

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Горшкова Надежда Кимовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 22.04.2022 09:44:27  
Уникальный программный ключ:  
6e4febd30540ffff35fc4c6217bc0cf1c72a27f9

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**

Разработана в соответствии с требованиями  
ФГОС и на основе ПООП СПО  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом № 299  
от «23» августа 2021 г.

М.П.

**РАССМОТРЕНО**

на заседании ЦК дисциплин общественного питания

Протокол № 15 от "\_22\_" июня 2021 г.

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

Разработчики:

Никитина Валентина Вениаминовна, Степанова Мария Анатольевна, преподаватели

" \_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2021 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>13</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>23</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>28</b>
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ</b>	<b>35</b>

## 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: Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

##### 1.2.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
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

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
<b>ВД 1</b>	<b>Организация производственной деятельности повара</b>
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, поверки 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– 87 часов

самостоятельная работа – 6 часов

на практики:

учебную – 36 часа.

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.					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		
			Обучение по МДК, в час.			учебная, часов	производственная, часов	
			Всего, часов	лабораторных и практических занятия,	курсовых работ (проектов),			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1-2.8 ОК 01 – ОК 11	Раздел модуля 1. Технологический процесс приготовления горячей кулинарной продукции	56	52	26		18		4
ПК 3.1-3.7 ОК 01 – ОК 11	Раздел модуля 2. Технологический процесс приготовления холодной кулинарной продукции	22	20	10		12		2
ПК 4.1-4.6 ОК 01 – ОК 11	Раздел 3. Технологический процесс приготовления десертов и напитков	13	13	4		6		-
	Дифференцированный зачет	2						
ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6. ОК 01 – ОК 11	Учебная практика, часов	36				36		-
	Производственная практика, часов	144						
	Квалификационный экзамен	6						
	<b>Всего:</b>	<b>279</b>	<b>87</b>	<b>40</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>144</b>	<b>6</b>



## 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
<b>МДК.07.01. Организация производственной деятельности повара</b>				<b>87/42</b>
<b>Раздел 1. Технологический процесс приготовления горячей кулинарной продукции</b>				<b>52/26</b>
<b>Тема 1.1. «Приготовление супов»</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>18/10</b>
	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	<b>Практическое занятие №1.</b> Разработка вариантов организации рабочих мест по приготовлению супов из заданного количества сырья с учетом сезона и количеством порций	1	2
	6	<b>Лабораторное занятие № 1:</b> 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	<b>Лабораторное занятие № 2:</b> 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
		<b>Самостоятельная работа.</b> Подготовка докладов и сообщений по темам: «Супы старинной русской кухни», «Борщи», «Солянки», «Супы из бобовых изделий», «Супы молочные», «Окрошки», «Сладкие супы».	1	2
<b>Тема 1.2. «Приготовление соусов»</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>10/6</b>
	1	Значение соусов в питании. Классификация. Характеристика сырья и полуфабрикатов для соусов. Технологический процесс приготовления основного красного и белого 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	
		Характеристика ассортимента. Органолептическая оценка качества соусов.			
	2	Технологический процесс приготовления основного грибного, молочного, сметанного соусов. Характеристика ассортимента. Органолептическая оценка качества соусов	1	2	
	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>Лабораторное занятие № 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>Лабораторное занятие № 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	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
		и рубленных. Характеристика ассортимента, требования к качеству. Подбор гарниров и соусов к блюдам из мяса		
	9	Технология приготовления блюд из птицы и кроликов: отварных, жареных, тушеных, запеченных и рубленных. Характеристика ассортимента, требования к качеству. Подбор гарниров и соусов к блюдам из птицы и кролика	1	2
	10	<b>Лабораторное занятие № 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>Лабораторное занятие № 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>Лабораторное занятие № 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		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	
	из сыра», «Канаше», «Сэндвичи», «Салаты и винегреты», «Организация рабочих мест в холодном цехе», «Оборудование холодного цеха», «Варианты оформления салатов».	1		
<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>9/4</b>	
	1	Значение десертов в питании. Особенности подачи натуральных свежих фруктов и ягод. Технология приготовления компотов, киселей. Характеристика ассортимента, требования к качеству.	1	2
	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	2
	5	Технология приготовления национальных напитков. Характеристика ассортимента, требования к качеству	1	1
	6	<b>Практическое занятие №5.</b> Расчет сырья для приготовления чая, кофе и какао. Организация рабочих мест по их приготовлению	1	2
	7	<b>Лабораторное занятие № 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</b> <b>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 пожарной безопасности, 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			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
<p>соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.</p> <p>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.</p> <p>8. Схема технологического процесса приготовления горячих блюд из рыбы и морепродуктов: отварной, жареной, тушеной, запеченной с учетом критериев оценки стандартов WorldSkills.</p> <p>9. Подбор гарниров и соусов к блюдам из рыбы и морепродуктов. Сервировка готовых блюд с учетом требований стандартов WorldSkills.</p> <p>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.</p> <p>11. Схема технологического процесса приготовления горячих блюд из мяса и субпродуктов: отварного, жареного, тушеного, запеченного с учетом критериев оценки стандартов WorldSkills.</p> <p>12. Подбор гарниров и соусов к блюдам из мяса и субпродуктов. Сервировка готовых блюд с учетом требований стандартов WorldSkills.</p> <p>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.</p> <p>14. Схема технологического процесса приготовления горячих блюд из сельскохозяйственной птицы: отварной, жареной, тушеной, запеченной с учетом критериев оценки стандартов WorldSkills.</p> <p>15. Подбор гарниров и соусов к блюдам из сельскохозяйственной птицы. Сервировка готовых блюд с учетом требований стандартов WorldSkills.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>18. Схема технологического процесса приготовления горячих и холодных напитков. Организация рабочих мест с подбором оборудования, инвентаря и посуды.</p>			<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
<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 обеспечение

Реализация программы предполагает наличие Учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)  
венчик  
весы настольные электронные  
газовая горелка (для карамелизации)  
гастроёмкости из нержавеющей стали  
гранитор  
гриль саламандр  
гриль сковорода  
диспансер для подогрева тарелок  
конвекционная печь  
корзина для мусора  
кофемашина с капучинатором  
кофемолка  
кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)  
куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)  
лопатки (металлические, силиконовые)  
льдогенератор  
машина для вакуумной упаковки  
машина посудомоечная  
мерный стакан  
микроволновая печь  
миксер для коктейлей  
миски нержавеющей стали  
моечная ванна двухсекционная  
мясорубка  
набор выемок (различной формы)  
набор инструментов для карвинга  
набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л  
набор ножей "поварская тройка"  
набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая  
набор сотейников 0.6л, 0.8л  
насадки для кондитерских мешков  
нитраттестер  
овоскоп  
овощерезка  
охлаждаемый прилавок-витрина  
пароконвектомат  
планетарный миксер  
плита wok  
плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося  
подставка для разделочных досок  
половник  
привод универсальный с механизмами для нарезки  
протирающая  
взбивания

процессор кухонный  
расстоечный шкаф  
сито  
сифон  
сковорода  
слайсер  
соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)  
стеллаж передвижной  
стол производственный с моечной ванной  
стол с охлаждаемой поверхностью  
стол холодильный с охлаждаемой горкой  
тестораскаточная машина  
фризер  
фритюрница  
ховоли (оборудование для варки кофе на песке)  
шенуа  
шипцы кулинарные для пасты  
шипцы кулинарные универсальные  
шкаф морозильный  
шкаф холодильный  
шкаф шоковой заморозки  
шумовка  
электроблинница  
электрогриль (жарочная поверхность)  
электромармит  
электромармиты  
Учебно-методический комплекс ПМ.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Законодательные и нормативные документы.**

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.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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>

### **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. Сеницына 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

#### **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.

#### **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).

#### **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

#### **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.su/>. – (дата обращения 01.08.2016)

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, лаборатории в соответствии с учебным расписанием.

Освоению ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания; профессионального модуля: ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента .

Овладение видом профессиональной деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий обучения.

Учебная и производственная практика по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающегося и регламентируется Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291. Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

#### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

#### 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	<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 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>	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование</p> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Квалификационный экзамен</p>	<p>Оценка результатов 61% правильных ответов.</p> <p>Оценка процесса.</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 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</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 оценка результатов в соответствии с требованиями.</p>

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>блюды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготавливать супы, соусы, вторые горячие блюда в соответствии с требованиями рецептур и технологии приготовления</li> <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> <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>Виды работ на практике</p> <p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Квалификационный экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение</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, поверки 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> </ul>	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка процесса. 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>- правил подбора гарниров, заправок и соусов для холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и птицы;</li> <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>		
	<p><b>Умения:</b></p> <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 рецептов 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>	<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 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>	<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 3 Технологический процесс приготовления десертов и напитков</b>			
ПК 4.1-4.6	<b>Знания:</b>		

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<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> <li>- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления десертов и напитков;</li> <li>- правил безопасной эксплуатации используемого технологического оборудования, инвентаря, проверки 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>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка процесса. 61% правильных ответов.</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</li> </ul>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка</p>

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>десертов и напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка качества продуктов для приготовления десертов и напитков;</li> <li>- приготовление десертов и напитков, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления десертов и напитков;</li> <li>- приготовление десертов и напитков с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- оформление и отпуск десертов и напитков.</li> </ul>	<p>работа.</p> <p>Квалификационный экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

## **5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ**

Рабочая программа ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих может быть использована при обучении профессиям рабочих, должностей служащих: 16675 Повар и повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания.