

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10	Редакция № 2 Изменение №1	Лист 1 из 28 Контрольный экз.1

УТВЕРЖДАЮ
 директор ГПОУ ТО «ДПК»
 Т.А. Советова
 02.09.2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ
 программы подготовки специалистов среднего звена
 по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
 на базе основного общего образования
 очная форма обучения

2016 г.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10	Редакция № 2 Изменение №1	Лист 2 из 28 Контрольный экз.1

Лист согласования

Организация-разработчик:

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

Разработчик:

Борщ Елена Владимировна, преподаватель ГПОУ ТО «ДПК»,
 Есина Галина Ивановна, преподаватель ГПОУ ТО «ДПК».

СОГЛАСОВАНО

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

Протокол № 1
 от 31.08.2016 г.

Председатель ПЦК: Есина Г.И.

Эксперты от работодателя:

1. ИП «Ересько, директор ИП, Т.В. Ересько
2. Гипермаркет «Линия», нач. цеха, Л.М. Шапошникова

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10	Редакция № 2 Изменение №1	Лист 3 из 28 Контрольный экз.1

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля	6
3. Структура и содержание профессионального модуля	9
4. Условия реализации программы профессионального модуля	21
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	24

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»	
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>

1. Паспорт 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 программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО в соответствии с ФГОС Технология продукции общественного питания (углубленной подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессиям Повар, Кондитер и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК.7.1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.

ПК 7.2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 7.3. Готовить простые супы и соусы.

ПК 7.4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.

ПК 7.5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.

ПК 7.6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.

ПК 7.7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

ПК7.8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.

ПК 7.9. Готовить дрожжевое тесто и оформлять изделия из него.

ПК 7.10. Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты на него.

ПК 7.11. Готовить и оформлять пирожные массового спроса.

ПК 7.12. Готовить и оформлять торты массового спроса.

Примерная программа профессионального модуля может быть использована для дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования.

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»	
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>

- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья - мяса, птицы, дичи, кролика;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;
- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
- оценивать качество готовых блюд и изделий;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;
- температурный режим и правила приготовления блюд;
- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

1.3 Количество часов на основании программы профессионального модуля:

Всего – 504 часа, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки студента –324 часов, включая:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки студента –216 часов;

Самостоятельной работы студентов – 108 часов;

Учебной практики - 108 часов;

Производственной практики –72 часа.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»	
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами профессиональной деятельности (ВПД): выполнение работ по профессии «Повар» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК 7.2.	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 7.3.	Готовить основные супы и соусы.
ПК 7.4.	Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
ПК 7.5.	Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.
ПК 7.6.	Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
ПК 7.7.	Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.
ПК 7.8.	Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.
ПК 7.9.	Готовить дрожжевое тесто и оформлять изделия из него.
ПК 7.10.	Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты на него.
ПК 7.11.	Готовить и оформлять пирожные массового спроса.
ПК 7.12.	Готовить и оформлять торты массового спроса.
ОК. 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК. 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК. 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК. 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК. 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК. 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК. 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК. 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК. 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.



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

Наименование документа: **Рабочая программа
профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 7 из 28

Контрольный
экз.

3. Тематический план профессионального модуля ПМ.07

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов(макс. учебная нагрузка и практики)	Объём времени, отведённый на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Самостоятельная работа студента		Учебная часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	лабораторные и практические занятия, часов	курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1	Раздел 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	44	24	12	-	14	-	6	-
ПК 2	Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	46	24	12	-	10	-	12	-
ПК 3	Раздел 3. Приготовление супов и соусов.	54	28	16	-	14	-	12	-
ПК 4	Раздел 4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы.	50	26	12	-	12	-	12	-
ПК 5	Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	64	36	20	-	16	-	12	-



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

Наименование документа: **Рабочая программа
профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 8 из 28

Контрольный
экз.

ПК 6	Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	46	20	10	-	14	-	12	-
ПК 7	Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков.	38	18	6	-	14	-	6	-
ПК 8	Раздел 8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	90	40	20	-	14	-	36	-
	Производственная практика, часов	72							72
	Всего:	504	216	108	-	108	-	108	72



Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 9 из 28
		Контрольный экз.

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.07

Наименование разделов профессионального модуля и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. ПМ.07 Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов		44	
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»		44	
Тема 1.1 Обработка овощей и грибов	Содержание учебного материала	6	2
1	Классификация овощей, значение овощей в питании. Товароведная характеристика. Первичная обработка овощей.		
2	Способы нарезки овощей, её кулинарное назначение. Подготовка овощей для фарширования. Особенности обработки некоторых видов грибов.		
3	Требования к качеству овощных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Охлаждение и замораживание овощных полуфабрикатов.	2	
Практическая работа			
1	Определение массы отходов при механической обработке овощей	2	
Лабораторная работа			
Механическая обработка овощей и грибов. Формы нарезки.			
Тема 1.2 Приготовление блюд из овощей и грибов	1	8	2
	2		
	Характеристика способов тепловой обработки. Классификация горячих блюд из овощей и грибов. Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей.		
	Пряности, приправы, пищевые добавки применяемые при приготовлении блюд из овощей и грибов. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушёных овощей.		2



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

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 10 из 28

Контрольный экз.

	3	Приготовление и правила подачи блюд и гарниров из жареных овощей.		2	
	4	Приготовление и правила подачи блюд из запечённых овощей. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, условия и сроки реализации.		2	
	Лабораторная работа Приготовление и варианты оформления блюд и гарниров из припущенных, отварных, жареных и запечённых овощей и грибов. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск.		6		
	Самостоятельная работа Составление таблиц «Требования к качеству овощей, грибов и полуфабрикатов из них» Составление таблиц «Требование к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации». Написание докладов и рефератов. Подготовка презентаций.		14		
	Учебная практика		6		
	Приготовление блюд из овощей и грибов.				
Раздел 2. ПМ.07 Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.			46		
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»			46		
Тема 2.1 Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Варка каш	Содержание учебного материала		6		
	1	Значение круп в питании. Ассортимент. Товароведная характеристика. Подготовка зерновых продуктов. Варка каш. Приготовление и отпуск блюд из каш.			2
	2	Значение бобовых в питании. Ассортимент. Товароведная характеристика. Подготовка бобовых. Приготовление и оформление блюд из них			2
	3	Значение макаронных изделий в питании. Ассортимент. Товароведная характеристика. Приготовление и оформление блюд из них			2
Тема 2.2 Приготовление блюд из яиц и творога.	Содержание учебного материала		6		
	1	Значение блюд из яиц в питании. Товароведная характеристика. Взаимозаменяемость яичных продуктов. Варка яиц. Приготовление и оформление блюд из яиц.			2



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

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 11 из 28

Контрольный экз.

	2	Значение блюд из творога в питании. Классификация блюд. Приготовление и способы оформления блюд из творога.		2
	3	Требования к качеству блюд из яиц и творога. Условия и сроки хранения.		

	Практическая работа		4	
	Работа со сборником рецептов. Расчёт необходимого сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.			
	Лабораторная работа		8	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из круп и макаронных изделий, бобовых. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и творога. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Подача, сроки хранения и реализации.			
	Самостоятельная работа		10	
	Работа с литературой. Составление таблиц «Требования к качеству круп ,макаронных изделий, бобовых, яиц и творога». Составление таблиц «Требования к качеству блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых, яиц и творога». Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд и гарниров, составление технологических карт. Написание докладов и рефератов.			
	Учебная практика		12	
	Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога			
Раздел 3. ПМ.07 Приготовление супов и соусов			54	
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»			54	
Тема 3.1 Приготовление супов	Содержание учебного материала		6	2
	1	Классификация супов. Температурный режим, последовательность приготовления бульонов, консоме. Приготовление и отпуск заправочных супов.		
	2	Классификация супов-пюре, супов кремов. Технология приготовления, правила подачи.		2



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

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 12 из 28

Контрольный экз.

	3	Правила приготовления, температурный режим молочных, холодных и сладких супов.		2
		Практическая работа	2	
		Работа со сборником рецептур. Расчёт количества сырья, необходимого для приготовления супов. Работа с таблицей взаимозаменяемости.		
		Лабораторная работа	6	
		Приготовление заправочных супов: щи, борщи, рассольник, солянка, суп-лапша домашняя, суп картофельный с фрикадельками. Оформление и отпуск. Приготовление и отпуск пюреобразных прозрачных супов с гарниром, консоме. Приготовление супов: молочный с макаронными изделиями, суп с сухофруктами, окрошка овощная. Оформление и отпуск.		
Тема 3.2 Приготовление соусов.		Содержание учебного материала	6	
	1	Значение соусов. Классификация соусов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. Приготовление и кулинарное назначение основных соусов на муке и их кулинарное использование.		2
	2	Правила приготовления и температурный режим производных соусов от основных на муке, яично- масляных соусов.		2
	3	Приготовление холодных соусов, сладких соусов, масляных смесей, заправок. Варианты подачи соусов. Режимы хранения и реализации. Правила проведения бракеража.		2
		Практическая работа	2	
		Расчёт количества сырья, необходимого для приготовления соусов. Работа с таблицей взаимозаменяемости. Составление технологических схем и карт по приготовлению соусов.		
		Лабораторная работа	6	
		Приготовление основных соусов и их производных на муке. Оформление и отпуск. Приготовление соусов без муки, яично-масляных соусов. Оформление и отпуск. Приготовление холодных и сладких соусов. Варианты декорирования посуды.		
	Самостоятельная работа	14		
		Написание рефератов и докладов по теме: Технология приготовления супов и соусов. Составление технологических карт по приготовлению и отпуску супов и соусов.		



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

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 13 из 28
Контрольный экз.

	Презентации на тему: Заправочные супы, холодные, прозрачные, консоме, пюреобразные, сладкие супы; соусы.		
	Учебная практика	12	
	Приготовление супов и соусов.		
Раздел 4. ПМ.07 Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы.		50	
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»		50	
Тема 4.1 Обработка рыбы.	Содержание учебного материала		
1	Классификация рыбы. Товароведная характеристика .Требования к качеству рыбного сырья .Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Способы разделки. Выбор оборудования и инвентаря.	6	2
2	Механическая кулинарная обработка рыбы осетровых пород и, Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом.		2
3	Подготовка рыбы для фарширования. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё.		2
4	Требования к качеству рыбных полуфабрикатов, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы.		2
	Практическая работа	2	
	Работа со сборником рецептов. Решение ситуационных задач на тему «Механическая обработка рыбы»		
	Лабораторная работа	2	
	Обработка рыбного сырья. Приготовления полуфабрикатов из рыбы.		
Тема 4.2 Приготовление блюд из рыбы	Содержание учебного материала		
1	Классификация готовых блюд из рыбы. Правила варки и припускания рыбы. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы, правила их безопасного использования.	8	2
2	Приготовление , оформление и отпуск блюд из припущенной, отварной, жареной рыбы. Гарниры и соусы ,используемые при отпуске.		2



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

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 14 из 28

Контрольный экз.

	3	Приготовление , оформление и отпуск блюд из запечённой и тушёной рыбы .Гарниры и соусы ,используемые при отпуске.		2
	4	Приготовления, оформление и отпуск блюд из котлетной массы. Гарниры и соусы ,используемые при отпуске. Правила проведения бракеража. Требования к качеству блюд из рыбы. Условия и сроки реализации и хранения.		

	Практическая работа		2	
	Работа со сборником рецептов. Решение задач на тему «Блюда из рыбы»			
	Лабораторная работа		6	
	Приготовление блюд из отварной, припущенной, жареной, запечённой и тушёной рыбы. Оформление и подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд.			
	Самостоятельная работа		12	
	Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд из рыбы. Составление таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы, сроки реализации». Разработка технологических карт. Написание докладов и рефератов.			
	Учебная практика		12	
	Приготовление блюд из рыбы.			
Раздел 5. ПМ.07 Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы.			64	
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»			64	
Тема 5.1 Обработка мяса и домашней птицы.	Содержание учебного материала			
	1	Классификация мяса, товароведная характеристика. Требования к качеству сырья. Первичная обработка мяса. Разделка, обвалка туш говядины, свинины, баранины. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов.	8	2
	2	Приготовление полуфабрикатов из мяса: порционных, мелкокусковых, рубленых.		2
	3	Обработка сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы: целыми тушками, порционных мелкокусковых.		2



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

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 15 из 28

Контрольный экз.

	4	Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и птицы. Требования к качеству.		2
	Практическая работа.		2	
	Определение массы выхода частей и отходов при разделке сырья.			

	Лабораторная работа		8	
	Органолептическая оценка качества, разделка, приготовление крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.			
	Органолептическая оценка качества, разделка, приготовление крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины.			
	Приготовление полуфабрикатов из натурально-рубленной и котлетной мясной массы.			
	Определение качества птицы, первичная обработка. Приготовление полуфабрикатов.			
Тема 5.2 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	Содержание учебного материала			
	1	Классификация горячих блюд из мяса и птицы. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса и птицы, правила их безопасного использования. Технология приготовления и отпуск блюд из отварного мяса и птицы. Гарниры и соусы к ним.	8	2
	2	Приготовление и оформление блюд из жареного, тушёного мяса и птицы.		2
	3	Приготовление и оформление блюд из запечённого мяса. Гарниры и соусы к ним. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража, правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.		2
	Практическая работа		2	
	Расчёт сырья, определение количества порций полуфабрикатов и готовых блюд.			
	Лабораторная работа		8	
	Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из отварного, жареного, запечённого, тушёного и рубленного мяса. Подача.			
	Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из птицы. Подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из мяса и птицы.			



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

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 16 из 28

Контрольный экз.

	Самостоятельная работа Составление таблиц «Требования к качеству блюд из мяса и домашней птицы, сроки» Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд из мяса и домашней птицы.	16	
	Учебная практика Приготовление блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы	12	
Раздел 6. ПМ.07 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.		46	

МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»		46		
Тема 6.1 Подготовка гастрономических продуктов. Приготовление бутербродов.	Содержание учебного материала			
	1	Требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Подбор инвентаря, посуды, оборудования. Классификация бутербродов. Пищевая ценность.	4	
	2	Приготовление и отпуск бутербродов.	2	
		Практическая работа Решение ситуационных задач по расчёту сырья.	2	
	Содержание учебного материала			
Тема 6.2 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	1	Ассортимент холодных блюд и закусок. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок, правила их безопасного использования. Приготовление салатов из сырых и варёных овощей. Варианты оформления, способы сервировки.	6	2
	2	Приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и мяса. Варианты оформления, способы сервировки.		2
	3	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из овощей. Варианты оформления, способы сервировки. Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок.		2
		Практическая работа.	2	



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

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 17 из 28
Контрольный экз.

	Расчёт сырья, определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья с учётом взаимозаменяемости.		
	Лабораторная работа	6	
	Приготовление, оформление и отпуск бутербродов, салатов, винегретов. Подача. Приготовление, оформление и отпуск холодных рыбных и мясных блюд. Составление композиций. Подача. Органолептическая оценка качества готовых холодных блюд и закусок.		
	Самостоятельная работа Составление алгоритма по приготовлению и отпуску холодных блюд и закусок. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц «Требования к качеству холодных блюд и закусок, сроки реализации».	10	
	Учебная практика	12	
	Приготовление холодных блюд и закусок		
Раздел 7. ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков.		38	
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»		38	
Тема 7.1 Приготовление сладких блюд	Содержание учебного материала		
	1 Ассортимент и классификация сладких (десертных) и горячих сладких блюд. Пищевая ценность. Классификация желирующих компонентов. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд.	6	2
	2 Требования безопасности при использовании пищевых добавок. Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления желированных блюд.		2
	3 Приготовление, оформление и отпуск желированных сладких блюд: желе, муссов, самбуков, кремов, взбитых сливок (сметаны).		2
	4 Приготовление горячих сладких блюд. Сладкие соусы и сиропы используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура подачи.		2
Тема 7.2 Приготовление напитков	Содержание учебного материала		2



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

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 18 из 28

Контрольный экз.

	1	Значение горячих напитков в питании. Классификация (чай, кофе, какао, шоколад). Методы приготовления горячих напитков. Температурный и санитарный режим и правила приготовления горячих напитков и их хранение.	6		
	2	Значение холодных напитков в питании. Классификация. Методы приготовления холодных напитков.			2
	3	Температурный и санитарный режим и правила приготовления холодных напитков, их хранение. Требования к качеству, режимы хранения и реализации напитков.			2

	Лабораторная работа		6	
	Приготовление, оформление и отпуск холодных сладких блюд, горячих сладких блюд, горячих и холодных напитков. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.			
	Самостоятельная работа		10	
	Составление алгоритма по приготовлению и отпуску сладких блюд и напитков. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Работа с литературой и сборником рецептур. Составление таблиц «Требования к качеству сладких блюд и напитков».			
Учебная практика		6		
Приготовление сладких блюд и напитков.				
Раздел 8. ПМ.07 Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		90		
МДК 07.02 Выполнение работ по профессии «Кондитер»		90		
Тема 8.1 Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий.	Содержание учебного материала			
	1	Ассортимент, классификация, пищевая ценность и химический состав сырья для производства хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	2	
	2	Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способами, с ускоренным и замедленным процессом брожения.	2	



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

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 19 из 28

Контрольный экз.

	3	Производство простых булочных и сдобных изделий, хлеба и батонов, правила хранения и требования к качеству.	6	2
	4	Дрожжевое слоёное тесто и изделия из него. Основные технологические операции и способы слоения теста.		2
	5	Технология приготовления сдобного пресного, бисквитного, песочного, слоёного, заварного, воздушного, воздушно-орехового теста и изделий из него.		2
	Практическая работа Расчёт расхода сырья и количества воды для замеса различных видов теста.		2	

Тема 8.2 Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек.	Содержание учебного материала		4	
	1	Виды, классификация, ассортимент и основные показатели печенья и пряничных изделий.		2
	2	Приготовление печенья (сахарного, затяжного, сдобного, овсяного), галет и крекеров. Способы формования и варианты отделки.		2
	3	Приготовление пряничного теста заварным и сырцовым способами, способы разделки, выпечка и оформление пряников, батончиков, коврижек.		2
Тема 8.3 Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.	Содержание учебного материала		4	
	1	Виды, классификация и ассортимент простых и основных отделочных полуфабрикатов, основные показатели качества.		2
	2	Приготовление сиропов, жжёнки, помады (основной, сахарной, шоколадной, молочной), желе и фруктовой начинки.		2
	3	Приготовление кремов, сахарных мастик, глазурей: сырцовой и заварной, шоколадной; кандиры, марципана, шоколада, карамели и украшений из них.		2
Тема 8.4 Приготовление и оформление классических, фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных	Содержание учебного материала		4	
	1	Классификация и ассортимент тортов и пирожных.		2
	2	Приготовление и оформление бисквитных, слоёных, заварных, воздушных, крошковых пирожных с различными видами отделки.		2
	3	Приготовление и оформление бисквитных, песочных, слоёных, воздушных, воздушно-ореховых тортов с различными видами отделки.		2



Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 20 из 28
		Контрольный экз.

	4	Приготовление и оформление фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных.		2
	Практическая работа		2	
	Расчёт расхода сырья с учётом потерь по сухому веществу веществу при приготовлении тортов и пирожных.			
	Лабораторная работа		16	
	Приготовление с использованием различных технологий и оформление простых и основных видов хлеба и хлебобулочных изделий; печенья, пряников, коврижек; простых и основных отделочных полуфабрикатов; тортов и пирожных. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления. Подача, соблюдение правил и сроков хранения.			
Самостоятельная работа		10		
Составление алгоритма по приготовлению и оформлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц «Требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сроки реализации».				
Учебная практика		36		
Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				
Производственная практика Виды работ по профессии «Повар»: Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления, порционирования и оформления блюд и кулинарных изделий, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи блюд и кулинарных изделий. Определение их соответствия технологическим требованиям. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. Виды работ по профессии «Кондитер»: Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Определение их соответствия технологическим требованиям. Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим			72	



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

Наименование документа: **Рабочая программа
профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10

*Редакция № 1
Изменение №__*

Лист 21 из 28
**Контрольный
экз.**

способом.

Итого:

504

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»	
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля происходит в учебных кабинетах: «Технология приготовления пищи», «Технология кондитерского производства», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»; в кулинарной лаборатории, в учебном кулинарном и кондитерском цехе.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология приготовления пищи»:

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептур;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кондитерского производства»:

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептур;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:

- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;

Оборудование кулинарной лаборатории на 15 рабочих мест:

- производственный инвентарь, посуда, электроплиты, микроволновые печи, печь-гриль, документ-камера, холодильное оборудование, весы электронные, овощерезка, картофелеочистительная машина, электромясорубка, кухонный процессор, фритюрница, тостер, слайсер; комплект учебно-методической документации, комплект плакатов, компьютерное обеспечение.

Оборудование учебного кулинарного и кондитерского цеха:

- производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;

- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»	
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Апет, Т.К. Справочник технолога кондитерского производства. В 2т. Технологии рецептуры / З.Н. Пашук.– СПб.: ГИОРД, 2004.-560с (рекомендовано к использованию ПЦК).
2. Анфимова Н.А Кулинария: учебник для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 400 с.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. Авт-сост А.И. Здобинов, В.А. Цыганенко. – К ООО «Издательство Арий», М.; ИКТЦ «Лада» , 2009г-680 с.

Дополнительные источники:

1. Барановский, В.А. Повар: учебное пособие / В.А. Барановский. – Ростов н/Д.: Феникс, 2006. – 320 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. М.: издательский центр «Академия», 1998 г.–256 с.
3. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник – М.: Мастерство 2007-432 с.
4. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М : Издательский центр «Академия», 2007, – 272 с.
5. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. – М. : ФОРУМ, ИНФРА-М, 2008. – 176 с.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – 1 академический час (45 мин), а во время практики – 1 астрономический час (60 мин), включая время на подведение итогов, оформление документации. Теоретическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, преподавателем осуществляется также консультационная помощь, проводимая после занятий в соответствии с расписанием консультаций. Учебная практика проводится в условиях образовательного учреждения в лаборатории и в учебно-кулинарном цехе. Обучение производится (в условиях лаборатории) с подгруппой не более 15 человек с делением на бригады по 2-3 человека. Мастер производит показ технологических приемов и операций, проводит тренинг, оценивает качество работ. Обучение в УПЦ проводится со всей группой в условиях приближенных к реальному производству, обучающиеся выпускают кулинарную продукцию собственного производства под руководством мастера. Обязательным условием допуска к комплексному экзамену по профессиональному модулю является выполнение всех практических заданий

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»	
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__

Производственная практика проводится концентрированно в специально выделенный период на предприятиях общественного питания.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; Физиология питания; Организация хранения и контроль запасов и сырья.

Модуль «Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер» рекомендуется проходить первым, т.к. он дает базовые знания и умения, которые в дальнейшем потребуются для получения более сложной специальности «Технология продукции общественного питания».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): дипломированные специалисты – преподаватели специальных дисциплин, имеющие среднее или высшее образование по профилю специальности.

Требования к мастерам производственного обучения: образование не ниже среднего (полного) общего, наличие начального, среднего или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемой дисциплины. К практическому обучению допускаются мастера имеющие допуск по результатам проф. осмотра (медицинскую книжку установленного образца о состоянии здоровья).

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»	
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__

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 7.1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.	<ul style="list-style-type: none"> -правильно давать органолептическую оценку овощам и грибам; -эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - правильно применять различные методы обработки овощей и грибов; - эстетично нарезать овощи и грибы и оформлять блюда из них 	Наблюдение на лабораторной работе Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе
ПК 7.2.Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	<ul style="list-style-type: none"> -правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд; в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд; - эстетично оформлять блюда. 	Наблюдение на лабораторной работе Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе
ПК 7.3. Готовить основные супы и соусы	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда. 	Наблюдение на лабораторной работе Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 26 из 28 Контрольный экз.

ПК 7.4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам из рыбы; - правильно обрабатывать сырье; - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептов; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда. 	Практическая работа Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе
ПК 7.5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.	<ul style="list-style-type: none"> правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам из мяса и домашней птицы; - правильно обрабатывать сырье; - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептов; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда 	Наблюдение на лабораторной работе Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе
ПК 7.6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и приготовленным холодным блюдам и закускам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда 	Наблюдение на лабораторной работе Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе
ПК 7.7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда 	Наблюдение на лабораторной работе Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 27 из 28 Контрольный экз.

ПК 7.8.Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления хлебобулочных изделий в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - эстетично оформлять изделия; - умение давать органолептическую оценку качества готовых хлебобулочным и мучным кондитерским изделиям. 	Наблюдение на лабораторной работе Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе
ПК 7.9.Готовить дрожжевое тесто и оформлять изделия из него	<ul style="list-style-type: none"> - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления изделий из дрожжевого теста в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления изделий из дрожжевого теста; - эстетично оформлять изделия; - умение давать органолептическую оценку качества готовых изделиям из дрожжевого теста. 	Наблюдение на лабораторной работе Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе
ПК 7.10.Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты на него.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки сырья и приготовления изделий из бездрожжевого теста в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять изделия из бездрожжевого теста и полуфабрикатов из него. - умение давать органолептическую оценку качества готовых изделиям из бездрожжевого теста. 	Наблюдение на лабораторной работе Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе
ПК 7.11.Готовить и оформлять пирожные массового спроса.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки сырья и приготовления пирожных массового спроса в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления пирожных; - эстетично оформлять различные виды пирожных; - умение давать органолептическую оценку качества готовых пирожных. 	Наблюдение на лабораторной работе Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 28 из 28 Контрольный экз.

ПК 7.12. Готовить и оформлять торты массового спроса.	- эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки сырья и приготовления тортов массового спроса в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления тортов; - эстетично оформлять торты массового спроса.	Наблюдение на лабораторной работе Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе
---	---	---

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей специальности; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; -наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -экспертная оценка портфолио работ и документов;
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-демонстрация умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей	-наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы
ОК.3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	-демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности; -осуществлять текущий и итоговый контроль; -прогнозировать последствия решений	- наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 29 из 28 Контрольный экз.

ОК.4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию	оценка результатов самостоятельной работы: при подготовке к выступлению, при проведении исследования, при написании письменной экзаменационной работы
ОК.5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрация умения использовать ИКТ	Наблюдение за результатами работы в урочное и внеурочное время
ОК. 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией	Деловые игры- моделирование социальных и профессиональных ситуаций
ОК.7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения задания.	-демонстрация умения подготовки процесса приготовления полуфабрикатов, организации и контроля за выполнением работы	наблюдение за результатами подготовки производственного помещения при проведении учебной и производственной практик, во время экзамена по ПМ
ОК. 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию и повышать свою квалификацию	-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -экспертная оценка портфолио работ и документов;
ОК. 9. Быть готовым к смене технологий в	-демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию,	- наблюдение при выполнении практических

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 30 из 28 Контрольный экз.

профессиональной деятельности.	способности; -осуществлять текущий и итоговый контроль; -прогнозировать последствия решений	заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы
--------------------------------	---	---