

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики  
«Чебоксарский экономико-технологический колледж»  
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ  
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

**МДК.07.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОВАРА**

по специальности  
среднего профессионального образования  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья  
с нарушениями слуха

Разработана в соответствии с методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн), с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта, с учетом примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**УТВЕРЖДЕНО**  
Приказом № \_\_\_\_\_  
от " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2020 г.

М.П.

## **РАССМОТРЕНО**

на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.

Председатель ЦК: \_\_\_\_\_ /Барская М.Н./

Разработчики:

Кузнецова Ольга Ильинична, преподаватель технологических дисциплин

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |                                 |
|---|---------------------------------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ   | Ошибка! Закладка не определена. |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....  | 8                               |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ .....   | 14                              |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ .....   | 17                              |
| 5. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ<br>С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА<br>..... | 22                              |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

### 1.2.1. Перечень общих компетенций

| Код    | Наименование общих компетенций  |
|--------|---|
| ОК. 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  |
| ОК. 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности   |
| ОК.03  | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  |
| ОК.04  | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  |
| ОК.05  | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста  |
| ОК.06  | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей   |
| ОК.07  | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях   |
| ОК.09  | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10  | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках   |
| ОК 11  | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере   |

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код         | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций  |
|-------------|---|
| <b>ВД 1</b> | <b>Организация производственной деятельности повара</b>   |
| ПК 1.1.     | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.  |
| ПК 1.2.     | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.  |
| ПК 1.3.     | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.  |
| ПК 1.4.     | Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.   |
| ПК 2.1      | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 2.2      | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.              |
| ПК 2.3      | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.  |
| ПК 2.4      | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с                                |

|        |   |
|--------|---|
|        | учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.             |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.        |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.8 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                  |
| ПК 3.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.  |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.   |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                             |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.       |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.          |
| ПК 3.7 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                 |
| ПК 4.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.   |
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                                    |
| ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                                     |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                                    |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                                     |
| ПК 4.6 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                      |

*1.2.3. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия, умения и знания:*

**Иметь практический опыт:**

- организации технологического процесса подготовки овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, мяса, рыбы и птицы для приготовления горячих блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленных овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы;

- расчёта массы сырья для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;
- проверки качества продуктов для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;
- приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- организации технологического процесса приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;
- приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отпуска супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков.

#### **Умения:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;
- подготавливать сырье и ингредиенты к приготовлению супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков
- использовать различные технологии приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков
- проводить расчёты по формулам
- организовывать рабочие места по приготовлению супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков
- приготавливать супы, соусы, вторые горячие блюда, холодные блюда и закуски, десерты и напитки в соответствии с требованиями рецептур и технологии приготовления
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков
- оценивать качество и безопасность готовой кулинарной продукции: супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков.

#### **Знания:**

- требований, основных критериев и методов органолептической оценки качества сырья, продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;
- правил безопасной эксплуатации используемого технологического оборудования, инвентаря, проверки весов;
- способов определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков
- температурных и санитарных режимов приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;
- технологии приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;
- ассортимента супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;
- методов сервировки, способов и температур подачи супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;

- правил подбора гарниров, заправок и соусов для горячих и холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и птицы;
- органолептических способов определения степени готовности и качества супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;
- требований к качеству готовых супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;
- правил порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- вариантов сервировки, оформления и способов подачи супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков.

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

**Всего – 279 часов**

Из них: на освоение МДК– 93 часа

квалификационный экзамен – 6 часов

на практики:

учебную – 36 часов.

производственную – 144 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций                              | Наименования разделов профессионального модуля                                       | Объем программы, час. | Объем программы, час.                            |  |                                  |                |                         |                        |   |
|--|--|-----------------------|--|--|----------------------------------|----------------|-------------------------|------------------------|---|
|  |  |                       | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. |  |                                  |                |                         | Самостоятельная работа |   |
|  |  |                       | Обучение по МДК, в час.                          |  |                                  | Практики       |                         |                        |   |
|  |  |                       | Всего, часов                                     | лабораторных и практических занятий, часов | курсовых работ (проектов), часов | учебная, часов | производственная, часов |                        |   |
| 1  | 2  | 3                     | 4  | 5  | 6                                | 7              | 8                       | 9                      |   |
| ПК 2.1-2.8<br>ОК 01 – 07, 09-11                                | Раздел модуля 1. Технологический процесс приготовления горячей кулинарной продукции  | 56                    | 52   | 26   |                                  | 18             |                         | 4                      |   |
| ПК 3.1-3.7<br>ОК 01 – 07, 09-11                                | Раздел модуля 2. Технологический процесс приготовления холодной кулинарной продукции | 22                    | 20   | 10   |                                  | 12             |                         | 2                      |   |
| ПК 4.1-4.6<br>ОК 01 – 07, 09-11                                | Раздел модуля 3. Технологический процесс приготовления десертов и напитков           | 13                    | 11   | 4  |                                  | 6              |                         | 2                      |   |
|  | Дифференцированный зачет по МДК.07.01  | 2                     | 2  | -  |                                  |                |                         |                        |   |
| ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.7,<br>ПК 4.1-4.6.<br>ОК 01 – 07, 09-11 | Учебная практика, часов  | 36                    |  |  |                                  | 36             |                         |                        | - |
| ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.7,<br>ПК 4.1-4.6.<br>ОК 01 – 07, 09-11 | Производственная практика, часов   | 144                   |  |  |                                  |                |                         |                        |   |
|  | Квалификационный экзамен   | 6                     | 6  | -  |                                  |                |                         |                        |   |
|  | Всего:   | 279                   | 91   | 40   | -                                | 36             | 144                     | 8                      |   |



## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся  |   | Уровень освоения | Объем часов |
|---|--|---|------------------|-------------|
| 1   | 2  |   |                  | 3           |
| МДК.07.01. Организация производственной деятельности повара                               |  |   |                  |             |
| Раздел 1. Технологический процесс приготовления горячей кулинарной продукции              |  |   |                  | 52/26       |
| Тема 1.1. «Приготовление супов»   | Содержание учебного материала  |   |                  | 18/10       |
|   | 1  | Значение супов в питании. Характеристика способов тепловой обработки, используемых при приготовлении супов. Классификация супов. Технологический процесс приготовления бульонов в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.   | 1                | 2           |
|   | 2  | Характеристика основных и дополнительных ингредиентов, используемых при приготовлении супов. Общие правила варки заправочных супов  | 1                | 2           |
|   | 3  | Правила приготовления щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Характеристика ассортимента, органолептическая оценка качества супов.  | 1                | 2           |
|   | 4  | Правила приготовления супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями, молочных, холодных и сладких супов. Характеристика ассортимента, органолептическая оценка качества супов.  | 1                | 2           |
|   | 5  | Практическое занятие №1. Разработка вариантов организации рабочих мест по приготовлению супов из заданного количества сырья с учетом сезона и количеством порций  | 1                | 2           |
|   | 6  | Лабораторная работа № 1: Приготовление заправочных супов в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.. Расчет набора сырья, составление технологических схем. Органолептическая оценка приготовленных супов. Расчет набора сырья, составление технологических схем.                | 1                | 4           |
|   | 7  | Лабораторная работа № 2: Приготовление молочных, холодных, сладких супов в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills. Расчет набора сырья, составление технологических схем. Органолептическая оценка приготовленных супов. Расчет набора сырья, составление технологических схем. | 1                | 4           |
|   | Самостоятельная работа. Подготовка докладов и сообщений по темам: «Супы старинной русской кухни», «Борщи», «Солянки», «Супы из бобовых изделий», «Супы молочные», «Окрошки», «Сладкие супы». | 1   | 2                |             |
| Тема 1.2. «Приготовление соусов»  | Содержание учебного материала  |   |                  | 10/6        |
|   | 1  | Значение соусов в питании. Классификация. Характеристика сырья и полуфабрикатов для соусов. Технологический процесс приготовления основного красного и белого соусов. Характеристика ассортимента. Органолептическая оценка качества соусов.  | 1                | 2           |
|   | 2  | Технологический процесс приготовления основного грибного, молочного, сметанного соусов. Характеристика ассортимента. Органолептическая оценка качества соусов   | 1                | 2           |

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся   |   | Уровень освоения | Объем часов  |
|---|---|---|------------------|--------------|
|   | 3   | <b>Практическое занятие №2.</b> Разработка вариантов организации рабочих мест по приготовлению соусов из заданного количества сырья с учетом сезона и количеством порций  | 1                | 2            |
|   | 4   | <b>Лабораторная работа № 3:</b> Приготовление простых соусов в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.. Расчет набора сырья, составление технологических схем. Органолептическая оценка приготовленных соусов. Расчет набора сырья, составление технологических схем.         | 1                | 4            |
|   | <b>Самостоятельная работа .</b> Подготовка сообщений: «Русские старинные соусы-взвары», «Характеристика дополнительных ингредиентов соусов», «Производные красных соусов», «Производные белых соусов», «Грибные соусы». |   | 1                | 2            |
| <b>Тема 1.3. «Приготовление вторых горячих блюд»</b>                                      | <b>Содержание учебного материала</b>  |   |                  | <b>24/10</b> |
|   | 1   | Блюда и овощей и грибов: характеристика способов тепловой обработки, используемых при приготовлении блюд. Технология приготовления отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных блюд из овощей и грибов.  | 1                | 2            |
|   | 2   | Подготовка круп, макаронных, бобовых. Общие правила варки каш. Технология приготовления блюд из каш. Правила варки макаронных и бобовых изделий. Технология приготовления блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.  | 1                | 2            |
|   | 3   | Правила варки яиц. Подготовка творога к тепловой обработке. Технология приготовления блюд из яиц, творога и муки  | 1                | 2            |
|   | 4   | <b>Практическое занятие №3.</b> Расчет набора сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и муки  | 1                | 2            |
|   | 5   | <b>Лабораторная работа № 4:</b> Приготовление блюд из овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, яиц, творога и муки в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.. Органолептическая оценка приготовленных блюд. Расчет набора сырья, составление технологических схем. | 1                | 4            |
|   | 6   | Технология приготовления блюд из отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной и рубленой рыбы: характеристика ассортимента, требования к качеству. Подбор гарниров и соусов к блюдам из рыбы   | 1                | 2            |
|   | 7   | Технология приготовления блюд из мяса, субпродуктов: отварных, жареных, тушеных, запеченных и рубленых. Характеристика ассортимента, требования к качеству. Подбор гарниров и соусов к блюдам из мяса   | 1                | 2            |
|   | 8   | Технология приготовления блюд из субпродуктов: отварных, жареных, тушеных, запеченных и рубленых. Характеристика ассортимента, требования к качеству. Подбор гарниров и соусов к блюдам из мяса   | 1                | 2            |
|   | 9   | Технология приготовления блюд из птицы и кроликов: отварных, жареных, тушеных, запеченных и рубленых. Характеристика ассортимента, требования к качеству. Подбор гарниров и соусов к  | 1                | 2            |

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся |  | Уровень освоения | Объем часов  |
|---|---|--|------------------|--------------|
|   |   | блюдам из птицы и кролика  |                  |              |
|   | 10  | <b>Лабораторная работа № 5:</b> Приготовление блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.. Органолептическая оценка приготовленных блюд. Расчет набора сырья, составление технологических схем.   | 1                | 4            |
|   |   | <b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Подготовка кроссвордов на тему: «Оборудование для приготовления вторых горячих блюд», «Характеристика сырья для приготовления блюд из яиц и творога», «Блюда из рыбы», «Блюда из мяса», «Блюда из сельскохозяйственной птицы», «Блюда из овощей», «Характеристика макаронных изделий для приготовления блюд». | 2                | 2            |
| <b>Раздел 2. Технологический процесс приготовления холодной кулинарной продукции</b>      |   |  |                  |              |
| <b>Тема 2.1 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»</b>                      | <b>Содержание учебного материала</b>  |  |                  | <b>20/10</b> |
|   | 1   | Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация. Подготовка продуктов. Технология приготовления салатов и винегретов. Характеристика ассортимента, требования к качеству   | 1                | 2            |
|   | 2   | Технология приготовления бутербродов, холодных закусок из овощей, грибов и яиц. Характеристика ассортимента, требования к качеству   | 1                | 2            |
|   | 3   | Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.. Характеристика ассортимента, требования к качеству   | 1                | 2            |
|   | 4   | Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.. Характеристика ассортимента, требования к качеству   | 1                | 2            |
|   | 5   | Технология приготовления холодных блюд и закусок из птицы в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.. Характеристика ассортимента, требования к качеству  | 1                | 2            |
|   | 6   | <b>Практическое занятие №4.</b> Расчет набора сырья для приготовления салатов и винегретов, холодных закусок из овощей, грибов и яиц, рыбы, мяса и птицы   | 1                | 2            |
|   | 7   | <b>Лабораторная работа № 6:</b> Приготовление салатов и винегретов, холодных блюд и закусок из овощей, грибов и яиц в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.. Расчет набора сырья, составление технологических схем. Органолептическая оценка приготовленных блюд и закусок   | 1                | 4            |
|   | 8   | <b>Лабораторная работа № 7:</b> Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и птицы в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.. Расчет набора сырья, составление технологических схем. Органолептическая оценка приготовленных блюд и закусок   | 1                | 4            |
|   |   | <b>Самостоятельная работа.</b> Подготовка презентаций на темы: «Закуски из фаршированных яиц», «Закуски из сыра», «Канаш», «Сэндвичи», «Салаты и винегреты», «Организация рабочих мест в холодном цехе», «Оборудование холодного цеха», «Варианты оформления салатов».   | 1                | 2            |
| <b>Раздел 3. Технологический процесс приготовления десертов и напитков</b>                |   |  |                  |              |
| <b>Тема 3.1 «Приготовление и оформление десертов и напитков»</b>                          | <b>Содержание учебного материала</b>  |  |                  | <b>11/4</b>  |
|   | 1   | Значение десертов в питании. Особенности подачи натуральных свежих фруктов и ягод. Технология приготовления компотов, киселей. Характеристика ассортимента, требования к качеству  | 1                | 2            |

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)   | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся |   | Уровень освоения | Объем часов |
|---|---|---|------------------|-------------|
|   | 2   | Значение напитков в питании. Технология приготовления горячих напитков: чая и чайных напитков. Характеристика ассортимента, требования к качеству                                     | 1                | 2           |
|   | 3   | Технология приготовления горячих напитков: кофе и какао. Характеристика ассортимента, требования к качеству   | 1                | 2           |
|   | 4   | Технология приготовления холодных напитков. Характеристика ассортимента, требования к качеству  | 1                | 1           |
|   | 5   | <b>Практическое занятие №5.</b> Расчет сырья для приготовления чая, кофе и какао. Организация рабочих мест по их приготовлению  | 1                | 2           |
|   | 6   | <b>Лабораторная работа № 7:</b> Приготовление сладких блюд и напитков. Расчет набора сырья, составление технологических схем. Органолептическая оценка приготовленных блюд и напитков | 1                | 2           |
| <b>Дифференцированный зачет</b>   |   |   |                  | 2           |
| <b>Учебная практика по разделу 1,2,3<br/>Виды работ</b>   |   |   |                  | <b>36</b>   |
| 1. Организация рабочих мест по приготовлению бульонов для супов. Подбор сырья, оборудования и инвентаря с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда       |   |   |                  | 2           |
| 2. Схема технологического процесса приготовления супов: заправочных, холодных, молочных и сладких в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.   |   |   |                  | 2           |
| 3. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов. Схема технологического процесса приготовления соусов: белых и красных, сметанных, молочных и грибных в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.   |   |   |                  | 2           |
| 4. Характеристика процессов приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. Схема технологического процесса приготовления блюд из овощей в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.  |   |   |                  | 2           |
| 5. Характеристика процессов приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Схема технологического процесса приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.   |   |   |                  | 2           |
| 6. Характеристика процессов приготовления блюд из яиц, творога и муки. Схема технологического процесса приготовления блюд из яиц, творога и муки в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.  |   |   |                  | 2           |
| 7. Организация рабочих мест в соответствии со стандартами WorldSkills по приготовлению горячих блюд из рыбы с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.  |   |   |                  | 2           |
| 8. Схема технологического процесса приготовления горячих блюд из рыбы и морепродуктов: отварной, жареной, тушеной, запеченной с учетом критериев оценки стандартов WorldSkills.   |   |   |                  | 2           |
| 9. Подбор гарниров и соусов к блюдам из рыбы и морепродуктов. Сервировка готовых блюд с учетом требований стандартов WorldSkills.   |   |   |                  | 2           |
| 10. Организация рабочих мест в соответствии со стандартами WorldSkills по приготовлению горячих блюд из мяса с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. |   |   |                  | 2           |
| 11. Схема технологического процесса приготовления горячих блюд из мяса и субпродуктов: отварного, жареного, тушеного, запеченного с учетом критериев  |   |   |                  | 2           |

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся  | Уровень освоения | Объем часов |
|---|--|------------------|-------------|
|   | оценки стандартов WorldSkills.   |                  |             |
|   | 12. Подбор гарниров и соусов к блюдам из мяса и субпродуктов. Сервировка готовых блюд с учетом требований стандартов WorldSkills.  |                  | 2           |
|   | 13. Организация рабочих мест в соответствии со стандартами WorldSkills по приготовлению горячих блюд из сельскохозяйственной птицы с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.                                  |                  | 2           |
|   | 14. Схема технологического процесса приготовления горячих блюд из сельскохозяйственной птицы: отварной, жареной, тушеной, запеченной с учетом критериев оценки стандартов WorldSkills.   |                  | 2           |
|   | 15. Подбор гарниров и соусов к блюдам из сельскохозяйственной птицы. Сервировка готовых блюд с учетом требований стандартов WorldSkills.   |                  | 2           |
|   | 16. Организация рабочих мест в соответствии со стандартами WorldSkills по приготовлению салатов, винегретов, холодных блюд и закусок из овощей, сыра, яиц и творога с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. |                  | 2           |
|   | 17. Организация рабочих мест в соответствии со стандартами WorldSkills по приготовлению холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, субпродуктов и с\х птицы с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.             |                  | 2           |
|   | 18. Схема технологического процесса приготовления горячих и холодных напитков. Организация рабочих мест с подбором оборудования, инвентаря и посуды.   |                  | 2           |
| <b>Производственная практика</b>  |  |                  | <b>144</b>  |
| <b>Квалификационный экзамен</b>   |  |                  | <b>6</b>    |
| <b>Всего</b>  |  |                  | <b>279</b>  |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Материально-техническое оснащение**

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лабораторий:

**Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех**, оснащенных в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. О защите прав потребителей [Текст]: федер. закон от 07 февр.1992 г. N 2300-1// Новороссийск: Сиб.унив., 2009. - 47 с.

2. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.

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

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

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

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

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

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

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

11. 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].

12. 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].

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

14. 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 № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

### **3.2.2 Основные источники:**

1. Н.И. Дубровская Приготовление супов и соусов: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования, М. :Издательский центр «Академия», 2018.- 176с

2. Н.И. Дубровская Приготовление супов и соусов: практикум: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования, М. :Издательский центр «Академия», 2018.- 128с

3. Е.И. Соколова Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования, М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 288с

4. Т.Ю. Шитякова. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования, М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 176с

5. Т.А. Качурина Приготовление блюд из рыбы: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования, М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 160с

6. Т.А. Качурина Приготовление блюд из рыбы: Практикум: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования, М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 96с

7. И.П. Самородова Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования, М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 128с

8. И.П. Самородова Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Практикум: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования, М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 128с

9. Г.П. Семичева Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для

студентов учреждений среднего профессионального образования, М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 240с

10. А.В. Синицына Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования, М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 304с

### **3.2.3 Дополнительные источники:**

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 192 с.

2. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб. пособие. - М.: ИЦ Академия, 2014 . - 432 с. - (Профессиональное образование)."

3. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник / Г.Г. Дубцов. - 5-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2014.

4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. - М.: ИЦ Академия, 2014

5. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник. - М.: ИЦ Академия, 2015.

6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

7. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учеб. пособие. - М.: ИЦ Академия, 2014. - 64 с. - (Повар, кондитер)."

8. Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания: учеб. пособие. - М.: ИЦ Академия, 2014. - 64 с. - (Повар, кондитер)."

9. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник /З. П. Матюхина.- М.: Академия, 2016. - 336 с.

10. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

### **3.2.4 Словари и справочники:**

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие / Н.Э. Харченко. - 10-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2017. - 512 с. - (Профессиональное образование).

### **3.2.5 Материалы периодической печати:**

1. Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастрономъ», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Гостиница и ресторан» и др.-ресурсы.

### **3.2.6 Электронные образовательные ресурсы:**

1. Сайт On-line библиотеки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.bestlibrary.ru>. – (дата обращения 01.08.2016)

2. Научная библиотека МГУ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.lib.msu.ru/>. – (дата обращения 01.08.2016)



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

| Профессиональные компетенции  | Оцениваемые знания и умения, действия  | Методы оценки   | Критерии оценки   |
|---|--|---|---|
| <b>Раздел 1. Технологический процесс приготовления горячей кулинарной продукции</b> |  |   |   |
| ПК 2.1-2.8  | <b>Знания:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требований, основных критериев и методов органолептической оценки качества сырья, продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов, соусов вторых горячих блюд;</li> <li>- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов, соусов вторых горячих блюд;</li> <li>- правил безопасной эксплуатации используемого технологического оборудования, инвентаря, поверки весов;</li> <li>- способов определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов, соусов вторых горячих блюд</li> <li>- температурных и санитарных режимов приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд;</li> <li>- технологии приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд;</li> <li>- ассортимента супов, соусов вторых горячих блюд;</li> <li>- методов сервировки, способов и температур подачи супов, соусов, вторых горячих блюд;</li> <li>- правил подбора гарниров, заправок и соусов для горячих;</li> <li>- органолептических способов определения степени готовности и качества супов, соусов вторых горячих блюд;</li> <li>- требований к качеству готовых супов, соусов вторых горячих блюд;</li> <li>- правил порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</li> <li>- вариантов сервировки, оформления и способов подачи супов, соусов вторых горячих блюд.</li> </ul> | Письменное тестирование.<br><br>Собеседование<br><br>Дифференцированный зачет<br><br>Квалификационный экзамен | Оценка результатов 61% правильных ответов.<br><br>Оценка процесса.<br><br>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями*   |
|   | <b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд;</li> <li>-подготавливать сырье и ингредиенты к приготовлению супов, соусов, вторых горячих блюд;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении супов, соусов, вторых горячих блюд;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд;</li> <li>- проводить расчёты по формулам</li> <li>- организовывать рабочие места по приготовлению супов, соусов, вторых горячих блюд;</li> <li>- приготавливать супы, соусы, вторые горячие</li> </ul>  | Лабораторная работа.<br><br>Практическая работа.<br><br>Квалификационный экзамен.<br><br>Виды работ на        | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.<br><br>Оценка результатов.<br><br>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.<br><br>Экспертное |

| Профессиональные компетенции   | Оцениваемые знания и умения, действия   | Методы оценки  | Критерии оценки   |
|--|---|--|---|
|  | <p>блюда в соответствии с требованиями рецептур и технологии приготовления</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд;</li> <li>- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении супов, соусов вторых горячих блюд;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой кулинарной продукции: супов, соусов, вторых горячих блюд.</li> </ul>   | практике   | наблюдение  |
|  | <p><b>Действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация технологического процесса подготовки овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, мяса, рыбы и птицы для приготовления горячих блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроль качества и безопасности подготовленных овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы;</li> <li>- расчёт массы сырья для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд;</li> <li>- проверка качества продуктов для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд;</li> <li>- приготовление супов, соусов, вторых горячих блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд;</li> <li>- приготовление супов, соусов, вторых горячих блюд;</li> <li>- оформление и отпуск супов, соусов, вторых горячих блюд.</li> </ul>          | <p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Квалификационный экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p> |
| <b>Раздел 2. Технологический процесс приготовления холодной кулинарной продукции</b> |   |  |   |
| ПК 3.1-3.7   | <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требований, основных критериев и методов органолептической оценки качества сырья, продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>- правил безопасной эксплуатации используемого технологического оборудования, инвентаря, проверки весов;</li> <li>- способов определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>- температурных и санитарных режимов приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>- технологии приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>- ассортимента холодных блюд и закусок;</li> <li>- методов сервировки, способов и температур подачи холодных блюд и закусок;</li> <li>- правил подбора гарниров, заправок и соусов для холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и птицы;</li> </ul> | <p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p>  | <p>Оценка процесса.<br/>61% правильных ответов.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>  |

| Профессиональные компетенции  | Оцениваемые знания и умения, действия   | Методы оценки   | Критерии оценки   |
|---|---|---|---|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептических способов определения степени готовности и качества холодных блюд и закусок;</li> <li>- требований к качеству холодных блюд и закусок;</li> <li>- вариантов сервировки, оформления и способов подачи холодных блюд и закусок.</li> </ul>  |   |   |
|   | <b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>-подготавливать сырье и ингредиенты к приготовлению холодных блюд и закусок;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении холодных блюд и закусок;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>- проводить расчёты по формулам;</li> <li>- организовывать рабочие места по приготовлению холодных блюд и закусок;</li> <li>- приготавливать холодные блюда и закуски в соответствии с требованиями рецептур и технологии приготовления;</li> <li>- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении холодных блюд и закусок;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовых холодных блюд и закусок.</li> </ul> | Лабораторная работа.<br><br>Практическая работа.<br><br>Квалификационный экзамен. | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.<br><br>Оценка результатов.<br><br>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. |
|   | <b>Действия:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация технологического процесса подготовки сырья и ингредиентов для приготовления холодных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроль качества и безопасности подготовленного сырья для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>- расчёт массы сырья для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>- проверка качества продуктов для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>- приготовление холодных блюд и закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>- приготовление холодных блюд и закусок с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- оформление и отпуск холодных блюд и закусок.</li> </ul>   | Лабораторная работа.<br><br>Практическая работа.<br><br>Квалификационный экзамен. | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.<br><br>Оценка результатов.<br><br>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. |
|   |   | Виды работ на практике  | Экспертное наблюдение   |
|   |   | Виды работ на практике  | Экспертное наблюдение   |
|   |   | Виды работ на практике  | Экспертное наблюдение   |
| <b>Раздел 3 Технологический процесс приготовления десертов и напитков</b> |   |   |   |
| ПК 4.1-4.6  | <b>Знания:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требований, основных критериев и методов органолептической оценки качества сырья, продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления десертов и напитков;</li> </ul>   | Письменное тестирование.  | Оценка процесса.<br>61%правильных ответов.  |

| Профессиональные компетенции | Оцениваемые знания и умения, действия   | Методы оценки  | Критерии оценки   |
|------------------------------|---|--|---|
|                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления десертов и напитков;</li> <li>- правил безопасной эксплуатации используемого технологического оборудования, инвентаря, поверки весов;</li> <li>- способов определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления десертов и напитков;</li> <li>- температурных и санитарных режимов приготовления десертов и напитков;</li> <li>- технологии приготовления десертов и напитков;</li> <li>- ассортимента десертов и напитков;</li> <li>- методов сервировки, способов и температур подачи десертов и напитков;</li> <li>- органолептических способов определения степени готовности и качества десертов и напитков;</li> <li>- требований к качеству десертов и напитков;</li> <li>- вариантов сервировки, оформления и способов подачи десертов и напитков.</li> </ul>   | <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p>  | <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>  |
|                              | <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления десертов и напитков;</li> <li>-подготавливать сырье и ингредиенты к приготовлению десертов и напитков;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении десертов и напитков;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления десертов и напитков;</li> <li>- проводить расчёты по формулам;</li> <li>- организовывать рабочие места по приготовлению десертов и напитков;</li> <li>- приготавливать десерты и напитки в соответствии с требованиями рецептур и технологии приготовления;</li> <li>- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления десертов и напитков;</li> <li>- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении десертов и напитков;</li> <li>- оценивать качество и безопасность десертов и напитков.</li> </ul> | <p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Квалификационный экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p> |
|                              | <p><b>Действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация технологического процесса подготовки сырья и ингредиентов для приготовления десертов и напитков, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроль качества и безопасности подготовленного сырья;</li> <li>- расчёта массы сырья для приготовления десертов и напитков;</li> <li>- проверка качества продуктов для приготовления десертов и напитков;</li> <li>- приготовление десертов и напитков, используя различные технологии, оборудование и</li> </ul>  | <p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Квалификационный экзамен.</p>                               | <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и</p>  |

| <b>Профессиональные компетенции</b> | <b>Оцениваемые знания и умения, действия</b>   | <b>Методы оценки</b>   | <b>Критерии оценки</b>   |
|-------------------------------------|--|------------------------|--|
|                                     | инвентарь;<br>- организация технологического процесса приготовления десертов и напитков;<br>- приготовление десертов и напитков с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;<br>- оформление и отпуск десертов и напитков. | Виды работ на практике | оценка результатов в соответствии с требованиями.<br><br>Экспертное наблюдение |

## **5. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА**

5.1. Для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обучение проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (далее - индивидуальные особенности).

5.2. При организации обучения обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- обучение для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;
- обеспечение выпуска печатных или электронных материалов, заменяющих аудиоматериалы и аудиофайлы;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);
- пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при обучении, выполнении заданий с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях; наличие в одном из помещений, предназначенных для проведения массовых мероприятий, индукционных петель и звукоусиливающей аппаратуры.

5.3. При обучении по МДК.07.01:

- использование помощи сотрудников, прошедших инструктирование или обучение, компетентных в адаптации информации для инвалидов по слуху;
- обеспечение наличия звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- объяснение нового материала и проведение практических занятий с учетом индивидуальных особенностей обучающихся;
- дублирование необходимой звуковой информации, обучающего материала текстовыми и графическими изображениями, знаками или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера;
- предоставление обучающимся права выбора задания для самостоятельной работы;
- предоставление инвалидам по слуху при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (в организации должен быть такой специалист в штате (если это востребованная услуга) или договор с организациями системы социальной защиты или обществом глухих по предоставлению таких услуг в случае необходимости).

5.4. При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

- для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по их желанию устный ответ при контроле знаний может проводиться в письменной форме.