	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля ПМ 06. Условное обозначение: РП ПМ 06 43.01.09	Редакция № 3 Изменение №__	Лист 1 из 18 Контрольный экз.


УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ГПОУ ТО «ДПК»
 Т. А. Советова
 12.02.2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни.

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
 по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**
 на базе основного общего образования
 очная форма обучения

2021 г.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля ПМ 06. Условное обозначение: РП ПМ 06 43.01.09	<i>Редакция № 3</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 2 из 18 Контрольный экз.

Лист согласования

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж».

Разработчик:

Бурцева Александра Александровна, мастер производственного обучения ГПОУ ТО «ДПК».

СОГЛАСОВАНО

на заседании предметной (цикловой) комиссии отделений «Сфера обслуживания» и «Общественное питание и технологии обслуживания»

Протокол № 06


от 12.02.2021 г

Председатель ПЦК: Г. И. Есина

Эксперт:


ООО «Командор», старший администратор Астахова А.В.

ИП Ересько Т.В., индивидуальный предприниматель Ересько Т.В.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля ПМ 06. Условное обозначение: РП ПМ 06 43.01.09	Редакция № 3 Изменение №__	Лист 3 из 18 Контрольный экз.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	15

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля ПМ 06. Условное обозначение: РП ПМ 06 43.01.09	Редакция № 3 Изменение № __	Лист 4 из 18 Контрольный экз.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни.

Рабочая программа профессионального модуля составлена в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции региональной кухни, в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована на курсах повышения квалификации, переподготовки незанятого населения работников для предприятий общественного питания при наличии среднего общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

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


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

иметь практический опыт:


- в подготовке, уборке рабочего места повара, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- в подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов;
- в обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами;
- в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента;
- в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;

уметь:

- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля ПМ 06. Условное обозначение: РП ПМ 06 43.01.09	Редакция № 3 Изменение № __	Лист 5 из 18 Контрольный экз.


- проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
- обеспечивать чистоту, безопасность ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
- соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кулинарном цехе;
- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
- выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых кулинарных изделий;
- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления блюд региональной кухни с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав блюд региональной кухни в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать
- соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления блюд региональной кухни;
- проверять качество готовых блюд региональной кухни перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать блюда региональной кухни для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи блюд региональной кухни;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля ПМ 06. Условное обозначение: РП ПМ 06 43.01.09	Редакция № 3 Изменение № __	Лист 6 из 18 Контрольный экз.

- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд региональной кухни;

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- организация работ в кулинарном цехе;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления блюд региональной кухни;
- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении блюд региональной кухни;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;
- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых блюд региональной кухни;
- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых изделий региональной кухни разнообразного ассортимента; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых изделий региональной кухни разнообразного ассортимента;
- условия, сроки, способы хранения изделий региональной кухни;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении блюд региональной кухни;
- правила оформления заявок на склад;
- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд региональной кухни разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля ПМ 06. Условное обозначение: РП ПМ 06 43.01.09	Редакция № 3 Изменение №__	Лист 7 из 18 Контрольный экз.


- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
- методы приготовления блюд региональной кухни, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд региональной кухни;
- органолептические способы определения готовности;
- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления блюд региональной кухни разнообразного ассортимента для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос блюд региональной кухни разнообразного ассортимента;
- методы сервировки и подачи, температура подачи блюд региональной кухни разнообразного ассортимента;
- требования к безопасности хранения блюд региональной кухни разнообразного ассортимента; - правила расчета с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке;
- техника общения, ориентированная на потребителя.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 714 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 66 часов, включая:

- обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 56 часов;
- в том числе - лабораторные и практические работы -24 часа
- самостоятельную работу обучающегося- 10 часа;
- учебную практику -72 часа
- производственную практику- 576 часа

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля ПМ 06. Условное обозначение: РП ПМ 06 43.01.09	Редакция № 3 Изменение № __	Лист 8 из 18 Контрольный экз.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции региональной кухни, в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.
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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля ПМ 06.**
Условное обозначение: РП ПМ 06 43.01.09

Редакция № 3
Изменение №__

Лист 9 из 18

Контрольный экз.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час				Самостоятельная работа обучающегося, часов
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час				
			обучение по МДК, часов		Практики (практическая подготовка)		
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия (практическая подготовка), часов			
ПК 6.1	Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции региональной кухни, в соответствии с инструкциями и регламентами.	8	8	4			-
ПК 6.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.	58	48	20			10
	Учебная практика, часов	72			72		
	Производственная практика, часов	576				576	
	Всего:	714	56	24	72	576	10



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля ПМ 06.**
Условное обозначение: РП ПМ 06 43.01.09

*Редакция № 3
Изменение
№__*

**Лист 10 из 18
Контрольный
экз.**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел модуля МДК 06.01. Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента		66	
Тема 6.1 Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции региональной кухни, в соответствии с инструкциями и регламентами.	Содержание учебного материала	4	2
	Правила организации рабочего места для приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.		
	Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.		
Тема 6.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.	Практические работы (практическая подготовка)	4	
	Составление технологических карт на блюда региональной кухни. Решение технологических задач. Расчёт пищевой и энергетической ценности блюд.		
	Содержание учебного материала		
	Технология приготовления холодных блюд и закусок Тульской области.	28	2
	Технология приготовления горячих блюд и закусок Тульской области.		
	Технология приготовления холодных и горячих десертов Тульской области.		
	Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тульской области.		
	Лабораторные работы (практическая подготовка)	20	2
	Приготовление холодных блюд и закусок Тульской области.		
	Приготовление горячих блюд и закусок Тульской области.		
Приготовление холодных и горячих десертов Тульской области.			



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля ПМ 06.**
Условное обозначение: РП ПМ 06 43.01.09


*Редакция № 3
Изменение
№__*

**Лист 11 из 18
Контрольный
экз.**

	Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тульской области.		
	Самостоятельная работа		
	Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.	10	2
Учебная практика Виды работ: - Организация рабочего места для приготовления холодных и горячих блюд и закусок, мучных изделий региональной кухни; - Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления холодных и горячих блюд и закусок. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - Выполнение технологического процесса приготовления холодных и горячих блюд и закусок, мучных изделий региональной кухни; - Оценка качества готовых блюд, выявление и устранение возможных дефектов.		72	
Производственная практика Виды работ: - Организация рабочего места для приготовления холодных и горячих блюд и закусок, мучных изделий региональной кухни; - Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления холодных и горячих блюд и закусок, мучных изделий региональной кухни; - Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - Выполнение технологического процесса приготовления холодных и горячих блюд и закусок, мучных изделий региональной кухни; - Оценка качества готовых блюд, выявление и устранение возможных дефектов.		576	
Всего		714	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля ПМ 06. Условное обозначение: РП ПМ 06 43.01.09	Редакция № 3 Изменение № __	Лист 12 из 18 Контрольный экз.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация программы модуля предполагает наличие:

1. Учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

2. Учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства и рабочих мест кабинета:

-рабочие места на 25-30 обучающихся;

-рабочее место преподавателя;

-технические средства: персональные компьютеры и компьютерные системы, компьютерные обучающие и контролирующие программы, образцы оборудования, инвентаря и инструментов;

Оборудование и технологическое оснащение учебного кондитерского цеха и рабочих мест цеха:

-рабочие места на 15 обучающихся;

-рабочее место преподавателя;

-технологическое оснащение: весоизмерительное оборудование, миксер, соковыжималка, блендер, взбивальная машина, нож карбовочный, нож для удаления сердцевины из яблок, кондитерский мешок), инвентарь (сотейники, сита, выемки для теста, различные формы, сковороды, противни, кастрюли.), столовая посуда, посуда для подачи десертов.

4.2. Информационное обеспечение обучения


Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Андонова, Т.А. Качурина – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.

2. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 384 с.

3. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля ПМ 06. Условное обозначение: РП ПМ 06 43.01.09	Редакция № 3 Изменение № __	Лист 13 из 18 Контрольный экз.

Дополнительные источники:

1. Основы кулинарного мастерства: учеб.пособие для студентов СПО.М. «Академия», 2007г.
2. Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ» и другие.
3. Интернет-ресурсы: сайт
[-http://x-food.ru](http://x-food.ru)-Тайны кулинарии

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса:

Для освоения данного модуля необходимо изучить основные разделы общепрофессиональных дисциплин, таких как «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроля запасов сырья», «Охрана труда», «Метрология и стандартизация».

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках освоения данного модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии: повар».

Основой для усвоения междисциплинарного курса профессионального модуля является междисциплинарный курс профессионального модуля вариативной части профессионального цикла ОПОП «Организация приготовления и приготовление простой и основной кулинарной продукции».


Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль освоения модуля осуществляется в форме контрольных работ по разделам МДК, тестирования, защиты практических и лабораторных работ, зачетов по каждому разделу производственной практики.

Организация производственной практики по освоению профессионального модуля осуществляется рассредоточено после изучения каждого раздела междисциплинарного курса. На последнем этапе производственной практики предусматривается сдача квалификационного экзамена по освоению модуля и выставляется итоговая оценка. Квалификационный экзамен включает теоретическую часть (например: тестирование) и выполнение комплексного практического задания по приготовлению холодных и горячих блюд региональной кухни. Комплексное практическое задание выполняется каждым обучающимся самостоятельно.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса:

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие среднего и


	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля ПМ 06. Условное обозначение: РП ПМ 06 43.01.09	<i>Редакция № 3</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 14 из 18 Контрольный экз.

высшего профессионального образования, стаж работы не менее 3 года на предприятиях индустрии питания;

Обязательным условием для педагогических работников, отвечающих за реализации профессионального модуля, является прохождение стажировки на предприятиях индустрии питания не реже одного раза в 3 года

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: представители администрации образовательного учреждения, сотрудники предприятий индустрии питания;

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты- преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля ПМ 06. Условное обозначение: РП ПМ 06 43.01.09	Редакция № 3 Изменение № __	Лист 15 из 18 Контрольный экз.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1 Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции региональной кухни, в соответствии с инструкциями и регламентами.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления; - демонстрация навыков организации рабочего места; - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; - определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления блюд и закусок национальной кухни; - осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья); - демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении блюд и закусок региональной кухни; - демонстрация различных методов приготовления блюд региональной кухни; - демонстрация сервировки и вариантов оформления готового блюда для подачи; - соответствие готового блюда требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция); - соблюдение правил и условий хранения готовых блюд. 	Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> - защиты лабораторных и практических занятий; - тестирования; - устного опроса; учебной и производственной практике; <ul style="list-style-type: none"> - контрольных работ по темам МДК; - самооценки студентов (дневник студента); Итоговый контроль: Дифференцированный зачет по профессиональному модулю



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля ПМ 06.**
Условное обозначение: **РП ПМ 06 43.01.09**

*Редакция № 3
Изменение
№ __*

Лист 16 из 18
Контрольный экз.

<p>ПК 6.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления; -демонстрация навыков организации рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления блюд и закусок региональной кухни; -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья); -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении блюд и закусок региональной кухни; -демонстрация различных методов приготовления блюд региональной кухни; -демонстрация сервировки и вариантов оформления готового блюда для подачи; -соответствие готового блюда требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция) -соблюдение правил и условий хранения готовых блюд. 	
---	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к	-демонстрация интереса к будущей профессии; -факт участия в конкурсах	Наблюдения за деятельностью студентов в



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля ПМ 06.**
Условное обозначение: **РП ПМ 06 43.01.09**

*Редакция № 3
Изменение
№ __*

Лист 17 из 18
Контрольный экз.

различным контекстам.	профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)	процессе освоения профессионального модуля.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- обоснование выбора и применение методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - факт участия в конкурсах профессионального мастерства и олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы; - демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы - демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации; - демонстрация умений взаимодействовать и общаться со сверстниками, с преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - факт участия в проектной деятельности	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	- демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации; - демонстрация умений	



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля ПМ 06.**
Условное обозначение: **РП ПМ 06 43.01.09**

*Редакция № 3
Изменение
№ __*

Лист 18 из 18
Контрольный экз.

традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	взаимодействовать и общаться со сверстниками, с преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- демонстрация личной ответственности за работу членов команды; - демонстрация ответственного отношения к результатам выполненных заданий;	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	- демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- обоснование выбора и применения современных технологических методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- применение профессиональной документации на государственном и иностранных языках.	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- применение планирования предпринимательской деятельности в профессии.	