

20 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации воздушных тортов.	12
21 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации воздушно-ореховых тортов	12
22 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации вафельных тортов.	12
23 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации фигурных тортов.	12
24 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации литерных тортов.	12
25 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации фирменных тортов.	12
26 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации свадебных тортов.	12
27 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации тематических тортов.	12
28 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации восточных сладостей.	12
29 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации национальных кондитерских изделий.	12
30 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации птифур на основе бисквитного теста.	12

31	Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации птифур на основе воздушного теста	12
32	Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации птифур на основе крошкового теста.	12
	Дифференцированный зачет.	6
Экзамен (квалификационный)		6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Рабочая программа производственной практики имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности. Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится концентрированно после окончания каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Рабочая программа производственной практики имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности. Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится концентрированно после окончания каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения и руководителем практики. Результаты освоения общих компетенций фиксируются в личном портфолио, а профессиональных компетенций в журнале производственного обучения, в производственных характеристиках.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Наблюдение и оценка за деятельностью во время производственной практики. Оценка в рамках текущего контроля, результатов устного опроса. Оценка дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Анкетирование, собеседование. Письменный опрос (эссе), самооценка Портфолио Отчет об экскурсии
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной	Самооценка решения профессиональных задач в области документационного обеспечения деятельности

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения и руководителем практики. Результаты освоения общих компетенций фиксируются в личном портфолио, а профессиональных компетенций в журнале производственного обучения, в производственных характеристиках.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Наблюдение и оценка за деятельностью во время производственной практики. Оценка в рамках текущего контроля, результатов устного опроса. Оценка дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Анкетирование, собеседование. Письменный опрос (эссе), самооценка Портфолио Отчет об экскурсии
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной	Самооценка решения профессиональных задач в области документационного обеспечения деятельности

деятельности.	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Оценка решения стандартных и нестандартных профессиональных задач
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Оценка содержания необходимой информации. Оценка ИПР.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Оценка использования специализированных программ. Отзыв предприятия в профессиональной деятельности.
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Оценка самоанализа и коррекции собственной работы. Оценка ИПР. Отзыв предприятия
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Оценка решения стандартных и нестандартных профессиональных задач, самоанализ.
ОК 9. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности .	Мастер-классы, конкурсы. Портфолио студента
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Оценка использования специализированных программ. Представление презентаций.

6.Критерии оценок

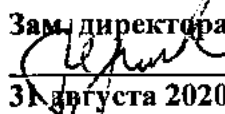
Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений
---------------------------------	--

(правильных ответов)	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	неудовлетворительно

МИНИСТЕРСТВО ТУРИЗМА ТВЕРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТВЕРСКОЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ТУРИЗМА»
(ГБПОУ «ТКСиТ»)

РАССМОТРЕНО
на заседании методической комиссии
ГБПОУ «ТКСиТ»
Протокол № 1 31 августа 2020 г.

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР ГБПОУ «ТКСиТ»
 Е.С. Рязанцева
31 августа 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «ТКСиТ»
Е.А. Кузнецова
31 августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 472 от 07 мая 2014 г., положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих программу подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ).

Организация-разработчик: ГБПОУ «ТКСиТ»

Разработчики:

Архипова Татьяна Валерьевна, преподаватель специальных дисциплин

©ГБПОУ «ТКСиТ»

©Архипова Татьяна Валерьевна, преподаватель специальных дисциплин

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ
НА ЗАСЕДАНИИ МЕТОДИЧЕСКОЙ КОМИССИИ
(ПРОТОКОЛ №1 ОТ 31 АВГУСТА 2020Г.)
ПРЕДСЕДАТЕЛЬ КОМИССИИ _____ СЫСОЕВА Т.И.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
6. КРИТЕРИИ ОЦЕНОК	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики (далее программа) является частью ППСЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация работы структурного подразделения.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2 Цели и задачи учебной практики: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений, обучающихся по изучаемой специальности, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающиеся должны **иметь практический опыт:**

ВПД	Требования к умениям
Организация работы структурного подразделения	• планировать работу структурного подразделения (бригады); • оценивать эффективность деятельности структурного подразделения (бригады); • принимать управленческие решения;

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ 06 – 36 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является освоение обучающимися видом профессиональной деятельности **организация и контроль работы подчиненного персонала** необходимых для последующего освоения ими избранной специальности.

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
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 ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, 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.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код профессиональных компетенций	Виды работ	Количество часов производственной практики
ПП 06.01 Организация работы структурного подразделения		36
ПК 6.1 -6.5	1. Спланировать работу исполнителей. Изучение работы структурного подразделения (бригады). Участие в разработке и организации рабочих мест в производственных помещениях. Участие в планирование работы коллектива исполнителей. Изучение должностных обязанностей работников предприятия питания.	6
	2. Организовать работу трудового коллектива. Методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени Организация и оплата труда на предприятии. Мотивация работников на решение производственных задач. Участие в разработке составления табеля учета рабочего времени и графиков выхода на работу работников, рассчитывать заработную плату.	6
	3. Проконтролировать ход выполнения работ исполнителями и оценить их результаты. Самостоятельная разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации. Самостоятельное заполнение документов, изучение порядка заполнения. Участие в принятии управленческих решений предприятия и оценка качества выполняемых работ членами команды. Изучение нормативно-правовых документов, регулирующих	6

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код профессиональных компетенций	Виды работ	Количество часов производственной практики
ПП 06.01 Организация работы структурного подразделения		36
ПК 6.1 -6.5	1. Спланировать работу исполнителей. Изучение работы структурного подразделения (бригады). Участие в разработке и организации рабочих мест в производственных помещениях. Участие в планирование работы коллектива исполнителей. Изучение должностных обязанностей работников предприятия питания.	6
	2. Организовать работу трудового коллектива. Методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени Организация и оплата труда на предприятии. Мотивация работников на решение производственных задач. Участие в разработке составления табеля учета рабочего времени и графиков выхода на работу работников, рассчитывать заработную плату.	6
	3. Проконтролировать ход выполнения работ исполнителями и оценить их результаты. Самостоятельная разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации. Самостоятельное заполнение документов, изучение порядка заполнения. Участие в принятии управленческих решений предприятия и оценка качества выполняемых работ членами команды. Изучение нормативно-правовых документов, регулирующих	6

	личную ответственность бригадира.	
	4.Отработать навыки по ведению утвержденной учетно-отчетной документации. Самостоятельное участие в расчетах выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции в ассортименте Оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	6
	5. Отработать навыки планирования основных показателей производства. Участие в расчетах основных производственных показателей, характеризующих эффективность выполняемых работ: себестоимость продукции (работ, услуг), и ее экономическая сущность; ценообразование на продукцию) (работ, услуг). Участие в расчетах экономических показателей и издержек производства и пути снижения затрат.	10
	Дифференцированный зачет	2
Экзамен (квалификационный)		6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения учебной практики.

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2 Информационное обеспечение обучения:

Основные источники:

Учебники и учебные пособия

1. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник/ С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 2015. - 320 с.

Дополнительные источники:

1. Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания: Практикум/ А.Т. Васюкова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 144 с.

2. Марыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/ Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД «Форум»: ИНФРА-М, 2017. - 176 с.

3. Фридман, А.М. Экономика предприятия общественного питания: учебник для бакалавров/ А.М. Фридман. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. – 464 с.

Федеральные законы РФ:

1. Федеральный закон от 06.12.2011 N 402-ФЗ "О бухгалтерском учете".

2. Приказ Минфина РФ от 29.07.1998 N 34н "Об утверждении Положения по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 27.08.1998 N 1598).

3. Приказ Минфина РФ от 31.10.2000 N 94н "Об утверждении Плана счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организаций и Инструкции по его применению".

4. "Альбом унифицированных форм первичной учетной документации по учету операций в общественном питании" (формы утверждены Постановлением Госкомстата РФ от 25.12.1998 N 132)

Электронные издания:

1. Центр Управления Финансами [Электронный ресурс]: Электрон. ст. // Главная/ Экономисту/ Основной капитал предприятия. – Свободный доступ из сети Интернет. – <http://center-yf.ru/data/economy/Osnovnoi-kapital-predpriyatiya.php>

2. КонсультантПлюс – надежная правовая поддержка [Электронный ресурс]: Компьютерная справочно-правовая система в России. – Свободный доступ из сети Интернет. – <http://www.consultant.ru/>

3. StudFiles [Электронный ресурс]: Файловый архив для студентов. Все предметы. Все вузы. – Свободный доступ из сети Интернет. – <http://www.studfiles.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Производственная практика проводится концентрированно либо рассредоточено после окончания каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Руководство производственной практикой осуществляют мастера производственного обучения, преподаватели, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, преподаватели, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения, преподавателем и руководителем практики.

Результаты освоения общих компетенций фиксируются в дневнике по практике, а профессиональных компетенций в журнале, в производственных характеристиках, а также в дневнике по практике.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации.	- демонстрация способности планировать основные показатели деятельности организации; - применение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации;	Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов во время прохождения производственной практики, выполнения работ, экзамена по междисциплинарному курсу.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	- соблюдение плана работы в соответствии с установленными целями, задачами и функциями организации (подразделения) и должностными инструкциями работников; - оформление планов работы по установленной форме; - соответствие планов требованиям конкретности, достижимости, проверяемости.	Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов во время прохождения производственной практики, выполнения работ, экзамена по междисциплинарному курсу.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	- организация работы трудового коллектива в соответствии с планами работы, должностными инструкциями; - соблюдение порядка определения состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы и плановых заданий исполнителями;	Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов во время прохождения производственной практики, выполнения работ, экзамена по междисциплинарному курсу.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения	- соблюдение реализации различных методов контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); - сопоставление результатов работы	Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов во время прохождения производственной практики, выполнения работ, экзамена по междисциплинарному курсу.

работ исполнителям и.	исполнителей с установленными стандартами деятельности; - осуществление анализа и оценки работы исполнителей по результатам сопоставления, выявление отклонений и причин, их вызвавших; - принятие управленческих решений по повышению результативности работы предприятия и подразделения;	
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; - правильность оформления учетно-отчетную документацию, согласно предъявляемым к ней требованиям.	Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов во время прохождения производственной практики, выполнения работ, экзамена по междисциплинарному курсу.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- умение объяснить социальную значимость получаемой специальности; - проявление точности, аккуратности, внимательности при выполнении заданий на практике; - демонстрация стремления к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах и др.);	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- демонстрация способности организовать собственную деятельность в соответствии с поставленной целью; - определение и самостоятельный выбор способов (технологий) и методов решения профессиональных задач в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач;	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	- демонстрация способности проведения анализа ситуации по заданным критериям, определения рисков; - определение и самостоятельный выбор способов разрешения проблемы в стандартных и нестандартных ситуациях в области технологического процесса приготовления пищи; - способность оценить последствия принятых решений;	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- демонстрация способности эффективного поиска и использования информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - корректно использует информационные источники для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач;	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	- владеет приёмами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом; - активно применяет информационно-коммуникационные технологии в технологических расчетах при составлении рабочей технологической документации: технологических карт, журналов бракеража, калькуляционных карт и др.; - оформляет результаты внеаудиторной самостоятельной работы с использованием ИКТ;	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективно взаимодействует с коллегами и руководством; - соблюдает нормы деловой культуры, этнических норм; - имеет положительные отзывы с производственной практики;	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность	- демонстрация принятия целей по решению профессиональных задач, выбирать методы	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения

подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	мотивации деятельности подчиненных и контролировать их работу; - демонстрация умений брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения задания;	образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- владеет механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; - владеет способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки;	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - демонстрация адаптации к изменяющимся условиям профессиональной деятельности; - проявление профессиональной мобильности при прохождении различных этапов производственной практики.	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.

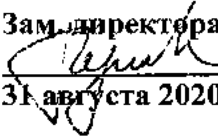
6. КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
80 - 89	4	хорошо
70 - 79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	неудовлетворительно

МИНИСТЕРСТВО ТУРИЗМА ТВЕРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТВЕРСКОЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ТУРИЗМА»
(ГБПОУ «ТКСиТ»)

РАССМОТРЕНО
на заседании методической комиссии
ГБПОУ «ТКСиТ»
Протокол № 1 31 августа 2020 г.

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР ГБПОУ «ТКСиТ»
 Е.С. Рязанцева
31 августа 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «ТКСиТ»
Е.А. Кузнецова
31 августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

2020г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) **43.02.15 поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 472 от 07 мая 2014 г., положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих программу подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ).

Организация-разработчик: ГБПОУ «ТКСиТ»

Разработчики:

Архипова Татьяна Валерьевна, преподаватель специальных дисциплин

«ГБПОУ» ТКСиТ»

©Архипова Татьяна Валерьевна, преподаватель специальных дисциплин

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ
НА ЗАСЕДАНИИ МЕТОДИЧЕСКОЙ КОМИССИИ
(ПРОТОКОЛ №1 ОТ 31 АВГУСТА 2020Г.)
ПРЕДСЕДАТЕЛЬ КОМИССИИ _____ СЫСОВЕВА Т.И.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
6. КРИТЕРИИ ОЦЕНОК	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики (далее программа) является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация работы структурного подразделения.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2 Цели и задачи производственной практики: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений, обучающихся по изучаемой специальности, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающиеся должны **иметь практический опыт:**

ВПД	Требования к умениям
Организация работы структурного подразделения	• планировать работу структурного подразделения (бригады); • оценивать эффективность деятельности структурного подразделения (бригады); • принимать управленческие решения;

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

В рамках освоения ПМ 06 – 72 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися видом профессиональной деятельности **организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**, необходимых для последующего освоения ими избранной специальности.

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
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 ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, 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.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код профессиональных компетенций	Виды работ	Количество часов производственной практики
ПП 06.01 Организация работы структурного подразделения		72
ПК 6.1 -6.5	1. Спланировать работу исполнителей. Изучение работы структурного подразделения (бригады). Участие в разработке и организации рабочих мест в производственных помещениях. Участие в планирование работы коллектива исполнителей. Изучение должностных обязанностей работников предприятия питания.	12
	2. Организовать работу трудового коллектива. Методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени Организация и оплата труда на предприятии. Мотивация работников на решение производственных задач. Участие в разработке составления табеля учета рабочего времени и графиков выхода на работу работников, рассчитывать заработную плату.	12
	3. Проконтролировать ход выполнения работ исполнителями и оценить их результаты. Самостоятельная разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации. Самостоятельное заполнение документов, изучение порядка заполнения. Участие в принятии управленческих решений предприятия и оценка качества выполняемых работ членами команды. Изучение нормативно-правовых документов, регулирующих	12

	личную ответственность бригадира.	
	4.Отработать навыки по ведению утвержденной учетно-отчетной документации. Самостоятельное участие в расчетах выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции в ассортименте Оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	12
	5. Отработать навыки планирования основных показателей производства. Участие в расчетах основных производственных показателей, характеризующих эффективность выполняемых работ: себестоимость продукции (работ, услуг), и ее экономическая сущность; ценообразование на продукцию) (работ, услуг). Участие в расчетах экономических показателей и издержек производства и пути снижения затрат.	10
	Дифференцированный зачет	2
Экзамен (квалификационный)		6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2 Информационное обеспечение обучения: Основные источники:

Учебники и учебные пособия

1. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник/ С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 2015. - 320 с.

Дополнительные источники:

1. Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания: Практикум/ А.Т. Васюкова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2017. - 144 с.

2. Марыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/ Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД «Форум»: ИНФРА-М, 2017. - 176 с.

3. Фридман, А.М. Экономика предприятия общественного питания: учебник для бакалавров/ А.М. Фридман. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2016. – 464 с.

Федеральные законы РФ:

1. Федеральный закон от 06.12.2011 N 402-ФЗ "О бухгалтерском учете".

2. Приказ Минфина РФ от 29.07.1998 N 34н "Об утверждении Положения по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 27.08.1998 N 1598).

3. Приказ Минфина РФ от 31.10.2000 N 94н "Об утверждении Плана счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организаций и Инструкции по его применению".

4. "Альбом унифицированных форм первичной учетной документации по учету операций в общественном питании" (формы утверждены Постановлением Госкомстата РФ от 25.12.1998 N 132)

Электронные издания:

1. Центр Управления Финансами [Электронный ресурс]: Электрон. ст. // Главная/ Экономисту/ Основной капитал предприятия. – Свободный доступ из сети Интернет. – <http://center-yf.ru/data/economy/Osnovnoi-kapital-predpriyatiya.php>
2. КонсультантПлюс – надежная правовая поддержка [Электронный ресурс]: Компьютерная справочно-правовая система в России. – Свободный доступ из сети Интернет. – <http://www.consultant.ru/>
3. StudFiles [Электронный ресурс]: Файловый архив для студентов. Все предметы. Все вузы. – Свободный доступ из сети Интернет. – <http://www.studfiles.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Производственная практика проводится концентрированно либо рассредоточено после окончания каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Руководство производственной практикой осуществляют мастера производственного обучения, преподаватели, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, преподаватели, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

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

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером производственного обучения, преподавателем и руководителем практики.

Результаты освоения общих компетенций фиксируются в дневнике по практике, а профессиональных компетенций в журнале, в производственных характеристиках, а также в дневнике по практике.

Результаты (освоенные профессиона льные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации.	- демонстрация способности планировать основные показатели деятельности организации; - применение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации;	Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов во время прохождения производственной практики, выполнения работ, экзамена по междисциплинарному курсу.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителям и.	- соблюдение плана работы в соответствии с установленными целями, задачами и функциями организации (подразделения) и должностными инструкциями работников; - оформление планов работы по установленной форме; - соответствие планов требованиям конкретности, достижимости, проверяемости.	Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов во время прохождения производственной практики, выполнения работ, экзамена по междисциплинарному курсу.
ПК 6.3. Организовыва ть работу трудоого коллектива	- организация работы трудового коллектива в соответствии с планами работы, должностными инструкциями; - соблюдение порядка определения состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы и плановых заданий исполнителями;	Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов во время прохождения производственной практики, выполнения работ, экзамена по междисциплинарному курсу.
ПК 6.4. Контролирова ть ход и оценивать результаты выполнения	- соблюдение реализации различных методов контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); - сопоставление результатов работы	Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов во время прохождения производственной практики, выполнения работ, экзамена по междисциплинарному курсу.

работ исполнителям и.	исполнителей с установленными стандартами деятельности; - осуществление анализа и оценки работы исполнителей по результатам сопоставления, выявление отклонений и причин, их вызвавших; - принятие управленческих решений по повышению результативности работы предприятия и подразделения;	
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; - правильность оформления учетно-отчетную документацию, согласно предъявляемым к ней требованиям.	Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов во время прохождения производственной практики, выполнения работ, экзамена по междисциплинарному курсу.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- умение объяснить социальную значимость получаемой специальности; - проявление точности, аккуратности, внимательности при выполнении заданий на практике; - демонстрация стремления к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах и др.);	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- демонстрация способности организовать собственную деятельность в соответствии с поставленной целью; - определение и самостоятельный выбор способов (технологий) и методов решения профессиональных задач в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач;	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	- демонстрация способности проведения анализа ситуации по заданным критериям, определения рисков; - определение и самостоятельный выбор способов разрешения проблемы в стандартных и нестандартных ситуациях в области технологического процесса приготовления пищи; - способность оценить последствия принятых решений;	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- демонстрация способности эффективного поиска и использования информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - корректно использует информационные источники для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач;	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	- владеет приёмами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом; - активно применяет информационно-коммуникационные технологии в технологических расчетах при составлении рабочей технологической документации: технологических карт, журналов бракеража, калькуляционных карт и др.; - оформляет результаты внеаудиторной самостоятельной работы с использованием ИКТ;	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективно взаимодействует с коллегами и руководством; - соблюдает нормы деловой культуры, этнических норм; - имеет положительные отзывы с производственной практики;	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность	- демонстрация принятия целей по решению профессиональных задач, выбирать методы	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения

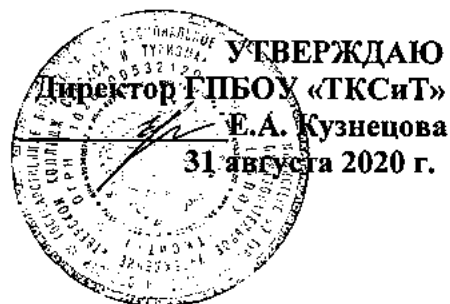
подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	мотивации деятельности подчиненных и контролировать их работу; - демонстрация умений брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения задания;	образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- владеет механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; - владеет способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки;	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - демонстрация адаптации к изменяющимся условиям профессиональной деятельности; - проявление профессиональной мобильности при прохождении различных этапов производственной практики.	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе производственной практики.

6. КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
80 - 89	4	хорошо
70 - 79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	неудовлетворительно

СОГЛАСОВАНО
на заседании методической комиссии
ГБПОУ «ТКСиТ»
Протокол № 1 30 августа 2020г.



**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТВЕРСКОЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ТУРИЗМА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ**

**МДК 07.01 Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и
кулинарных изделий ассортимента**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тверь, 2020

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Профессионального стандарта 16675 для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 № 1565).

Организация-разработчик: ГБПОУ «ТКСиТ»

Разработчики:

Мисуно Марина Германовна, преподаватель специальных дисциплин

©ГБПОУ» ТКСиТ»

© Мисуно Марина Германовна, преподаватель специальных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07. Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ПС по профессии 16675 «Повар» для специальности СПО *43.02.15 Поварское и кондитерское дело* в части освоения основного вида профессиональной деятельности (далее – ВПД): выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Код	Наименование результата обучения
ПК01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
ПК02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области поварского и кондитерского дела.

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

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

иметь практический опыт:

- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
- подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;
- подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;
- приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
- приготовление блюд из яиц по заданию повара;
- приготовление блюд из творога по заданию повара;
- приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
- приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- приготовление горячих напитков по заданию повара;
- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
- приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;

- приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;
- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий, и их презентации;
- прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;
- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- правила и технологии расчетов с потребителями.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 132 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов,

учебной и производственной практики всего – 36 часов:

производственной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий ассортимента** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	Приготовление блюд из овощей и грибов.
ПК 7.2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 7.3	Приготовление супов и соусов разнообразного ассортимента.
ПК 7.4	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 7.5	Приготовление блюд из мяса, домашней птицы и дичи, кролика.
ПК 7.6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 7.7	Приготовление сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
ПК 7.8	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
МДК07	Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий						
ПК01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов						
ПК02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента						
ПК03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента						
ПК04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента						
	Производственная практика						
	<i>Всего:</i>						36

Содержание обучения по профессиональному модулю.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов
1	2		3
МДК 07.01 Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий			54
Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов			3
	Содержание учебного материала		3
	1	Основные приемы механической кулинарной обработки овощей и грибов. Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей и грибов.	2
	2	Весомизмерительное и холодильное оборудование. Взвешивание овощей, грибов, пряностей.	1
Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			13
	Содержание учебного материала		9
	1	Подготовка сырья, проверка органолептическим способом качества мясных, рыбных товаров.	1
	2	Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Правила проведения бракеража. Творческое оформление при подаче блюд.	1
	3	Ассортимент блюд из рыбы. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Правила проведения бракеража.	1
	5	Ассортимент сложных блюд из мяса, птицы и дичи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса, птицы, дичи. Правила проведения бракеража.	2
	6	Ассортимент холодных и горячих соусов. Способы сервировки и варианты оформления, подачи простых соусов; температура подачи	2
	Лабораторная работа		6
	1	№1: Работа с нормативно-технической документацией: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Решение задач.	6
Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			12
	Содержание учебного материала		6

	1	Виды и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Последовательность выполнения операций при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	2
	2	Требования к качеству, хранение, температура подачи.	1
	3	Творческое оформление при подаче блюд.	1
	4	Отличительные особенности различных видов круп (шлифованные, полированные, дроблёные, быстрого приготовления и т.д.). Приготовление блюд и гарниров из различных круп. Температурный режим и правила приготовления.	2
	Лабораторная работа		6
	1	№2: Творческое оформление блюд при подаче.	6
Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			7
	Содержание учебного материала		7
	1	Ассортимент сладких блюд, пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическая способом качества продуктов.	1
	2	Способы сервировки и варианты оформления. Правила охлаждения и хранения сладких блюд. Температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи.	2
	3	Классификация холодных и горячих напитков. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическим способом качества продуктов холодных и горячих напитков.	2
	4	Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении напитков, виды, технология приготовления. Способы сервировки и варианты оформления.	2
Повторительно-обобщающее занятие (консультации)			2
Промежуточная аттестация в форме экзамена			6
Самостоятельная работа обучающихся:			10
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.			
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.			
3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.			

4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. 9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. 10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 15. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	
Производственная практика: Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и	36

дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной в соответствии с заявкой. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии с заказом. 5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.	
Всего	138

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация профессионального модуля предполагает наличие **учебных кабинетов:** технологии кулинарного производства; безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

мастерских: учебный кулинарный цех;

лабораторий: микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: учебная литература, обучающие компьютерные программы, плакаты, учебные фильмы.

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: рабочие места по количеству обучающихся;

Инвентарь и посуда, инструменты; электроплита ПЭСМ-4ШБ, взбивальная машина МВ-6, кофемашина, пароконвектомат.

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. КУЛИНАРИЯ. Учеб. для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова -4-е изд., перераб. и допол. –М.:Издательский центр «Академия»2018.-400с.
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для студ.сред.проф.образования: учеб.нач.проф.образования/Г.Г.Дубцов,М.Ю.Сиданова,Л.С.Кузнецова.-3-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия», 2018.-240с.
3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач.проф. образования/ С.Н.Козлова,Е.Ю. Фединишина.-3-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия»,2017.-272с.

Дополнительные источники:

1. Семиряжко Т. Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособ. Для нач. проф. Образования/ Т. Г.Семиряжко, М. Ю. Дерюгина.-2-е изд.,испр.-М.: Издательский центр «Академия»,2010.-192с.
2. Харченко Н.Э .Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособ. для нач. проф. образования/ Н.Э. Харченко.-3-е изд.,стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-496с.

3. Профессиональные стандарты индустрии питания. Федерация Рестораторов и Отельеров.- М: ЗАО « Издательский дом « Ресторанные ведомости»,2011.-512с.
4. Журнал «Питание и общество».
5. Журнал «Гастроном».
6. Журнал «Ресторатор & ШЕФ».

Интернет – ресурсы:

1. «Кулинарный портал». (Электронный ресурс) Режим доступа (свободный): <http://www.kulina.ru>.,<http://vkus.bu>.
2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. (Электронный ресурс) Режим доступа (свободный): [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Аудиторные занятия проводятся в учебных кабинетах, по графику учебного процесса. Учебная практика осуществляется один раз в неделю (6 часов). Освоению данного модуля должны предшествовать учебные дисциплины: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК 07.01. (РАЗДЕЛ 1, 2).

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-- понимание актуальности и демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии - применение практико-ориентированных профессиональных знаний с опорой на опыт; - стремление к освоению более высокой ступени профессионального образования;	- наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы; - оценка участия в различных профессиональных соревнованиях;
ОК.02 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- деятельность под руководством, сочетающаяся с самостоятельностью при выборе путей ее осуществления из известных; - планирование собственной деятельности, исходя из поставленной руководителем задачи; - ответственность за решение поставленных задач.	- оценка эффективности выполнения производственных заданий; - экспертная оценка деятельности обучающихся работодателям.
ОК.03 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- осуществление анализа рабочей ситуации и её предсказуемых изменений; - коррекция действий с учетом условий их выполнения - оценивание качества конечного продукта; - ответственность за решение поставленных задач;	- наблюдение за выполнением производственных заданий в рабочих ситуациях; - оценка решений нестандартных ситуаций
ОК.04 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- самостоятельный поиск информации, необходимой для решения поставленных профессиональных задач - использование различных источников получения информации	Оценка эффективности использования полученной информации (дополнительной) в профессиональной деятельности;

Ок.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- использование ИКТ в профессиональной деятельности: создание презентаций, обработка фото и видео материала и т.п.	Оценка качества использования ИКТ- технологий в профессиональной деятельности
ОК.06 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	-применение приемлемой модели общения с коллегами, руководством, клиентами; - приспособление собственного поведения к меняющимся обстоятельствам; - осуществление контроля собственного поведения, отсутствие конфликтов; - применение индивидуального подхода в обслуживании клиентов; -соблюдение профессиональной этики;	- отзывы (экспертная оценка) коллег, руководства и клиентов;
ОК.07 Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние	- использование знаний санитарного законодательства Российской Федерации; - использование практических навыков в соблюдении санитарно-эпидемиологических требований к организации и подготовке производственных помещений на предприятиях пищевых производств; - соблюдение требований личной гигиены повара, кондитера; - выполнение правил ТБ, пожарной и электрической безопасности.	- оценка выполнения санитарно-эпидемиологических требований к организации и подготовке производственных помещений на предприятиях пищевых производств, правил личной гигиены;
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- использование полученных профессиональных знаний при исполнении воинской обязанности; -участие в военно-патриотических мероприятиях и военно-спортивных объединениях;	-служба в рядах ВС

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ	Проверка качества традиционных видов овощей и плодов; пряностей и приправ по органолептическим показателям. Подбор производственного инвентаря и оборудования для первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов; подготовки пряностей и приправ. Осуществление первичной обработки традиционных видов овощей и плодов. Подготовка пряностей и приправ Нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов	Устный опрос «Первичная обработка и нарезка клубнеплодов», 10-15 мин.; Тест «Обработка и нарезка овощей», 10-15 мин.; Устный опрос «Обработка подготовка овощей к фаршированию», 10мин.; Контрольная работа №1, тема: «Технология обработки сырья из овощей и грибов», 1 час Оценка выполнения самостоятельной работы
Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	Использование различных технологий приготовления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. Использование различных технологий оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. Оценивание качества основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов по органолептическим показателям.	Устный опрос, 10-15 мин; Письменный опрос, 10 мин.; Тест «Блюда из тушеных и запечённых овощей», 10 мин.; Контрольная работа № 2 «Блюда из овощей»; Оценка выполнения самостоятельной работы;

5.2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК 07.01. (РАЗДЕЛЫ 3,4).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из круп и риса, бобовых и макаронных изделий	Использование различных технологий приготовления основных и простых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и макаронных изделий. Использование различных технологий оформления основных и простых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и макаронных изделий. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления основных и простых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и макаронных изделий. Оценивание качества основных и простых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и макаронных изделий по органолептическим показателям.	Устный опрос. Тест «Каши различной консистенции», (15 мин). Графический диктант «Блюда из вязких каш» (5 мин) Контрольная работа №1 Тема: «Блюда и гарниры из круп». Графический диктант «Варка макаронных изделий», (10 мин) Контрольная работа №2, тема: «Блюда и гарниры из макаронных изделий, бобовых» Оценка выполнения самостоятельной работы.
Готовить и оформлять блюда из яиц, творога, теста	Использование различных технологий приготовления блюд из яиц, творога, теста Использование различных технологий оформления блюд из яиц, творога, теста Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из яиц, творога, теста Оценивание качества блюд из яиц, творога, теста по органолептическим показателям.	Устный опрос. Тест «Блюда из яиц», 10 мин. Тест «Блюда из творога», 15 мин. Контрольная работа №3, тема: «Технология обработки сырья и приготовление блюд из яиц и творога» Устный опрос «Приготовление изделий из теста» Дифференцированной зачёт Оценка выполнения самостоятельной работы.

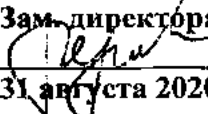
Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	вербальный аналог
	балл (отметка)	
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений определяется преподавателем интегральная оценка освоенных обучающимися общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

МИНИСТЕРСТВО ТУРИЗМА ТВЕРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТВЕРСКОЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ТУРИЗМА»
(ГБПОУ «ТКСиТ»)

РАССМОТРЕНО
на заседании методической комиссии
ГБПОУ «ТКСиТ»
Протокол № 1 31 августа 2020 г.

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР ГБПОУ «ТКСиТ»
 Е.С. Рязанцева
31 августа 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «ТКСиТ»
Е.А. Кузнецова
31 августа 2020 г.

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Тверь 2020 год.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
6. КРИТЕРИИ ОЦЕНОК	14

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07. Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта и является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации поваров и переподготовки товароведов-экспертов и профессиональной подготовке техников-технологов пищевых производств.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля
результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий ассортимента** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:
В рамках освоения ПМ 07 – 36 часов

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код ПК	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
ПК 7.1.- 7.5. ОК1-9	Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.	Тема 1.1.Инструктаж по технике безопасности, правила санитарии гигиены. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	6
		Тема 1.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	12
		Тема 1.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	6
		Тема 1.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	6
		Дифференцированный зачет	6

3.2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
ПМ 07. Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий		36	
	Содержание учебного материала.		
Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности, правила санитарии гигиены. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Подбор инвентаря и инструментов при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Виды работ: приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Соблюдение температурных режимов и условий при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Выбор способов и приемов при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Контролировать качество органолептическим способом продуктов и готовых полуфабрикатов Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы	6	3

	и нерыбного водного сырья		
Тема 1.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6	3
Тема 1.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	12	3
Тема 1.4.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для	6	3

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		
	Дифференцированный зачет	6	3

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация профессионального модуля предполагает наличие **учебных кабинетов:** технологии кулинарного производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда; **мастерских:** учебный кулинарный цех; **лабораторий:** микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: учебная литература, обучающие компьютерные программы, плакаты, учебные фильмы.

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: рабочие места по количеству обучающихся;

Инвентарь и посуда, инструменты; электроплита ПЭСМ-4ШБ, взбивальная машина МВ-6, кофемашина, пароконвектомат.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. КУЛИНАРИЯ. Учеб. для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова -4-е изд., перераб. и допол. –М.:Издательский центр «Академия»2012.-400с

2 Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для студ.сред.проф.образования: учеб.нач.проф.образования/Г.Г.Дубцов,М.Ю.Сиданова,Л.С.Кузнецова.-3-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия», 2010.-240с.

3 Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач.проф. образования/ С.Н.Козлова.,Е.Ю. Фединишина.-3-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия»,2011.-272с.

Дополнительные источники:

1. Семиряжко Т. Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособ. Для нач. проф. Образования/ Т. Г.Семиряжко, М. Ю. Дерюгина.-2-е изд.,испр.-М.: Издательский центр «Академия»,2010.-192с.

2 Харченко Н.Э .Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособ. для нач. проф. образования/ Н.Э. Харченко.-3-е изд.,стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-496с

3 Профессиональные стандарты индустрии питания. Федерация Рестораторов и Отельеров.- М: ЗАО « Издательский дом « Ресторанные ведомости», 2011.-512с.

4 Журнал «Питание и общество».

5 Журнал «Гастроном».

6 Журнал «Ресторатор & ШЕФ».

7 Интернет – ресурсы:

«Кулинарный портал». (Электронный ресурс) Режим доступа (свободный): <http://www.kulina.ru>, <http://vkus.bu>.

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. (Электронный ресурс) Режим доступа (свободный): [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Аудиторные занятия проводятся в учебных кабинетах, по графику учебного процесса. Учебная практика осуществляется один раз в неделю(6 часов). Освоению данного модуля должны предшествовать учебные дисциплины: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Безопасность жизнедеятельности»; « Экономические и правовые основы производственной деятельности»; «Организация обслуживания»; «Современное технологическое оборудование»; «Основы калькуляции»; « Технология приготовления зарубежной кухни».

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

Перечень общих компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать общими компетенциями

Код	Наименование общих компетенций
01. ОК	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
02. ОК	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
03. ОК	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
04. ОК	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
05. ОК	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация профессионального модуля предполагает наличие **учебных кабинетов:** технологии кулинарного производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда; **мастерских:** учебный кулинарный цех; **лабораторий:** микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: учебная литература, обучающие компьютерные программы, плакаты, учебные фильмы.

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: рабочие места по количеству обучающихся;

Инвентарь и посуда, инструменты; электроплита ПЭСМ-4ШБ, взбивальная машина МВ-6, кофемашина, пароконвектомат.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. КУЛИНАРИЯ. Учеб. для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова -4-е изд., перераб. и допол. –М.:Издательский центр «Академия»2012.-400с

2 Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования: учеб. нач. проф. образования/ Г.Г. Дубцов, М.Ю. Сиданова, Л.С. Кузнецова. -3-е изд., стер. -М.:Издательский центр «Академия», 2010.-240с.

3 Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования/ С.Н.Козлова, Е.Ю. Фединишина. -3-е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2011.-272с.

Дополнительные источники:

1. Семиряжко Т. Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособ. Для нач. проф. Образования/ Т. Г.Семиряжко, М. Ю. Дерюгина. -2-е изд., испр. -М.: Издательский центр «Академия», 2010.-192с.

2 Харченко Н.Э .Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособ. для нач. проф. образования/ Н.Э. Харченко. -3-е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2011.-496с

3 Профессиональные стандарты индустрии питания. Федерация Рестораторов и Отельеров.- М: ЗАО « Издательский дом « Ресторанные ведомости», 2011.-512с.

4 Журнал «Питание и общество».

5 Журнал «Гастроном».

6 Журнал «Ресторатор & ШЕФ».

7 Интернет – ресурсы:

«Кулинарный портал». (Электронный ресурс) Режим доступа (свободный): <http://www.kulina.ru>, <http://vkus.bu>.

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. (Электронный ресурс) Режим доступа (свободный): [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Аудиторные занятия проводятся в учебных кабинетах, по графику учебного процесса. Учебная практика осуществляется один раз в неделю(6 часов). Освоению данного модуля должны предшествовать учебные дисциплины: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Безопасность жизнедеятельности»; « Экономические и правовые основы производственной деятельности»; «Организация обслуживания»; «Современное технологическое оборудование»; «Основы калькуляции»; « Технология приготовления зарубежной кухни».

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

Перечень общих компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать общими компетенциями

Код	Наименование общих компетенций
01. ОК	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
02. ОК	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
03. ОК	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
04. ОК	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
05. ОК	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

06.	ОК	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
07.	ОК	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
08.	ОК	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
09.	ОК	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
10.	ОК	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
11.	ОК	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-- понимание актуальности и демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии - применение практико-ориентированных профессиональных знаний с опорой на опыт; - стремление к освоению более высокой ступени профессионального образования;	- наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы; - оценка участия в различных профессиональных соревнованиях;
ОК.02 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- деятельность под руководством, сочетающаяся с самостоятельностью при выборе путей ее осуществления из известных; - планирование собственной деятельности, исходя из поставленной руководителем задачи; - ответственность за решение поставленных задач.	- оценка эффективности выполнения производственных заданий; - экспертная оценка деятельности обучающихся работодателям.
ОК.03 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять	- осуществление анализа рабочей ситуации и её	- наблюдение за выполнением

текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	предсказуемых изменений; - коррекция действий с учетом условий их выполнения - оценивание качества конечного продукта; - ответственность за решение поставленных задач;	производственных заданий в рабочих ситуациях; - оценка решений нестандартных ситуаций
ОК.04 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- самостоятельный поиск информации, необходимой для решения поставленных профессиональных задач -использование различных источников получения информации	Оценка эффективности использования полученной информации (дополнительной) в профессиональной деятельности;
Ок.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- использование ИКТ в профессиональной деятельности: создание презентаций, обработка фото и видео материала и т.п.	Оценка качества использования ИКТ-технологий в профессиональной деятельности
ОК.06 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	-применение приемлемой модели общения с коллегами, руководством, клиентами; - приспособление собственного поведения к меняющимся обстоятельствам; - осуществление контроля собственного поведения, отсутствие конфликтов; - применение индивидуального подхода в обслуживании клиентов; -соблюдение профессиональной этики;	- отзывы (экспертная оценка) коллег, руководства и клиентов;
ОК.07 Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние	- использование знаний санитарного законодательства Российской Федерации; - использование практических навыков в соблюдении санитарно-эпидемиологических требований к организации и подготовке производственных помещений на предприятиях пищевых	- оценка выполнения санитарно-эпидемиологических требований к организации и подготовке производственных помещений на предприятиях

	производств; - соблюдение требований личной гигиены повара, кондитера; - выполнение правил ТБ, пожарной и электрической безопасности.	пищевых производств, правил личной гигиены;
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- использование полученных профессиональных знаний при исполнении воинской обязанности; - участие в военно-патриотических мероприятиях и военно-спортивных объединениях;	-служба в рядах ВС

4.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ	Проверка качества традиционных видов овощей и плодов; пряностей и приправ по органолептическим показателям. Подбор производственного инвентаря и оборудования для первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов; подготовки пряностей и приправ. Осуществление первичной обработки традиционных видов овощей и плодов. Подготовка пряностей и приправ Нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов	Устный опрос «Первичная обработка и нарезка клубнеплодов», 10-15 мин.; Тест «Обработка и нарезка овощей», 10-15 мин.; Устный опрос «Обработка подготовка овощей к фаршированию», 10мин.; Контрольная работа №1, тема: «Технология обработки сырья из овощей и грибов», 1 час Оценка выполнения самостоятельной работы.
Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	Использование различных технологий приготовления основных и простых блюд и гарниров из	Устный опрос, 10-15 мин; Письменный опрос, 10 мин.;

	традиционных видов овощей и грибов. Использование различных технологий оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. Оценивание качества основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов по органолептическим показателям.	Тест «Блюда из тушеных и запечённых овощей», 10 мин; Контрольная работа № 2 «Блюда из овощей»; Оценка выполнения самостоятельной работы;
--	---	---

4.2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из круп и риса, бобовых и макаронных изделий	Использование различных технологий приготовления основных и простых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и макаронных изделий. Использование различных технологий оформления основных и простых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и макаронных изделий. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления основных и простых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и макаронных изделий. Оценивание качества основных и простых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и макаронных изделий по органолептическим показателям.	Устный опрос. Тест «Каши различной консистенции», (15 мин). Графический диктант «Блюда из вязких каш» (5 мин) Контрольная работа №1 Тема: «Блюда и гарниры из круп». Графический диктант «Варка

		макаронных изделий», (10 мин) Контрольная работа №2, тема: «Блюда и гарниры из макаронных изделий, бобовых» Оценка выполнения самостоятельной работы.
Готовить и оформлять блюда из яиц, творога, теста	Использование различных технологий приготовления блюд из яиц, творога, теста Использование различных технологий оформления блюд из яиц, творога, теста Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из яиц, творога, теста Оценивание качества блюд из яиц, творога, теста по органолептическим показателям.	Устный опрос. Тест «Блюда из яиц», 10 мин. Тест «Блюда из творога», 15 мин. Контрольная работа №3, тема: «Технология обработки сырья и приготовление блюд из яиц и творога» Устный опрос «Приготовление изделий из теста» Дифференцированной зачёт Оценка выполнения самостоятельной работы.

4.3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК 07.01. (РАЗДЕЛ 5).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Готовить бульоны и отвары	Использование различных технологий приготовления бульонов и отваров. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бульонов и отваров. Оценивание качества бульонов и отваров по органолептическим показателям.	Устный опрос « Приготовление бульонов», 10 мин. Оценка за выполнение производственного задания.
Готовить основные супы	Использование различных технологий приготовления основных супов. Использование различных технологий оформления основных супов. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления основных супов. Оценивание качества основных супов по органолептическим показателям.	Устный опрос; Графический диктант « Щи», 5 мин.; Графический диктант « Борщи», 5 мин. Контрольная работа №1, тема « Технология приготовления супов»; Оценка за выполнение самостоятельной работы
Готовить холодные и горячие соусы	Использование различных технологий приготовления холодных и горячих соусов. Использование различных технологий оформления холодных и горячих соусов. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных и горячих соусов. Оценивание качества холодных и горячих соусов по органолептическим показателям.	Устный опрос, 10-15 мин.; Тест «Горячие соусы», 7-10 мин.; Тест « Холодные соусы», 10 мин.; Оценка выполнения самостоятельной работы. Промежуточный квалификационный экзамен по ПМ.

4.4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК 07.01. (РАЗДЕЛ 6,7).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
--	--	---

Производить обработку рыбы костным скелетом	Проверка качества работы костным скелетом по органолептическим показателям. Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки рыбы костным скелетом. Осуществление обработки рыбы костным скелетом	Устный опрос, 10-15 мин.; Тест «Первичная обработка рыбы», 10 мин.; Оценка выполнения самостоятельной работы;
Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы костным скелетом	Обработка рыбы костным скелетом для приготовления полуфабрикатов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы костным скелетом. Подготовка полуфабрикатов из рыбы костным скелетом. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки полуфабрикатов из рыбы костным скелетом. Использование различных технологий приготовления	Графический диктант «Приготовление рыбных п/ф», 5 мин.; Тест «Рыбная котлетная масса и п/ф из неё», 10 мин.; Контрольная работа №1, «Первичная обработка рыбы»; Оценка выполнения самостоятельной работы;
Готовить и оформлять простые блюда из рыбы костным скелетом	Использование различных технологий приготовления простых блюд из рыбы костным скелетом. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых блюд из рыбы костным скелетом. Оценивание качества простых блюд из рыбы костным скелетом по органолептическим показателям.	Устный опрос, 10-15 мин.; Письменная работа, 10 мин.; Контрольная работа №2, «Блюда из рыбы», 30 мин.; Промежуточный квалификационный экзамен по ПМ 04;

4.5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК 07.01. (РАЗДЕЛ 8,9).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Проверка качества мяса по органолептическим показателям. Проверка качества домашней птицы по органолептическим показателям. Подбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.	Устный опрос «Пищевая ценность мяса» - 10 мин.; Графический диктант «Разруб говядины и кулинарное использование частей мяса говядины»-5 мин.; Устный опрос «Разруб говядины», «Разруб свинины» - 10-15 мин.; Тест «Кулинарное использование частей мяса» -10 мин. Устный опрос -10мин. «Порционные полуфабрикаты»; Тест «Приготовление полуфабрикатов» - 10 мин.; Тест «Котлетная и натурально- рубленая масса» - 10 мин. Устный опрос «Обработка субпродуктов» - 10 мин.; Контрольная работа № 1, « ехнология обработки мяса и домашней птицы»; Оценка выполнения самостоятельной работы
Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса и мясных продуктов. Оценка качества готовых блюд из мяса и мясных продуктов.	Устный опрос, 10-15 мин.; Тест «Блюда из натуральной и котлетной массы», 15 мин.; Контрольная работа № 2, « Блюда из мяса», 1 час; Оценка выполнения самостоятельной работы;
Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	Использование различных технологий приготовления блюд из домашней птицы. Использование	Устный опрос, 10-15 мин.; Тест « Блюда из домашней птицы», 10 мин.; Оценка выполнения самостоятельной работы;

	различных технологий оформления блюд из домашней птицы. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из домашней птицы. Оценивание качества готовых блюд из домашней птицы по органолептическим показателям.	Промежуточный квалификационный экзамен по ПМ 05;
--	---	--

4.6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК 07.01. (РАЗДЕЛ 10).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями	Использование различных технологий приготовления бутербродов и гастрономических продукты порциями. Использование различных технологий оформления бутербродов и гастрономических продукты порциями. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Оценивание качества бутербродов и гастрономических продуктов порциями по органолептическим показателям.	Тест «Бутерброды», 7- 10мин.; Оценка выполнения самостоятельной работы;
Готовить и оформлять салаты	Использование различных технологий приготовления салатов. Использование различных технологий оформления салатов. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления салатов. Оценивание качества салатов	Устный опрос, 10-15 мин.; Тест «Салаты», 10мин.; Контрольная работа №1, «Холодные закуска блюда»

	по органолептическим показателям.	Оценка выполнения самостоятельной работы;
Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуска	Использование различных технологий приготовления простых холодных блюд и закуска. Использование различных технологий оформления простых холодных блюд и закуска. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых холодных блюд и закуска. Оценивание качества простых холодных блюд и закуска по органолептическим показателям.	Промежуточный квалификационный экзамен по ПМ 06; Оценка выполнения самостоятельной работы;

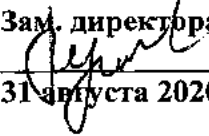
4.7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК 07.01. (РАЗДЕЛ 11).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда	Использование различных технологий приготовления простых холодных и горячих сладких блюд. Использование различных технологий оформления простых холодных и горячих сладких блюд. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд. Оценивание качества простых холодных и горячих сладких блюд по органолептическим показателям.	Устный опрос, 10-15 мин; Тест «Желированные блюда», 10 мин; Контрольная работа № 1, «Холодные и горячие сладкие блюда», 1 час; Оценка выполнения самостоятельной работы;
Готовить и оформлять простые холодные и горячие напитки	Использование различных технологий приготовления простых холодных и горячих напитков. Использование различных технологий оформления простых холодных и горячих напитков. Подбор производственного инвентаря и оборудования для	Устный опрос, 10-15 мин.; Тест «Горячие напитки», 10 мин. ; Оценка выполнения

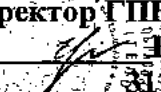
	приготовления простых холодных и горячих напитков. Оценивание качества простых холодных и горячих напитков по органолептическим показателям.	самостоятельной работы; Промежуточный квалификационный экзамен по ПМ 07; Оценка выполнения самостоятельной работы;
--	--	---

МИНИСТЕРСТВО ТУРИЗМА ТВЕРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТВЕРСКОЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ТУРИЗМА»
(ГБПОУ «ТКСиТ»)

РАССМОТРЕНО
на заседании методической комиссии
ГБПОУ «ТКСиТ»
Протокол № 1 31 августа 2020 г.

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР ГБПОУ «ТКСиТ»
 Е.С. Рязанцева
31 августа 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «ТКСиТ»
 Н.А. Кузнецова
31 августа 2020 г.

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Тверь 2020 год.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящую в укрупненную группу **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.** (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от « 22 » июня 2010 г. № 675)

Организация-разработчик ГБОУ СПО «ТКСиТ»

Разработчики:

Мисуно Марина Германовна— преподаватель специальных дисциплин

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ
НА ЗАСЕДАНИИ МЕТОДИЧЕСКОЙ КОМИССИИ
(ПРОТОКОЛ №1 ОТ 31 АВГУСТА 2020Г.)

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ КОМИССИИ _____ СЫСОЕВА Т. И.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
6. КРИТЕРИИ ОЦЕНОК	14

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07. Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта и является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации поваров и переподготовки товароведов-экспертов и профессиональной подготовке техников-технологов пищевых производств.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля
результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий ассортимента** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

В рамках освоения ПМ 07 – 36 часов

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
МДК07	Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий						
ПК01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		6			6	6
ПК02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		18			12	12
ПК03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного		6			6	6

	ассортимента						
ПК04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		6			12	6
	Производственная практика						
	<i>Всего:</i>	<i>138</i>	<i>36</i>			<i>36</i>	<i>36</i>

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3. 1. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код профессиональных компетенций	Виды работ	Количество часов
ПК 2.1. - ПК 2.3.	Иметь практический опыт по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	6
	Иметь практический опыт по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6
	Иметь практический опыт по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	12
	Иметь практический опыт по по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	6
	Дифференцированный зачет	6
	Квалификационный экзамен	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация профессионального модуля предполагает наличие **учебных кабинетов:** технологии кулинарного производства; безопасности жизнедеятельности и охраны труда; **мастерских:** учебный кулинарный цех; **лабораторий:** микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: учебная литература, обучающие компьютерные программы, плакаты, учебные фильмы.

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор; Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: рабочие места по количеству обучающихся;

Инвентарь и посуда, инструменты; электроплита ПЭСМ-4ШБ, взбивальная машина МВ-6, кофемашина, пароконвектомат.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. КУЛИНАРИЯ. Учеб. для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова -4-е изд., перераб. и допол. –М.:Издательский центр «Академия»2012.-400с
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для студ.сред.проф.образования: учеб.нач.проф.образования/Г.Г.Дубцов,М.Ю.Сиданова,Л.С.Кузнецова.- 3-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия», 2010.-240с.
3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач.проф. образования/ С.Н.Козлова,Е.Ю. Фединишина.-3-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия»,2011.-272с.

Дополнительные источники:

1. Семиряжко Т. Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособ. Для нач. проф. Образования/ Т. Г.Семиряжко, М. Ю. Дерюгина.-2-е изд.,испр.-М.: Издательский центр «Академия»,2010.-192с.
- 2 Харченко Н.Э .Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособ. для нач. проф. образования/ Н.Э. Харченко.-3-е изд.,стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-496с

3Профессиональные стандарты индустрии питания. Федерация Рестораторов и Отельеров.- М: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости»,2011.-512с.

4Журнал «Питание и общество».

5 Журнал «Гастроном».

6 Журнал «Ресторатор & ШЕФ».

7 Интернет – ресурсы:

«Кулинарный портал». (Электронный ресурс) Режим доступа (свободный): <http://www.kulina.ru>, <http://vkus.ru>.

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. (Электронный ресурс) Режим доступа (свободный): <http://www.horeca.ru>

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Аудиторные занятия проводятся в учебных кабинетах, по графику учебного процесса. Учебная практика осуществляется один раз в неделю (6 часов). Освоению данного модуля должны предшествовать учебные дисциплины: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Безопасность жизнедеятельности»; «Экономические и правовые основы производственной деятельности»; «Организация обслуживания»; «Современное технологическое оборудование»; «Основы калькуляции»; «Технология приготовления зарубежной кухни».

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

Перечень общих компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать общими компетенциями

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-- понимание актуальности и демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии - применение практико-ориентированных профессиональных знаний с опорой на опыт; - стремление к освоению более высокой ступени профессионального образования;	- наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы; - оценка участия в различных профессиональных соревнованиях;
ОК.02 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- деятельность под руководством, сочетающаяся с самостоятельностью при выборе путей ее осуществления из известных; - планирование собственной деятельности, исходя из поставленной руководителем задачи; - ответственность за решение поставленных задач.	- оценка эффективности выполнения производственных заданий; - экспертная оценка деятельности обучающихся работодателям.
ОК.03 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- осуществление анализа рабочей ситуации и её предсказуемых изменений; - коррекция действий с учетом условий их выполнения - оценивание качества конечного продукта; - ответственность за решение поставленных задач;	- наблюдение за выполнением производственных заданий в рабочих ситуациях; - оценка решений нестандартных ситуаций
ОК.04 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- самостоятельный поиск информации, необходимой для решения поставленных профессиональных задач -использование различных источников получения информации	Оценка эффективности использования полученной информации (дополнительной) в профессиональной

		деятельности;
Ок.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- использование ИКТ в профессиональной деятельности: создание презентаций, обработка фото и видео материала и т.п.	Оценка качества использования ИКТ-технологий в профессиональной деятельности
ОК.06 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	-применение приемлемой модели общения с коллегами, руководством, клиентами; - приспособление собственного поведения к меняющимся обстоятельствам; - осуществление контроля собственного поведения, отсутствие конфликтов; - применение индивидуального подхода в обслуживании клиентов; -соблюдение профессиональной этики;	- отзывы (экспертная оценка) коллег, руководства и клиентов;
ОК.07 Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние	- использование знаний санитарного законодательства Российской Федерации; - использование практических навыков в соблюдении санитарно-эпидемиологических требований к организации и подготовке производственных помещений на предприятиях пищевых производств; - соблюдение требований личной гигиены повара, кондитера; - выполнение правил ТБ, пожарной и электрической безопасности.	- оценка выполнения санитарно-эпидемиологических требований к организации и подготовке производственных помещений на предприятиях пищевых производств, правил личной гигиены;
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- использование полученных профессиональных знаний при исполнении воинской обязанности; -участие в военно-патриотических мероприятиях и военно-спортивных объединениях;	-служба в рядах ВС

4.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК 07.01. (РАЗДЕЛ 1, 2).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ	Проверка качества традиционных видов овощей и плодов; пряностей и приправ по органолептическим показателям. Подбор производственного инвентаря и оборудования для первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов; подготовки пряностей и приправ. Осуществление первичной обработки традиционных видов овощей и плодов. Подготовка пряностей и приправ Нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов	Устный опрос «Первичная обработка и нарезка клубнеплодов», 10-15 мин.; Тест «Обработка и нарезка овощей», 10-15 мин.; Устный опрос «Обработка подготовка овощей к фаршированию», 10мин.; Контрольная работа №1, тема: «Технология обработки сырья из овощей и грибов», 1 час Оценка выполнения самостоятельной работы.
Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	Использование различных технологий приготовления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. Использование различных технологий оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. Оценивание качества основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов по органолептическим показателям.	Устный опрос, 10-15 мин.; Письменный опрос, 10 мин.; Тест «Блюда из тушеных и запечённых овощей», 10 мин.; Контрольная работа № 2 «Блюда из овощей»; Оценка выполнения самостоятельной работы;

4.2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК 07.01. (РАЗДЕЛЫ 3,4).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из круп и риса, бобовых и макаронных изделий	Использование различных технологий приготовления основных и простых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и макаронных изделий. Использование различных технологий оформления основных и простых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и макаронных изделий. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления основных и простых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и макаронных изделий. Оценивание качества основных и простых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и макаронных изделий по органолептическим показателям.	Устный опрос. Тест «Каши различной консистенции», (15 мин). Графический диктант «Блюда из вязких каш» (5 мин) Контрольная работа №1 Тема: «Блюда и гарниры из круп». Графический диктант «Варка макаронных изделий», (10 мин) Контрольная работа №2, тема: «Блюда и гарниры из макаронных изделий, бобовых» Оценка выполнения самостоятельной работы.
Готовить и оформлять блюда из яиц, творога, теста	Использование различных технологий приготовления блюд из яиц, творога, теста Использование различных технологий оформления блюд из яиц, творога, теста Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из яиц, творога, теста	Устный опрос. Тест «Блюда из яиц», 10 мин. Тест «Блюда из творога», 15 мин. Контрольная

	Оценивание качества блюд из яиц, творога, теста по органолептическим показателям.	работа № 3, тема: «Технология обработки сырья и приготовление блюд из яиц и творога» Устный опрос «Приготовление изделий из теста» Дифференцированная зачёт Оценка выполнения самостоятельной работы.
--	---	---

4.3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК 07.01. (РАЗДЕЛ 5).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Готовить бульоны и отвары	Использование различных технологий приготовления бульонов и отваров. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бульонов и отваров. Оценивание качества бульонов и отваров по органолептическим показателям.	Устный опрос «Приготовление бульонов», 10 мин. Оценка за выполнение производственного задания.
Готовить основные супы	Использование различных технологий приготовления основных супов. Использование различных технологий оформления основных супов. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления основных супов. Оценивание качества основных супов по органолептическим показателям.	Устный опрос; Графический диктант «Щи», 5 мин.; Графический диктант «Борщи», 5 мин. Контрольная работа №1, тема «Технология приготовления супов»; Оценка за выполнение самостоятельной работы
Готовить холодные и горячие соусы	Использование различных технологий приготовления холодных и горячих соусов. Использование различных технологий оформления холодных и	Устный опрос, 10-15 мин.; Тест «Горячие соусы», 7-10 мин.; Тест «Холодные соусы»,

4.2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК 07.01. (РАЗДЕЛЫ 3,4).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из круп и риса, бобовых и макаронных изделий	Использование различных технологий приготовления основных и простых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и макаронных изделий. Использование различных технологий оформления основных и простых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и макаронных изделий. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления основных и простых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и макаронных изделий. Оценивание качества основных и простых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и макаронных изделий по органолептическим показателям.	Устный опрос. Тест «Каши различной консистенции», (15 мин). Графический диктант «Блюда из вязких каш» (5 мин) Контрольная работа №1 Тема: «Блюда и гарниры из круп». Графический диктант «Варка макаронных изделий», (10 мин) Контрольная работа №2, тема: «Блюда и гарниры из макаронных изделий, бобовых» Оценка выполнения самостоятельной работы.
Готовить и оформлять блюда из яиц, творога, теста	Использование различных технологий приготовления блюд из яиц, творога, теста Использование различных технологий оформления блюд из яиц, творога, теста Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из яиц, творога, теста	Устный опрос. Тест «Блюда из яиц», 10 мин. Тест «Блюда из творога», 15 мин. Контрольная

	Оценивание качества блюд из яиц, творога, теста по органолептическим показателям.	работа № 3, тема: «Технология обработки сырья и приготовление блюд из яиц и творога» Устный опрос «Приготовление изделий из теста» Дифференцированной зачёт Оценка выполнения самостоятельной работы.
--	---	---

4.3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК 07.01. (РАЗДЕЛ 5).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Готовить бульоны и отвары	Использование различных технологий приготовления бульонов и отваров. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бульонов и отваров. Оценивание качества бульонов и отваров по органолептическим показателям.	Устный опрос «Приготовление бульонов», 10 мин. Оценка за выполнение производственного задания.
Готовить основные супы	Использование различных технологий приготовления основных супов. Использование различных технологий оформления основных супов. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления основных супов. Оценивание качества основных супов по органолептическим показателям.	Устный опрос; Графический диктант «Щи», 5 мин.; Графический диктант «Борщи», 5 мин. Контрольная работа №1, тема «Технология приготовления супов»; Оценка за выполнение самостоятельной работы
Готовить холодные и горячие соусы	Использование различных технологий приготовления холодных и горячих соусов. Использование различных технологий оформления холодных и	Устный опрос, 10-15 мин.; Тест «Горячие соусы», 7-10 мин.; Тест «Холодные соусы»,

	горячих соусов. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных и горячих соусов. Оценивание качества холодных и горячих соусов по органолептическим показателям.	10 мин.; Оценка выполнения самостоятельной работы. Промежуточный квалификационный экзамен по ПМ.
--	--	--

4.4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК 07.01. (РАЗДЕЛ 6,7).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить обработку рыбы с костным скелетом	Проверка качества рыбы с костным скелетом по органолептическим показателям. Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки рыбы с костным скелетом. Осуществление обработки рыбы с костным скелетом	Устный опрос, 10-15 мин.; Тест «Первичная обработка рыбы», 10 мин.; Оценка выполнения самостоятельной работы;
Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	Обработка рыбы с костным скелетом для приготовления полуфабрикатов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Использование различных технологий приготовления	Графический диктант «Приготовление рыбных п/ф», 5 мин.; Тест «Рыбная котлетная масса и п/ф из неё», 10 мин.; Контрольная работа №1, «Первичная обработка рыбы»; Оценка выполнения самостоятельной работы;

Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	Использование различных технологий приготовления простых блюд гарниров из рыбы с костным скелетом. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом. Оценивание качества простых блюд из рыбы с костным скелетом по органолептическим показателям.	Устный опрос, 10-15 мин.; Письменная работа, 10 мин.; Контрольная работа №2, «Блюда из рыбы», 30 мин.; Промежуточный квалификационный экзамен по ПМ 04;
---	--	---

4.5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК 07.01. (РАЗДЕЛ 8,9).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Проверка качества мяса по органолептическим показателям. Проверка качества домашней птицы по органолептическим показателям. Подбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.	Устный опрос «Пищевая ценность мяса» - 10 мин.; Графический диктант «Разруб говядины и кулинарное использование частей мяса говядины» - 5 мин.; Устный опрос «Разруб говядины», «Разруб свинины» - 10-15 мин.; Тест «Кулинарное использование частей мяса» - 10 мин. Устный опрос - 10 мин. «Порционные полуфабрикаты»; Тест «Приготовление полуфабрикатов» - 10 мин.; Тест «Котлетная и натурально-рубленая масса» - 10 мин. Устный опрос «Обработка субпродуктов» - 10 мин.; Контрольная работа № 1, «технология обработки мяса и домашней птицы»; Оценка выполнения самостоятельной работы

Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса и мясных продуктов. Оценка качества готовых блюд из мяса и мясных продуктов.	Устный опрос, 10-15 мин.; Тест «Блюда из натуральной и котлетной массы», 15 мин; Контрольная работа № 2, « Блюда из мяса», 1 час; Оценка выполнения самостоятельной работы;
Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	Использование различных технологий приготовления блюд из домашней птицы. Использование различных технологий оформления блюд из домашней птицы. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из домашней птицы. Оценивание качества готовых блюд из домашней птицы по органолептическим показателям.	Устный опрос, 10-15 мин.; Тест « Блюда из домашней птицы», 10 мин.; Оценка выполнения самостоятельной работы; Промежуточный квалификационный экзамен по ПМ 05;

4.6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК 07.01. (РАЗДЕЛ 10).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями	Использование различных технологий приготовления бутерброды и гастрономические продукты порциями. Использование различных технологий оформления бутерброды и гастрономические продукты порциями. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Оценивание качества бутербродов и гастрономических продуктов порциями по органолептическим показателям.	Тест «Бутерброды», 7-10 мин.; Оценка выполнения самостоятельной работы;

Готовить и оформлять салаты	Использование различных технологий приготовления салатов. Использование различных технологий оформления салатов. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления салатов. Оценивание качества салатов по органолептическим показателям.	Устный опрос, 10-15 мин.; Тест «Салаты», 10 мин.; Контрольная работа №1, «Холодные закуска блюда» Оценка выполнения самостоятельной работы;
Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски	Использование различных технологий приготовления простых холодных блюд и закусок. Использование различных технологий оформления простых холодных блюд и закусок. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых холодных блюд и закусок. Оценивание качества простых холодных блюд и закусок по органолептическим показателям.	Промежуточный квалификационный экзамен по ПМ 06; Оценка выполнения самостоятельной работы;

4.7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК 07.01. (РАЗДЕЛ 11).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда	Использование различных технологий приготовления простых холодных и горячих сладких блюд. Использование различных технологий оформления простых холодных и горячих сладких блюд. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд. Оценивание качества простых холодных и горячих сладких блюд по органолептическим показателям.	Устный опрос, 10-15 мин; Тест «Желированные блюда», 10 мин; Контрольная работа № 1, «Холодные и горячие сладкие блюда», 1 час; Оценка выполнения самостоятельной работы;

Готовить и оформлять простые холодные и горячие напитки	Использование различных технологий приготовления простых холодных и горячих напитков. Использование различных технологий оформления простых холодных и горячих напитков. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых холодных и горячих напитков. Оценивание качества простых холодных и горячих напитков по органолептическим показателям.	Устный опрос, 10-15 мин.; Тест « Горячие напитки», 10 мин. ; Оценка выполнения самостоятельной работы; Промежуточный квалификационный экзамен по ПМ 07; Оценка выполнения самостоятельной работы;
--	--	---