	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 № __	Лист 1 из 30 Контрольный экз.


УТВЕРЖДАЮ
 Директор ГПОУ ТО «ДПК»
 Т. А. Советова
 22.09.2020 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

2020 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	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение № __</i>	Лист 2 из 30 Контрольный экз.

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
 отделений «Сфера обслуживания» и «Общественное питание и технологии обслуживания»

Протокол № 02


от 22.09.2020г.

Председатель ПЦК: Г. И. Есина

Эксперт:


ООО «Барбус», директор Филипских Т.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 Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение № __</i>	Лист 3 из 30 Контрольный экз.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	25


	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»			Редакция № 1 Изменение №__	Лист 4 из 30
	Наименование документа: Рабочая программа Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10				Контрольный экз.

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 19.02.10 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):

Код	Наименование результата обучения
Профессия «Повар»	
ВПД	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 7.1.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 7.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов и соусов разнообразного ассортимента.
ПК 7.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 7.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 7.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ВПД	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 7.7.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ВПД	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
ПК 7.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 5 из 30 Контрольный экз.

ПК 7.9.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.
Профессия «Кондитер»	
ВПД	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 7.10.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 7.11.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 7.12.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 7.13.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

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;
- 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;

	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 6 из 30 Контрольный экз.

–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.

В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в колледже, в профильной организации.

1.3. Количество часов на основании примерной программы профессионального модуля:


Всего – 902 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента –362 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента –250 часов;

самостоятельной работы студентов – 112 часов;

учебной практики - 540 часов.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»			Редакция № 1 Изменение №__	Лист 7 из 30
	Наименование документа: Рабочая программа Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10				Контрольный экз.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 7.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов и соусов разнообразного ассортимента.
ПК 7.3 .	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 7.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 7.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 7.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 7.7.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 7.9.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 7.10.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 7.11.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 7.12.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 7.13.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ОК. 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК. 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК. 3.	Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них



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 30
Контрольный
экз.

	ответственность
ОК. 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК. 5.	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОК. 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК. 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК. 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК. 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности



**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 30
Контрольный экз.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов(макс. учебная нагрузка и практики)	Объём времени, отведённый на освоение междисциплинарного курса				Практика (практическая подготовка)	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Самостоятельная работа студента	Учебная часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	лабораторные и практические занятия (практическая подготовка), часов	курсовая работа (проект), часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 7.1.	Раздел 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	42	28	14	-	14	60	-
ПК 7.1. ПК 7.3.	Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	42	28	16	-	14	54	-
ПК 7.2.	Раздел 3. Приготовление супов и соусов.	44	30	18	-	14	60	-
ПК 7.4.	Раздел 4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы.	40	28	14	-	12	72	-
ПК 7.5.	Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	60	44	22	-	16	84	-
ПК 7.6. ПК 7.7.	Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и	36	22	10	-	14	48	-



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

Наименование документа: Рабочая программа Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 10 из 30 Контрольный экз.
--	---	---

	закусок.							
ПК 7.8 ПК 7.9.	Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков.	34	20	6	-	14	42	-
ПК 7.10- ПК 7.13.	Раздел 8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	64	50	28	-	14	120	-
	Производственная практика, часов							
	Всего:	362	250	128	-	112	540	



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

Наименование документа: Рабочая программа	Редакция № 1	Лист 11 из 30
Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10	Изменение №__	Контрольный экз.

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

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. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов		42	
МДК 07.01. Выполнение работ по профессии «Повар»		42	
Тема 1.1. Обработка овощей и грибов.	Содержание учебного материала		
	1 Классификация овощей, значение овощей в питании. Товароведная характеристика. Первичная обработка овощей.	6	2
	2 Способы нарезки овощей, её кулинарное назначение. Подготовка овощей для фарширования. Особенности обработки некоторых видов грибов.		2
	3 Требования к качеству овощных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Охлаждение и замораживание овощных полуфабрикатов.		2
	Практическая работа (практическая подготовка)	2	
	1 Определение массы отходов при механической обработке овощей		
	Лабораторная работа (практическая подготовка)	4	
	Механическая обработка овощей и грибов. Формы нарезки.		
Тема 1.2. Приготовление блюд из овощей и грибов.	1 Характеристика способов тепловой обработки. Классификация горячих блюд из овощей и грибов. Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей.	8	2
	2 Пряности, приправы, пищевые добавки применяемые при приготовлении блюд из овощей и грибов. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушёных овощей.		2
	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 (практическая подготовка)	8	
	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.		



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

Наименование документа: Рабочая программа	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 12 из 30
Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10		Контрольный экз.

	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	
Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.		42	
МДК 07.01. Выполнение работ по профессии «Повар»		42	
Тема 2.1. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Варка каш	1	Содержание учебного материала 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	
	1	Значение блюд из яиц в питании. Товароведная характеристика. Взаимозаменяемость яичных продуктов. Варка яиц. Приготовление и оформление блюд из яиц.	2
	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 (практическая подготовка)	4	
	Работа со сборником рецептов. Расчёт необходимого сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.		
	Лабораторная работа (практическая подготовка)	12	
	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 (практическая подготовка)	14	
	Работа с литературой. Составление таблиц «Требования к качеству круп, макаронных изделий, бобовых, яиц и		



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

Наименование документа: Рабочая программа	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 13 из 30
Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10		Контрольный экз.

	<p>творога».</p> <p>Составление таблиц «Требования к качеству блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых, яиц и творога».</p> <p>Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд и гарниров, составление технологических карт. Написание докладов и рефератов.</p>		
Раздел 3. Приготовление супов и соусов		44	
МДК 07.01. Выполнение работ по профессии «Повар»		44	
Тема 3.1. Приготовление супов	Содержание учебного материала		2
	1 Классификация супов. Температурный режим ,последовательность приготовления бульонов, консоме. Приготовление и отпуск заправочных супов.	6	
	2 Классификация супов-пюре, супов кремов. Технология приготовления, правила подачи.		2
	3 Правила приготовления, температурный режим молочных, холодных и сладких супов.		2
	Практическая работа (практическая подготовка)	2	
	Работа со сборником рецептов. Расчёт количества сырья, необходимого для приготовления супов. Работа с таблицей взаимозаменяемости.		
	Лабораторная работа (практическая подготовка)		
	Приготовление заправочных супов: щи, борщи, рассольник, солянка, суп-лапша домашняя, суп картофельный с фрикадельками. Оформление и отпуск.	8	
	Приготовление и отпуск пюреобразных прозрачных супов с гарниром, консоме.		
	Приготовление супов: молочный с макаронными изделиями ,суп с сухофруктами, крошка овощная. Оформление и отпуск.		
Тема 3.2. Приготовление соусов.	Содержание учебного материала		
	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.	6	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 (практическая подготовка)	2	
	Расчёт количества сырья, необходимого для приготовления соусов. Работа с таблицей взаимозаменяемости. Составление технологических схем и карт по приготовлению соусов.		



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

Наименование документа:	Рабочая программа	Редакция № 1	Лист 14 из 30
Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10		Изменение №__	Контрольный экз.

	Лабораторная работа (практическая подготовка)	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. Презентации на тему: Заправочные супы, холодные, прозрачные, консоме, пюреобразные, сладкие супы; соусы.		
Раздел 4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы.		40	
МДК 07.01. Выполнение работ по профессии «Повар»		40	
Тема 4.1. Обработка рыбы.	Содержание учебного материала		2
	1 Классификация рыбы. Товароведная характеристика .Требования к качеству рыбного сырья .Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Способы разделки. Выбор оборудования и инвентаря.		
	2 Механическая кулинарная обработка рыбы осетровых пород рыб.Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом.	6	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
	Лабораторная работа (практическая подготовка)	6	
	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
	3 Приготовление , оформление и отпуск блюд из запечённой и тушёной 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	Редакция № 1	Лист 15 из 30
Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10		Изменение №__	Контрольный экз.

	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 (практическая подготовка)		2	
	Работа со сборником рецептов. Решение задач на тему «Блюда из рыбы»			
	Лабораторная работа (практическая подготовка)		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.			
Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы.			60	
МДК 07.0.1 Выполнение работ по профессии «Повар»			60	
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.	12	2
	2	Приготовление полуфабрикатов из мяса: порционных, мелкокусковых, рубленых.		2
	3	Обработка сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы: целыми тушками, порционных мелкокусковых.		2
	4	Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и птицы. Требования к качеству.		2
	Практическая работа (практическая подготовка)		2	
	Определение массы выхода частей и отходов при разделке сырья.			
	Лабораторная работа (практическая подготовка)		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.			



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

Наименование документа:	Рабочая программа	Редакция № 1	Лист 16 из 30
Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10		Изменение №__	Контрольный экз.

	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	10	
	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.		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 (практическая подготовка)	2	
	Расчёт сырья, определение количества порций полуфабрикатов и готовых блюд.		
	Лабораторная работа (практическая подготовка)	10	
	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.		
Самостоятельная работа	16		
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.			
Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.		36	
МДК 07.01. Выполнение работ по профессии «Повар»		36	
Тема 6.1. Подготовка гастрономических продуктов. Приготовление бутербродов.	Содержание учебного материала	4	
	1 Требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Подбор инвентаря, посуды, оборудования. Классификация бутербродов. Пищевая ценность.		2
	2 Приготовление и отпуск бутербродов.	2	
	Практическая работа (практическая подготовка)	2	
	Решение ситуационных задач по расчёту сырья.		
Тема 6.2. Приготовление и оформление	Содержание учебного материала		2



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

Наименование документа: Рабочая программа	<i>Редакция № 1</i>	Лист 17 из 30
Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10	<i>Изменение №__</i>	Контрольный экз.

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.	8	
	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 (практическая подготовка)		2	
	Расчёт сырья, определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья с учётом взаимозаменяемости.			
	Лабораторная работа (практическая подготовка)		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		14		
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»				
Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков.		34		
МДК 07.01. Выполнение работ по профессии «Повар»		34		
Тема 7.1. Приготовление сладких блюд	Содержание учебного материала		8	
	1	Ассортимент и классификация сладких (десертных) и горячих сладких блюд. Пищевая ценность. Классификация желирующих компонентов. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд.		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



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

Наименование документа: Рабочая программа	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 18 из 30
Профессионального модуля		Контрольный экз.
Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10		

	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		6	2
	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 хранения.		
	2	Значение холодных напитков в питании. Классификация. Методы приготовления холодных напитков.		
	3	Температурный и санитарный режим и правила приготовления холодных напитков, их хранения. Требования к качеству, режимы хранения и реализации напитков.		2
	Лабораторная работа (практическая подготовка)		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		14	
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»				
Раздел 8. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			64	
МДК 07.01. Выполнение работ по профессии «Кондитер»			64	
Тема 8.1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий.	Содержание учебного материала		6	2
	1	Ассортимент, классификация, пищевая ценность и химический состав сырья для производства хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		
	2	Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способами, с ускоренным и замедленным процессом брожения.		
	3	Производство простых булочных и сдобных изделий, хлеба и батонов, правила хранения и требования к качеству.		
	4	Дрожжевое слоёное тесто и изделия из него. Основные технологические операции и способы слоения теста.		



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

Наименование документа: Рабочая программа	<i>Редакция № 1</i>	Лист 19 из 30
Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10	<i>Изменение №__</i>	Контрольный экз.

	5	Технология приготовления сдобного пресного, бисквитного, песочного, слоёного, заварного, воздушного, воздушно-орехового теста и изделий из него.		2
	Практическая работа (практическая подготовка) 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
	Лабораторная работа (практическая подготовка) Приготовление отделочных полуфабрикатов		8	
Тема 8.4. Приготовление и оформление классических, фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных	Содержание учебного материала		8	
	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
	4	Приготовление и оформление фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных.		2
	Практическая работа (практическая подготовка) Расчёт расхода сырья с учётом потерь по сухому веществу веществу при приготовлении тортов и пирожных.		2	



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

Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля	<i>Редакция № 1 Изменение №__</i>	Лист 20 из 30
Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10		Контрольный экз.

	<p>Лабораторная работа (практическая подготовка) 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.</p>	16	
	<p>Самостоятельная работа 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»</p>	14	
	<p>Учебная практика (практическая подготовка)</p> <p>1. Организация рабочего места. Выбор производственного оборудования инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества овощей, грибов, полуфабрикатов и блюд из них. Производить обработку ,нарезку, приготовление и оформление блюд из овощей и грибов. Отпуск блюд и гарниров, температура подачи, требования к качеству.</p> <p>2. Организация рабочего места. Выбор производственного оборудования и инвентаря для подготовки сырья и приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. Проверка органолептическим способом качества сырья, подготовка сырья. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. Отпуск, температура подачи. Сроки хранения, проверка бракеража органолептическим способом, способы сервировки.</p> <p>3. Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления супов и соусов, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества сырья, подготовка сырья. Приготовление и варианты оформления, подача супов и соусов. Отпуск, температура подачи,сроки хранения, проверка бракеража органолептическим способом, способы сервировки.</p> <p>4. Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества рыбного сырья, обработка рыбного сырья, подготовка сырья, приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи блюд из рыбы. Отпуск, температура подачи ,сроки хранения, проверка бракеража органолептическим способом, способы сервировки.</p> <p>5. Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из мяса и птицы, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества мяса и домашней птицы, обработка и подготовка сырья, приготовление полуфабрикатов из мяса и птицы. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи блюд из мяса и птицы. Отпуск, температура подачи,сроки хранения, проверка бракеража органолептическим способом, способы сервировки</p> <p>6. Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления холодных блюд и закусок, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов, их подготовка. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи холодных блюд и закусок. Отпуск,</p>	540	



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 30
Контрольный
экз.


температура подачи,сроки хранения, проверка бракеража органолептическим способом, способы сервировки.

7. Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления сладких блюд и напитков, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, их подготовка. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи сладких блюд и напитков. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проверка бракеража органолептическим способом, способы сервировки.

8. 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, проведения бракеража органолептическим способом.

902

Итого:

	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 22 из 30 Контрольный экз.

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 рецептов;

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 рецептов;

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, 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 №__	Лист 23 из 30 Контрольный экз.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 352 с.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. Авт-сост А.И. Здобинов, В.А. Цыганенко. – К ООО «Издательство Арий», М.; ИКТЦ «Лада», 2009 г-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 №__	Лист 24 из 30 Контрольный экз.

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 Условное обозначение: РП ПМ.07 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 25 из 30 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 7.1. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	<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.
ПК 7.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов и соусов разнообразного ассортимента.	<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.
ПК 7.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	<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.
ПК 7.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<ul style="list-style-type: none"> – правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам из рыбы; – правильно обрабатывать сырье; – правильно готовить полуфабрикаты в 	Наблюдение на 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 30
Контрольный
экз.

из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	<p>соответствии со сборником рецептур;</p> <ul style="list-style-type: none">– 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.	
ПК 7.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none">– правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам;– правильно обрабатывать сырье;– правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептур;– 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.
ПК 7.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	<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.
ПК 7.7.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	<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;	Наблюдение на 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 30
Контрольный экз.

	<ul style="list-style-type: none">– оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд;– эстетично оформлять блюда.	
ПК 7.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	<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.
ПК 7.9. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.	<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.
ПК 7.10. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<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.
ПК 7.11. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	<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	Наблюдение на лабораторной работе. Зачет по лабораторной работе.



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

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

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 28 из 30
Контрольный экз.

	<ul style="list-style-type: none"> безопасности; – оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд; – эстетично оформлять блюда. 	
ПК 7.12. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	<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.
ПК 7.13. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	<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.

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.	<ul style="list-style-type: none"> – аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей специальности; – активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; – наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики; 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; - экспертная оценка портфолио работ и документов;
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении



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 30
Контрольный
экс.

профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	задачей;	ситуационных задач и оценка результатов этой работы;
ОК.3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none">– демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности;– осуществлять текущий и итоговый контроль;– прогнозировать последствия решений;	<ul style="list-style-type: none">- наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы;
ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none">– демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные;– демонстрация умения анализировать информацию;	<ul style="list-style-type: none">- 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.	<ul style="list-style-type: none">– демонстрация умения использовать ИКТ;	<ul style="list-style-type: none">- наблюдение за результатами работы в урочное и внеурочное время;
ОК. 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none">– демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией;	<ul style="list-style-type: none">- деловые игры - моделирование социальных и профессиональных ситуаций;
ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none">– демонстрация умения подготовки;– процесса приготовления рабочего места для приготовления сложной холодной кулинарной продукции полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции санитарными правилами и нормами;	<ul style="list-style-type: none">-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.	<ul style="list-style-type: none">– демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные;– демонстрация умения анализировать информацию и	<ul style="list-style-type: none">- наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик;- экспертная оценка портфолио работ и



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 30
Контрольный
экз.

	повышать свою квалификацию;	документов;
ОК. 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none">– 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.