулинарных полуфабрикатов из мяса и субпродуктов;
- производства кулинарных полуфабрикатов из птицы и кролика;
- проведения различных видов тепловой обработки;
- организации технологического процесса холодной (первичной) обработки продуктов;
- организации технологического процесса приготовления кулинарных полуфабрикатов из овощей;
- организации технологического процесса приготовления кулинарных полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов;
- организации технологического процесса приготовления кулинарных полуфабрикатов из мяса и субпродуктов;
- организации технологического процесса приготовления кулинарных полуфабрикатов из птицы и кролика;
- приготовления бульонов, супов и соусов;
- приготовления блюд и гарниров из овощей;
- приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;
- приготовления блюд из рыбы и морепродуктов;
- приготовления блюд из мяса и субпродуктов;
- приготовления блюд из птицы и кролика;
- приготовления блюд из яиц и творога;
- приготовления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;
- приготовления мучных изделий;
- организации технологического процесса приготовления бульонов, супов и соусов;
- организации технологического процесса приготовления блюд и гарниров из овощей,

круп, бобовых и макаронных изделий;

- организации технологического процесса приготовления блюд из рыбы и морепродуктов, мяса и субпродуктов, птицы и кролика, яиц и творога;
- организации технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;
- организации технологического процесса приготовления мучных изделий;
- оформления блюд и их подачи;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество пищевых продуктов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления кулинарной продукции;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- проводить холодную (первичную) обработку пищевого сырья;
- определять режимы тепловой обработки; а так же условия реализации и хранении кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления;

знать:

- профессиональную терминологию;
- ассортимент кулинарной продукции;
- особенности технологического процесса производства кулинарной продукции;
- способы холодной (первичной) обработки пищевых продуктов;
- виды и особенности тепловой обработки
- характеристики пищевых продуктов и требования к их качеству;
- санитарные правила и технику безопасности;
- ассортимент бульонов, супов и соусов и технологию приготовления;
- ассортимент блюд и гарниров из овощей и технологию приготовления;
- ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий и технологию приготовления;
- ассортимент блюд из рыбы и морепродуктов и технологию приготовления;
- ассортимент блюд из мяса и субпродуктов и технологию приготовления;
- ассортимент блюд из птицы и кролика и технологию приготовления;
- ассортимент блюд из яиц и творога и технологию приготовления;
- ассортимент холодных блюд и закусок и технологию приготовления;
- ассортимент сладких блюд и напитков и технологию приготовления;
- ассортимент мучных изделий и технологию приготовления;
- основные критерии оценки качества кулинарной продукции;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование;
- органолептические способы определения степени готовности и качества кулинарной продукции;
- условия и сроки хранения кулинарной продукции.

3. Структура и содержание дисциплины

Структура профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» (повар):

Вид учебной работы	*Объём часов*	
	3 семестр	*4 семестр*
Максимальная учебная нагрузка	*181*	*122*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*128*	*102*
в том числе:		
практические занятия	*64*	*51*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*53*	*20*
в том числе:		
Консультации	-	-
Учебная практика		*72*
в том числе:		
практические занятия		*2*
Производственная практика		*72*
в том числе:		
практические занятия		*2*
Промежуточная аттестация	*ДЗ*	*ДЗ*

4. Список авторов учебно-методического комплекса.

Бадмаева И.И., к.т.н., доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания» ВСГУТУ.

Содержание

1	Паспорт рабочей программы профессионального модуля	6
2	Структура и содержание профессионального модуля	9
3	Условия реализации программы профессионального модуля	16
4	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности)	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ОП.07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ» (повар)

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки специалиста среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и переподготовки) работников в области индустрии питания, а также в профессиональной подготовке при освоении должности служащего «Руководитель предприятия питания» при наличии среднего общего образования.

1.2 Цели изучения и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

Целью освоения профессионального модуля является:

- формирование у будущего специалиста теоретических знаний и практических навыков приготовления кулинарной продукции,
- развитие интереса к будущей профессиональной деятельности и способности саморазвития и самообразования.

В результате освоения профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» (повар) у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции:

Код	Профессиональные компетенции
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 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Освоение дисциплины направлено на формирование и развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
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.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт	• проведения холодной (первичной) обработки овощей, плодов, круп, бобовых; • проведения холодной (первичной) обработки рыбы и морепродуктов; • проведения холодной (первичной) обработки мяса и субпродуктов; • проведения холодной (первичной) обработки птицы и кролика; • проведения холодной (первичной) обработки яиц; • производства кулинарных полуфабрикатов из овощей; • производства кулинарных полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов; • производства кулинарных полуфабрикатов из мяса и субпродуктов; • производства кулинарных полуфабрикатов из птицы и кролика; • проведения различных видов тепловой обработки; • организации технологического процесса холодной (первичной) обработки продуктов; • организации технологического процесса приготовления кулинарных полуфабрикатов из овощей; • организации технологического процесса приготовления кулинарных полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов; • организации технологического процесса приготовления кулинарных полуфабрикатов из мяса и субпродуктов; • организации технологического процесса приготовления кулинарных полуфабрикатов из птицы и кролика; • приготовления бульонов, супов и соусов; • приготовления блюд и гарниров из овощей; • приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;

	• приготовления блюд из рыбы и морепродуктов; • приготовления блюд из мяса и субпродуктов; • приготовления блюд из птицы и кролика; • приготовления блюд из яиц и творога; • приготовления холодных блюд и закусок; • приготовления сладких блюд и напитков; • приготовления мучных изделий; • организации технологического процесса приготовления бульонов, супов и соусов; • организации технологического процесса приготовления блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий; • организации технологического процесса приготовления блюд из рыбы и морепродуктов, мяса и субпродуктов, птицы и кролика, яиц и творога; • организации технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков; • организации технологического процесса приготовления мучных изделий; • оформления блюд и их подачи; • контроля качества и безопасности готовой продукции.
уметь	• органолептически оценивать качество пищевых продуктов; • принимать организационные решения по процессам приготовления кулинарной продукции; • выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; • проводить холодную (первичную) обработку пищевого сырья; • определять режимы тепловой обработки; а так же условия реализации и хранении кулинарной продукции; • оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; • применять коммуникативные умения; • выбирать различные способы и приемы приготовления
знать	• профессиональную терминологию; • ассортимент кулинарной продукции; • особенности технологического процесса производства кулинарной продукции; • способы холодной (первичной) обработки пищевых продуктов; • виды и особенности тепловой обработки • характеристики пищевых продуктов и требования к их качеству; • санитарные правила и технику безопасности; • ассортимент бульонов, супов и соусов и технологию приготовления; • ассортимент блюд и гарниров из овощей и технологию приготовления; • ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий и технологию приготовления; • ассортимент блюд из рыбы и морепродуктов и технологию приготовления; • ассортимент блюд из мяса и субпродуктов и технологию приготовления; • ассортимент блюд из птицы и кролика и технологию приготовления; • ассортимент блюд из яиц и творога и технологию приготовления; • ассортимент холодных блюд и закусок и технологию приготовления; • ассортимент сладких блюд и напитков и технологию приготовления; • ассортимент мучных изделий и технологию приготовления; • основные критерии оценки качества кулинарной продукции; • виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование; • органолептические способы определения степени готовности и качества кулинарной продукции; • условия и сроки хранения кулинарной продукции.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Структура профессионального модуля (для очной формы обучения)

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*		Всего часов *(макс. учебная нагрузка и практики)*	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					консультации
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		
				Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	
1	**2**		**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	МДК 07.01 «Выполнение работ по профессии повар»	3 сем	181	128	64	-	53	-	-
		4 сем	122	102	51	-	20	-	-
		итого	**303**	**230**	**115**	-	**73**	-	-
	Учебная практика		72	2	2				
	Производственная практика		72	2	2				
	Всего		**447**	**374**	**119**	-	**73**	-	-

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (очная)

Таблица 2.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	**2**		**3**	**4**
	МДК 07.01 «Выполнение работ по профессии повар»			
Тема 1. Введение	***Содержание учебного материала:***		***2***	*1,2*
	1	понятие о питании		
	2	термины и определения.		
	Практические занятия		***4***	
	Самостоятельная работа обучающихся:		***2***	
	1	Проработка теоретического материала		
	2	Самостоятельная работа 1 (СР 1) Формирование индивидуальной папки «Нормативная документация индустрии питания»		
Тема 2. Технологический процесс приготовления кулинарной обработки		***Содержание учебного материала:***	***2***	*1, 2*
	1	способы холодной обработки пищевых продуктов (механический, гидромеханический, массообменный, химический, биохимический, микробиологический).		
	2	способы тепловой обработки пищевых продуктов (варка, жарение, комбинированные и вспомогательные способы)		
		Практические занятия	***4***	
		Самостоятельная работа обучающихся:	***2***	
	1	Проработка теоретического материала		
	2	Самостоятельная работа 2 (СР 2) – составление кроссворда по терминологии		
Тема 3. Холодная обработка овощей		***Содержание учебного материала:***	***4***	*1, 2*
	1	значение в питании и кулинарное использование овощей		
	2	холодная обработка овощей		
	3	приготовление полуфабрикатов из овощей		
		Практические занятия	***4***	
		Самостоятельная работа обучающихся:	***2***	
	1	Проработка теоретического материала		
	2	Самостоятельная работа 3 (СР 3) – Составление таблицы «Характеристика полуфабрикатов из овощей»		
Тема 4. Холодная обработка плодов и грибов		***Содержание учебного материала:***	***4***	*1,2*
	1	значение в питании и кулинарное использование плодов и грибов		
	2	холодная обработка плодов и грибов		
	3	приготовление полуфабрикатов из плодов и грибов		
		Практические занятия	***4***	
		Самостоятельная работа обучающихся:	***2***	
	1	Проработка теоретического материала		

	2	Самостоятельная работа 4 (СР 4) – Составление таблицы «Характеристика полуфабрикатов из плодов и грибов»		
Тема 5. Холодная обработка рыбы и морепродуктов		***Содержание учебного материала:***	***4***	*1,2*
	1	значение в питании и кулинарное использование рыбы и морепродуктов		
	2	холодная обработка рыбы и морепродуктов		
	3	приготовление полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов		
		Практические занятия	***4***	
		Самостоятельная работа обучающихся:	***2***	
	1	Проработка теоретического материала		
	2	Самостоятельная работа 5 (СР 5) – Составление таблицы «Характеристика полуфабрикатов из рыбы»		
Тема 6. Холодная обработка мяса и субпродуктов		***Содержание учебного материала:***	***4***	*1,2*
	1	значение в питании и кулинарное использование мяса и субпродуктов		
	2	холодная обработка мяса и субпродуктов		
	3	приготовление полуфабрикатов из мяса и субпродуктов		
		Практические занятия	***4***	
		Самостоятельная работа обучающихся:	***4***	
	1	Проработка теоретического материала		
	2	Самостоятельная работа 6 (СР 6) – Составление таблицы «Характеристика полуфабрикатов из мяса и субпродуктов»		
Тема 7. Холодная обработка птицы и кролика		***Содержание учебного материала:***	***4***	*1,2*
	1	значение в питании и кулинарное использование птицы и кролика		
	2	холодная обработка птицы и кролика		
	3	приготовление полуфабрикатов из птицы и кролика		
		Практические занятия	***4***	
		Самостоятельная работа обучающихся:	***4***	
	1	Проработка теоретического материала		
	2	Самостоятельная работа 7 (СР 7) – Составление таблицы «Характеристика полуфабрикатов из птицы и кролика»		
Тема 8. Холодная обработка яиц		***Содержание учебного материала:***	***2***	*1,2*
	1	значение в питании и кулинарное использование яиц		
	2	товароведная характеристика яиц		
	3	холодная обработка яиц		
		Практические занятия	***4***	
		Самостоятельная работа обучающихся:	***2***	
	1	Проработка теоретического материала		
	2	Самостоятельная работа 8 (СР 8) – Составление таблицы «Характеристика яиц»		
Тема 9. Бульоны		***Содержание учебного материала:***	***4***	*1, 2*
	1	значение бульонов и их кулинарное использование		
	2	подготовка продуктов		
	3	приготовление бульонов		

		Практические занятия	***4***	
		Самостоятельная работа обучающихся:	***4***	
	1	Проработка теоретического материала		
	2	Самостоятельная работа 9 (СР 9) – Составление технологических карт и технологических схем на бульон костный, бульон рыбный, бульон коричневый, бульон концентрированный		
Тема 10. Первые блюда		***Содержание учебного материала:***	***4***	*1, 2*
	1	значение первых блюд в питании		
	2	классификация супов, подготовка продуктов		
	3	приготовление супов.		
		Практические занятия	***4***	
		Самостоятельная работа обучающихся:	***4***	
	1	Проработка теоретического материала		
	2	Самостоятельная работа 10 (СР 10) – составление технологической карты и технологической схемы приготовления супа (по вариантам)		
Тема 11. Соусы		***Содержание учебного материала:***	***4***	*1, 2*
	1	значение соусов в питании		
	2	классификация соусов, подготовка продуктов (мучные пассеровки)		
	3	приготовление соусов.		
		Практические занятия	***2***	
		Самостоятельная работа обучающихся:	***3***	
	1	Проработка теоретического материала		
	2	Самостоятельная работа 11 (СР 11) – составление технологической карты и технологической схемы приготовления соусов	***4***	
Тема 12. Блюда и гарниры из овощей и грибов		***Содержание учебного материала:***	***4***	*1,2*
	1	значение блюд и гарниров из овощей в питании, классификация блюд из овощей		
	2	подготовка продуктов, приготовление блюд и гарниров из овощей		
	3	требования к качеству.		
		Практические занятия	***4***	
		Самостоятельная работа обучающихся:	***4***	
	1	Проработка теоретического материала		
	2	Самостоятельная работа 12 (СР 12) - Составление технологических карт и технологических схем на блюда из овощей отварных, жареных, тушеных, запечённых		
Тема 13. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий		***Содержание учебного материала:***	***4***	*1,2*
	1	значение блюд и гарниров из овощей в питании, классификация блюд из круп, бобовых и макаронных изделий		
	2	подготовка продуктов, приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий		
	3	требования к качеству.		
		Практические занятия	***4***	
		Самостоятельная работа обучающихся:	***4***	
	1	Проработка теоретического материала		

	2	Самостоятельная работа 13 (СР 13) – Составление технологических карт и технологических схем на блюда из круп, бобовых и макаронных изделий		
Тема 14. Блюда из рыбы и морепродуктов		***Содержание учебного материала:***	***6***	*1,2*
	1	значение блюд и гарниров из овощей в питании, классификация блюд из рыбы и морепродуктов		
	2	подготовка продуктов, приготовление блюд и гарниров из рыбы и морепродуктов		
	3	требования к качеству.		
		Практические занятия	***4***	
		Самостоятельная работа обучающихся:	***4***	
	1	Проработка теоретического материала		
	2	Самостоятельная работа 14 (СР 14) – Составление технологических карт и технологических схем на блюда из рыбы и морепродуктов		
Тема 15. Блюда из мяса и субпродуктов		***Содержание учебного материала:***	***6***	*1,2*
	1	значение блюд и гарниров из овощей в питании, классификация блюд из мяса и субпродуктов		
	2	подготовка продуктов, приготовление блюд и гарниров из мяса и субпродуктов		
	3	требования к качеству.		
		Практические занятия	***6***	
		Самостоятельная работа обучающихся:	***6***	
	1	Проработка теоретического материала		
	2	Самостоятельная работа 15 (СР 15) – Составление технологических карт и технологических схем на блюда из мяса и субпродуктов		
Тема 16. Блюда из птицы, дичи и кролика		***Содержание учебного материала:***	***6***	*1,2*
	1	значение блюд и гарниров из овощей в питании, классификация блюд из птицы, дичи и кролика		
	2	подготовка продуктов, приготовление блюд и гарниров из птицы, дичи и кролика		
	3	требования к качеству.		
		Практические занятия	***4***	
		Самостоятельная работа обучающихся:	***4***	
	1	Проработка теоретического материала		
	2	Самостоятельная работа 16 (СР 16) – Составление технологических карт и технологических схем на блюда из птицы, дичи и кролика		
		3 семестр **Всего:** **Теоретического обучения** **Практических занятий** **Самостоятельной работы**	***181*** ***128*** ***64*** ***53***	
Тема 17. Блюда из яиц и творога		***Содержание учебного материала:***	***9***	*1,2*
	1	значение блюд и гарниров из овощей в питании, классификация блюд из яиц и творога		
	2	подготовка продуктов, приготовление блюд из яиц и творога		
	3	требования к качеству блюд из яиц и творога.		
		Практические занятия	***9***	

		Самостоятельная работа обучающихся:	***5***	
	1	Проработка теоретического материала		
	2	Самостоятельная работа 17 (СР 17) – Составление технологических карт и технологических схем на блюда из яиц и творога		
Тема 18. Холодные блюда и закуски		***Содержание учебного материала:***	***12***	*1,2*
	1	значение холодных блюд и закусок в питании, классификация холодных блюд и закусок		
	2	подготовка продуктов, приготовление холодных блюд и закусок		
	3	требования к качеству холодных блюд и закусок.		
		Практические занятия	***12***	
		Самостоятельная работа обучающихся:	***5***	
	1	Проработка теоретического материала		
	2	Самостоятельная работа 18 (СР 18) – Составление технологических карт и технологических схем на холодные блюда и закуски		
Тема 19. Сладкие блюда и напитки		***Содержание учебного материала:***	***10***	*1,2*
	1	значение сладких блюд и напитков в питании, классификация сладких блюд и напитков		
	2	подготовка продуктов, приготовление сладких блюд и напитков		
	3	требования к качеству сладких блюд и напитков		
		Практические занятия	***10***	
		Самостоятельная работа обучающихся:	***5***	
	1	Проработка теоретического материала		
	2	Самостоятельная работа 19 (СР 19) – Составление технологических карт и технологических схем на сладкие блюда и напитки		
Тема 20. Мучные блюда и изделия		***Содержание учебного материала:***	***20***	*1,2*
	1	значение мучных блюд и изделий в питании, классификация мучных блюд и изделий		
	2	подготовка продуктов, приготовление мучных блюд и изделий		
	3	требования к качеству мучных блюд и изделий		
		Практические занятия	***20***	
		Самостоятельная работа обучающихся:	***5***	
	1	Проработка теоретического материала		
	2	Самостоятельная работа 20 (СР 20) – Составление технологических карт и технологических схем на мучные блюда и изделия		
		4 семестр **Всего:** **Теоретического обучения** **Практических занятий** **Самостоятельной работы**	***122*** ***102*** ***51*** ***20***	
		Учебная практика **Виды работ** 1. Ознакомление организации производства на предприятиях общественного питания, в т.ч. в производственных цехах, на рабочих местах. Инструктаж по технике безопасности (практическое занятие)	**72** 2	

		2. Участие в подготовке пищевого сырья 3. Участие в производстве полуфабрикатов 4. Участие в производстве не сложной кулинарной продукции массового приготовлений	10 20 40	
		Производственная практика **Виды работ** 1. Ознакомление организации производства на предприятиях общественного питания, в т.ч. в производственных цехах, на рабочих местах. Инструктаж по технике безопасности (практическое занятие) 2. Участие в производстве первых блюд 3. Участие в производстве блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий 4. Участие в производстве блюд из рыбы, мяса и птицы 5. Участие в производстве блюд из яиц и творога, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков 6. Участие в производстве мучных блюд и изделий 7. Участие в организации бракеража кулинарной продукции 8. Участие в организации реализации	**72** 2 10 10 20 10 10 5 5	
		Всего часов с учетом практик (учебной и производственной (по профилю специальности) в том числе: **Теоретического обучения** **Практических занятий** **Самостоятельной работы** **Консультации**	***447*** ***303*** ***115*** ***73*** **-**	

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)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

В таблице представлены общеуниверситетские ресурсы, которые могут быть использованы для полноценного изучения профессионального модуля.

Таблица 3 – Сведения об оснащенности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием

Используемые специализированные аудитории и лаборатории		
№	Наименование	Оборудование
1	Лекционная аудитория 1104	ноутбук, проектор
2	Лекционная аудитория 1105	ноутбук, проектор
3	Технологический зал (аудитория 1106)	Производственные столы, плита, конвекционная печь, пароконвектомат, холодильники

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Таблица 4 – Учебно-методическое обеспечение модуля ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» (повар)

Код и наименование специальности	Учебно-методический материал		Количество экземпляров	
	№ №	Наименование	всего	На 1 обучающегося, приведенного к оч. ф
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»	**Основная литература**			
	1	Производственное обучение профессии "Повар" : учеб. пособие для нач. проф. образования в 4-х ч. / В.П. Андросов [и др.]. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006	8	
	2	Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь / Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2006. – 158 с.	30	
	3	Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров [Электронный ресурс] : учеб. / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2015. — 496 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/61058. — Загл. с экрана. **ЭБС Лань**		
	Дополнительная литература			
	4	Могильный М.П. Технология продукции в общественном питании: Справ. пособие / М. П. Могильный. - Москва: ДеЛи принт, 2005. - 319 с.	5	
	5	Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для сред. проф. образования по спец. 2711 "Технология продуктов обществ. питания" / Г.Г. Дубцов. - М.: Мастерство, 2001. - 269 с.	6	
	6	Технология продукции общественного питания в вопросах и ответах. Часть I [Электронный ресурс] : учеб. пособие / З.А. Бочкарева [и др.]. — Электрон. дан. — Пенза: ПензГТУ, 2012. — 82 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/62572. — Загл. с экрана. **ЭБС Лань**		
	7	Технология продукции общественного питания в вопросах и ответах. Часть II [Электронный ресурс] : учеб. пособие / З.А. Бочкарева [и др.]. — Электрон. дан. — Пенза: ПензГТУ, 2012. — 135 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/62573. — Загл. с экрана. **ЭБС Лань**		
	Информационные средства			
	8	https://www.koolinar.ru/		
	9	http://www.saitkulinarii.info/		
	10	alexsolor.ru.		
	11	http://foodrussia.net		
	12	http://www.mmenu.com		
	13	http://konditerclub.ru/		

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» (повар) включает учебную практику (УП.07.01.), которая проводится в 4 семестре второго курса обучения в объеме 144 часов .

1. Практика проводится согласно графику учебного процесса.
2. Практика проводится в рамках профессиональных модулей.
3. Освоение практики, в рамках профессиональных модулей является обязательным условием допуска к экзамену квалификационному.

3.3.1. Обучающиеся направляются на практику на основании приказа ректора ВСГУТУ.

3.3.2. При организации прохождения практики руководитель практики от учебного заведения:

- согласовывает вопрос о закреплении руководителей практики из числа работников предприятия;
- устанавливает связь с руководителями практики от организации и осуществляю контроль над обучающимися;
- проводит инструктаж по ОТ и ТБ;
- разрабатывает тематику заданий;
- осуществляет контроль обучающихся в период практики;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий.

3.3.3. Обучающиеся при прохождении практики по специальности в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила техники безопасности.

3.3.4. По окончании практики, обучающиеся представляют руководителю для отчета дневники, отчет по учебной практике (Приложение 1), аттестационный лист, характеристика с места прохождения практики. Дневник и характеристика руководителя закрепляется печатью предприятия.

3.3.5. Обучающиеся оцениваются ежедневно на местах прохождения производственной практики, в критерии оценки входят: правильное выполнение технологических операций, организация рабочего места и времени.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППССЗ по специальности должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за руководство практикой. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	✓ органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса; ✓ принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; ✓ проводить расчеты по формулам; ✓ выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; ✓ выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд; ✓ обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса	самостоятельная работа Экспертная оценка на лабораторном занятии
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	✓ органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы; ✓ принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; ✓ проводить расчеты по формулам; ✓ выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; ✓ выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд; ✓ обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы	самостоятельная работа Экспертная оценка на лабораторном занятии
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	✓ органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы; ✓ принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; ✓ проводить расчеты по формулам; ✓ выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; ✓ выбирать различные способы и приемы подготовки птицы для сложных блюд; ✓ обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени	самостоятельная работа Экспертная оценка на лабораторном занятии
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	✓ органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; ✓ использовать различные технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; ✓ проводить расчеты по формулам; ✓ безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; ✓ выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; ✓ выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении канапе, легких и сложных холодных закусок; ✓ оценивать качество и безопасность канапе, легких и сложных холодных закусок различными методами	самостоятельная работа Экспертная оценка на лабораторном занятии
ПК 2.2. Организовывать и проводить	✓ органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;	самостоятельная работа Экспертная

приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	✓ использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; ✓ проводить расчеты по формулам; ✓ безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; ✓ выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; ✓ выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; ✓ оценивать качество и безопасность сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы различными методами	оценка на лабораторном занятии
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	✓ использовать различные технологии приготовления сложных холодных соусов; ✓ проводить расчеты по формулам; ✓ безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных соусов; ✓ выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных соусов; ✓ выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных соусов; ✓ оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами	самостоятельная работа Экспертная оценка на лабораторном занятии
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	✓ органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных супов; ✓ принимать организационные решения по процессам приготовления сложных супов; ✓ проводить расчеты по формулам; ✓ безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных супов; ✓ выбирать различные способы и приемы приготовления сложных супов; ✓ выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных супов; ✓ оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами	самостоятельная работа Экспертная оценка на лабораторном занятии
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	✓ органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих соусов; ✓ принимать организационные решения по процессам приготовления сложных горячих соусов; ✓ проводить расчеты по формулам; ✓ безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих соусов; ✓ выбирать различные способы и приемы приготовления сложных горячих соусов; ✓ выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных горячих соусов; ✓ оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами	самостоятельная работа Экспертная оценка на лабораторном занятии
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	✓ органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; ✓ принимать организационные решения по процессам приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; ✓ проводить расчеты по формулам; ✓ безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд	самостоятельная работа Экспертная оценка на лабораторном занятии

	из овощей, грибов и сыра; ✓ выбирать различные способы и приемы приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; ✓ выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из овощей, грибов и сыра; ✓ оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами	
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	✓ органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; ✓ принимать организационные решения по процессам приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; ✓ проводить расчеты по формулам; ✓ безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; ✓ выбирать различные способы и приемы приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; ✓ выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; ✓ оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами	самостоятельная работа Экспертная оценка на лабораторном занятии
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	✓ органолептически оценивать качество сложных хлебобулочных изделий; ✓ принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных; ✓ выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; ✓ выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; ✓ определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных; ✓ оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; ✓ применять коммуникативные умения	самостоятельная работа. Экспертная оценка на лабораторном занятии
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	✓ органолептически оценивать качество сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; ✓ принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; ✓ выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; ✓ выбирать вид теста и способы формовки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; ✓ определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; ✓ оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; ✓ применять коммуникативные умения	самостоятельная работа. Экспертная оценка на лабораторном занятии
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	✓ органолептически оценивать качество мелкоштучных кондитерских изделий; ✓ принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; ✓ выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; ✓ выбирать вид теста и способы формовки мелкоштучных кондитерских изделий; ✓ определять режимы выпечки, реализации и хранении мелкоштучных кондитерских изделий; ✓ оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; ✓ применять коммуникативные умения	самостоятельная работа Экспертная оценка на лабораторном занятии
ПК 4.4.	✓ органолептически оценивать качество сложных отделочных	самостоятельная

Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	полуфабрикатов; ✓ принимать организационные решения по процессам приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; ✓ выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; ✓ оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; ✓ применять коммуникативные умения; ✓ выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; ✓ выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; ✓ определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.	работа. Экспертная оценка на лабораторном занятии.
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	✓ органолептически оценивать качество продуктов; ✓ использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов; ✓ проводить расчеты по формулам; ✓ выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; ✓ выбирать варианты оформления сложных холодных десертов; ✓ принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов; ✓ выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов; ✓ оценивать качество и безопасность готовой продукции; ✓ оформлять документацию	самостоятельная работа. Экспертная оценка на лабораторном занятии.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	✓ органолептически оценивать качество продуктов; ✓ использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов; ✓ проводить расчеты по формулам; ✓ выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; ✓ выбирать варианты оформления сложных горячих десертов; ✓ принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов; ✓ выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов; ✓ оценивать качество и безопасность готовой продукции; ✓ оформлять документацию	самостоятельная работа. Экспертная оценка на лабораторном занятии.
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	✓ рассчитывать выход продукции в ассортименте; ✓ рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации	самостоятельная работа. Экспертная оценка на лабораторном занятии.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	✓ вести табель учета рабочего времени работников; ✓ рассчитывать заработную плату	самостоятельная работа. Экспертная оценка на лабораторном занятии.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	✓ организовывать рабочие места в производственных помещениях; ✓ организовывать работу коллектива исполнителей; ✓ разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию	самостоятельная работа. Экспертная оценка на лабораторном занятии.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	✓ рассчитывать выход продукции в ассортименте; ✓ вести табель учета рабочего времени работников; ✓ рассчитывать заработную плату	самостоятельная работа. Экспертная оценка на лабораторном занятии.
ПК 6.5.	✓ оформлять документацию на различные операции с сырьем,	самостоятельная

Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	полуфабрикатами и готовой продукцией	работа. Экспертная оценка на лабораторном занятии.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интересов к будущей профессии	внеаудиторная работа (самостоятельная работа), лабораторные работы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области индустрии питания - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	внеаудиторная работа (самостоятельная работа), лабораторные работы
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	- демонстрация способностей принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	внеаудиторная работа (самостоятельная работа), лабораторные работы
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- применение в своей профессиональной деятельности нормативной и технологической документации	внеаудиторная работа (самостоятельная работа), лабораторные работы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	- владение информационно-коммуникационными технологиями в профессиональной деятельности.	внеаудиторная работа (самостоятельная работа), лабораторные работы
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- владение навыками работы в команде, уметь общаться с коллегами, руководством и клиентами.	внеаудиторная работа (самостоятельная работа), лабораторные работы
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	- обладание чувством ответственности в принятии решений в различных ситуациях.	внеаудиторная работа (самостоятельная работа), лабораторные работы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышение квалификации.	- умение определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием. самоанализ и коррекция результатов собственной работы. - планирование обучающимися повышение личностного и квалификационного уровня	внеаудиторная работа (самостоятельная работа), лабораторные работы дифференциальные зачеты
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	- оперативно реагировать на смену технологий, стремиться к повышению квалификации.	внеаудиторная работа (самостоятельная работа), лабораторные работы

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образова
«Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»

Технологический колледж

СОГЛАСОВАНО:
Зам. директора по УМР ТК ВСГУТУ
_____ В.В. Пойдонова

УТВЕРЖДАЮ
Директор ТК ВСГУТУ
_____ С.Н. Сахаровск
«31» августа 2018

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким професси
рабочих, должностям служащих» (повар)
для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Улан-Удэ
2018

Содержание

1	Паспорт фонда оценочных средств с критериями оценивания	25
2	Контрольные материалы	26
3	Варианты самостоятельной работы	27

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Тематическая структура контрольно-измерительных материалов

Для проведения текущего контроля, а также в процессе промежуточной аттестации преподавателем используются контрольно-измерительные материалы, наименование тематик которых представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Тематическая структура КИМ МДК 07.01 «Выполнение работ по профессии повар»

Период обучения	Наименование раздела дисциплины	Вид контрольных испытаний
	Входной контроль	
2 год 1 семестр	Тема 1. Введение	Самостоятельная работа 1
	Тема 2. Технологический процесс приготовления кулинарной обработки	Самостоятельная работа 2
	Тема 3. Холодная обработка овощей	Самостоятельная работа 3
	Тема 4. Холодная обработка плодов и грибов	Самостоятельная работа 4
	Тема 5. Холодная обработка рыбы и морепродуктов	Самостоятельная работа 5
	Тема 6. Холодная обработка мяса и субпродуктов	Самостоятельная работа 6
	Тема 7. Холодная обработка птицы и кролика	Самостоятельная работа 7
	Тема 8. Холодная обработка яиц	Самостоятельная работа 8
	Тема 16. Блюда из яиц и творога	Самостоятельная работа 16
	Тема 17. Холодные блюда и закуски	Самостоятельная работа 17
2 год 2 семестр	Тема 9. Бульоны	Самостоятельная работа 9
	Тема 10. Первые блюда	Самостоятельная работа 10
	Тема 11. Соусы	Самостоятельная работа 11
	Тема 12. Блюда и гарниры из овощей и грибов	Самостоятельная работа 12
	Тема 13. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	Самостоятельная работа 13
	Тема 14. Блюда из рыбы и морепродуктов	Самостоятельная работа 14
	Тема 15. Блюда из мяса и субпродуктов	Самостоятельная работа 15
	Тема 16. Блюда из птицы, дичи и кролика	Самостоятельная работа 18
	Тема 19. Сладкие блюда и напитки	Самостоятельная работа 19
	Тема 20. Мучные блюда и изделия	Самостоятельная работа 20
	Дифференцированный зачет	Итоговое тестирование

В процессе контроля оцениваются результаты обучения на уровнях: знания, понимания, умения, применения.

В процессе защиты лабораторных работ и СРС оцениваются результаты обучения на уровнях: знания, применения.

1.2 Критерии оценки на промежуточной и итоговой аттестации

Оценивание знаний, умений и навыков производится по шкале:
отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно.

Таблица 2. Критерии оценки.

Оценка	Условия
Отлично	Все контрольные испытания (КИ) сданы в срок, при этом 75% и более оценены на «отлично», допускается не менее 25% оценок «хорошо» Итоговое тестирование выполнено на оценку «отлично»;
Хорошо	Все контрольные испытания (КИ) сданы в срок, при этом 80% и более оценены на «хорошо», допускается не менее 20% оценок «хорошо» Итоговое тестирование выполнено на оценку «хорошо»;
Удовлетворительно	Все контрольные точки на оценку не ниже «удовлетворительно».

Неудовлетворительно	В остальных случаях

При оценивании результаты входного контроля не учитываются, как оценка, а рассматриваются как показатель прогресса знаний и умений студента.

Оценка «отлично» выставляется, если 90% всего объема заданий (самостоятельная работа, СР) выполнено правильно.

Оценка «хорошо» выставляется, если 70% всего объема заданий (самостоятельная работа, СР) выполнено правильно.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если 50% всего объема заданий (самостоятельная работа, СР) выполнено правильно.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если выполнено менее 50% всего объема заданий (самостоятельная работа, СР).

2. КОНТРОЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

I. Для проведения текущего контроля используется рабочая тетрадь «Кулинария» Качуриной Т.А.

Таблица 2 – Задания текущего контроля

Период обучения	Наименование раздела дисциплины	Задание [3]
	Входной контроль	
	МДК 07.01 «Освоение программы подготовки по квалификации повар»	
2 год 1 семестр	Тема 1. Введение	Введение (с. 4)
	Тема 2. Технологический процесс приготовления кулинарной обработки	Глава 2, §§1-4 (раздел 2)
	Тема 3. Холодная обработка овощей	Глава 1, §§1-10
	Тема 4. Холодная обработка плодов и грибов	Глава 1, §§11
	Тема 5. Холодная обработка рыбы и морепродуктов	Глава 2, §§1-12
	Тема 6. Холодная обработка мяса и субпродуктов	Глава 3, §§1-13
	Тема 7. Холодная обработка птицы и кролика	Глава 4, §§1-5
	Тема 8. Холодная обработка яиц	
	Тема 16. Блюда из яиц и творога	Глава 9-10, §§1-3; 1-4 (раздел 2)
	Тема 17. Холодные блюда и закуски	Глава 11, §§1-8 (раздел 2)
	МДК 07.02 «Основы технологии приготовления кулинарной продукции»	
2 год 2 семестр	Тема 9. Бульоны	Глава 2, §§1 (раздел 2)
	Тема 10. Первые блюда	Глава 2, §§2-8 (раздел 2)
	Тема 11. Соусы	Глава 3, §§1-11 (раздел 2)
	Тема 12. Блюда и гарниры из овощей и грибов	Глава 5, §§1-7 (раздел 2)
	Тема 13. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	Глава 4, §§1-7 (раздел 2)
	Тема 14. Блюда из рыбы и морепродуктов	Глава 6, §§1-7 (раздел 2)
	Тема 15. Блюда из мяса и субпродуктов	Глава 7, §§1-9 (раздел 2)
	Тема 16. Блюда из птицы, дичи и кролика	Глава 8, §§1-4 (раздел 2)
	Тема 19. Сладкие блюда и напитки	Глава 12, 13, §§1-6; 1-3 (раздел 2)
	Тема 20. Мучные блюда и изделия	Глава 14, §§1-7 (раздел 2)

II. Дифференцированный зачет проводится в формате итогового тестирования, включающего выборочно вопросы по темам курса

3. САМОСТОЯТЕЛЬНЫЕ РАБОТЫ

Самостоятельная работа 1
Обучающиеся. самостоятельную работу (СР 1) – начинают формирование индивидуальной папки «Нормативная документация индустрии питания»

Самостоятельная работа 2
Обучающиеся самостоятельную работу (СР 2) - оформляют кроссворда по теме терминологии для взаимоконтроля.

Самостоятельная работа 3
Обучающиеся выполняют самостоятельную работу (СР 3) - составляют таблицы «Характеристика полуфабрикатов из овощей» для взаимоконтроля

Самостоятельная работа 4
Обучающиеся выполняют самостоятельную работу (СР 4) - составляют таблицы «Характеристика полуфабрикатов из плодов и грибов» для взаимоконтроля

Самостоятельная работа 5
Обучающиеся выполняют самостоятельную работу (СР 5) - составляют таблицы «Характеристика полуфабрикатов из рыбы» для взаимоконтроля

Самостоятельная работа 6
Обучающиеся выполняют самостоятельную работу (СР 6) - составляют таблицы «Характеристика полуфабрикатов из мяса и субпродуктов» для взаимоконтроля

Самостоятельная работа 7
Обучающиеся выполняют самостоятельную работу (СР 7) - составляют таблицы «Характеристика полуфабрикатов из птицы и кролика» для взаимоконтроля

Самостоятельная работа 8
Обучающиеся выполняют самостоятельную работу (СР 8) - составляют таблицы «Характеристика яиц» для взаимоконтроля

Самостоятельная работа 9
Обучающиеся выполняют самостоятельную работу (СР 9) - составляют технологические карты и технологические схемы на бульон костный, бульон рыбный, бульон коричневый, бульон концентрированный

Самостоятельная работа 10
Обучающиеся выполняют самостоятельную работу (СР 10) - составляют технологические карты и технологические схемы приготовления супа (по вариантам)

Самостоятельная работа 11
Обучающиеся выполняют самостоятельную работу (СР 11) - составляют технологические карты и технологические схемы на соусы

Самостоятельная работа 12
Обучающиеся выполняют самостоятельную работу (СР 12) - составляют технологические карты и технологические схемы на блюда из овощей отварных, жареных, тушеных, запечённых

Самостоятельная работа 13
Обучающиеся выполняют самостоятельную работу (СР 13) - составляют технологические карты и технологические схемы на блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Самостоятельная работа 14
Обучающиеся выполняют самостоятельную работу (СР 14) - составляют технологические карты и технологические на блюда из рыбы и морепродуктов

Самостоятельная работа 53

Обучающиеся выполняют самостоятельную работу (СР 15) - составляют технологические карты и технологические на блюда из мяса и субпродуктов

Самостоятельная работа 16

Обучающиеся выполняют самостоятельную работу (СР 16) - составляют технологические карты и технологические на блюда из птицы, дичи и кролика

Самостоятельная работа 17

Обучающиеся выполняют самостоятельную работу (СР 17) - составляют технологические карты и технологические на блюда из яиц и творога

Самостоятельная работа 18

Обучающиеся выполняют самостоятельную работу (СР 18) - составляют технологические карты и технологические на холодные блюда и закуски

Самостоятельная работа 19

Обучающиеся выполняют самостоятельную работу (СР 19) - составляют технологические карты и технологические на сладкие блюда и напитки

Самостоятельная работа 20

Обучающиеся выполняют самостоятельную работу (СР 20) - составляют технологические карты и технологические на мучные блюда и изделия