

**- МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОЛЕНЕГОРСКИЙ ГОРНОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

Панас
Наталья
Викторовна

Подписано
цифровой
подписью: Панас
Наталья Викторовна
Дата: 2024.01.29
15:36:00 +03'00'

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по УПР
Е.С.Корзина

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Профессионального модуля

ПМ. 01 Обработка сырья и приготовление простых
блюд из различных продуктов

Учебная практика

по профессии

16675 «Повар» (для лиц с ограниченными
возможностями здоровья)

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09
Повар, кондитер

Организация – разработчик: ГАПОУ МО «ОГПК»

Разработчик:
**Козлова Т.Т, мастер п/о ГАПОУ МО «Оленегорский
горнопромышленный колледж»**
ЭКСПЕРТ: Управляющий предприятием общественного питания

ООО Панна Трактир «Дрова»

В. Золотарёв

(Должность, ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Общая характеристика программы профессионального модуля
- 2 Структура профессионального модуля
- 3 Условия реализации программы профессионального модуля
- 4 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля
- 5 Возможности использования программы в других ПООП

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01. Обработка сырья и приготовление простых блюд различных продуктов

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности: ПМ.01 Обработка сырья и приготовление простых блюд различных продуктов

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным обстоятельствам
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.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу ПФП по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД	Искусство приготовления пищи: кулинария
ПК 1.1-1.4,	Производить первичную обработку сырья, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов
ПК 2.1-2.8,	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из рыбы
ПК 3.1-3.6,	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 4.1-4.5,	Производить подготовку зерновых продуктов для приготовления блюд и гарниров
ПК 5.1-5.5	Готовить и оформлять простые супы и соусы
ПК 6.1-	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из традиционных видов

6.6	овощей и грибов
-----	-----------------

По результатам освоения модуля обучающийся должен иметь:

Практический опыт	<p>В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места; - подготовке к работе производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - выборе оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента -- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Умения	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, хранить, порционировать (комплектовать), упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>
Знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов,</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля ПМ.01

Всего часов: МДК01.01 Кулинария 373

Учебная практика 1080

Производственная практика 240

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. СТРУКТУРА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01 Обработка сырья и приготовление простых блюд различных продуктов

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лаб. работы и практ. занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1.-6.5 ОК 1-10	Раздел 1 Технология обработки сырья и приготовление простых блюд различных продуктов МДК01.01	373					
	Раздел 2. Учебная практика: УП.01	1080					
	Раздел 3. Производственная практика: ПП.01 часов	240					240 (2 курс)
	Всего:	1693					

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.01

Обработка сырья и приготовление простых блюд различных продуктов

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов
1	2		3
Первый курс первое полугодие		Уровень освоения	
Раздел 2. Учебная практика			156ч
Первый курс первое полугодие: Тема 2.1. Обработка овощей и грибов	Содержание темы	Уровень освоения	
	<p>Вводное занятие. Инструктаж по ТБ и ОТ, ПБ по теме №1. Механическая кулинарная обработка сырья. Организация рабочего места.</p> <p>Обработка овощей: клубнеплодов, корнеплодов (сортировка, калибровка, мойка, очистка, нарезка).</p> <p>Обработка капустных, луковых, плодовых овощей.</p> <p>Обработка салатных и десертных овощей. Обработка грибов</p> <p>Обработка консервированных овощей, подготовка овощей для фарширования.</p> <p>Требования к качеству. Сроки хранения.</p>	<p>2</p> <p>36</p>	

Тема 2.2Технология обработки рыбы.	<p><i>Содержание темы</i></p> <p>Инструктаж по ТБ и ОТ, ПБ. По теме №2. Механическая кулинарная обработка рыбы. Организация рабочего места.</p> <p>Обработка рыбы. Размораживание, вымачивание соленой рыбы.</p> <p>Обработка чешуйчатой рыбы. Обработка рыбы для использования в целом виде.</p> <p>Разделка рыбы на порционные куски, разделка рыбы на филе(пластование.)</p> <p>Обработка бесчешуйчатой рыбы, особенности обработки некоторых видов рыб.</p> <p>Приготовление рыбных полуфабрикатов.</p> <p>Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из неё.</p> <p>Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы, кнельной массы</p> <p>Обработка рыбы для фарширования. Требования к качеству полуфабрикатов, Сроки хранения. Обработка морепродуктов.</p>	2	
Тема2.3	Инструктаж по технике безопасности , о/т ,п/б. Санитария и гигиена в ПОП.	54	

Технология обработки мяса и мясопродуктов.	<p>Организация рабочего места в мясорыбном цехе.</p> <p>Механическая кулинарная обработка мяса. Организация работы в цехе. Размораживание, обмывание, обсушивание.</p> <p>Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши. Разделка передней четвертины. Разделка задней четвертины.</p> <p>Приготовление мясных полуфабрикатов (крупнокусковые, порционные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты).</p> <p>Кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туши. Разделка и обвалка передней части туши. Разделка и обвалка задней части туши).</p> <p>Полуфабрикаты из баранины и свинины. Крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты)</p> <p>Приготовление рубленой, котлетной массы и полуфабрикатов из неё: котлеты рубленые, биточки рубленые, шницель рубленый, зразы рубленые, тефтели, рулет.</p> <p>Обработка мяса диких животных. Обработка субпродуктов.</p> <p>Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из мяса.</p>	54	
<i>Проведение проверочной работы</i>	Проверочная работа: Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	12	
<i>Итого:</i>			156
Раздел 2. Учебная практика (второе полугодие) первого курса:			348час
<i>Первый курс второе полугодие</i>	<i>Содержание темы</i>	<i>Уровень освоения</i>	36
<i>Тема 2.4</i> Технология обработки	Инструктаж по технике безопасности , о/т, п/б. Санитария и гигиена в ПОП Организация рабочего места.	2	

сельскохозяйственной птицы и дичи.	<p>Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и дичи: оттаивание, опаливание, удаление головы, шейки, ножек, потрошение, промывания и приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Обработка дичи: ощипывание, опаливание, удаление крылышек, потрошение.</p> <p>Заправка птицы(в кармашек, в одну нитку, заправка в две нитки.</p> <p>Полуфабрикаты из птицы и дичи: (целые тушки птицы и дичи, рагу, плов).</p> <p>Полуфабрикаты из филе птицы и дичи(котлеты натуральные, котлеты панированные, шницель столичный, котлета по-киевски)</p> <p>Приготовление котлетной массы: для котлет, биточков, для котлет пожарских, биточки рубленые из птицы.</p> <p>Обработка субпродуктов птицы и дичи</p> <p>Требования к качеству, сроки хранения, п/ф из птицы и дичи.. 48</p>		
Тема 2.5 Способы тепловой кулинарной обработки	Содержание	Уровень освоения	30
	<p>Инструктаж по технике безопасности о/т ,п/б. Санитария и гигиена в ПОП.</p> <p>Организация горячего цеха.</p> <p>Изучение основных способов тепловой обработки(варка основным способом, варка при пониженной температуре, варка при повышенной температуре, варка на пару, припускание, жарка, все виды жарки.</p> <p>Комбинированные способы тепловой обработки: тушение, запекание, варка с последующей обжаркой, брезирование.</p> <p>Вспомогательные способы тепловой обработки: пассерование, ошпаривание (бланширование), опаливание, термостатирование.</p> <p>Изучение процесса тепловой обработки(белки, жиры, углеводы, витамины, мин.</p>	2	

	<p>вещества, экстрактивные вещества, красящие вещества)</p> <p>30</p>		
<p>Тема 2.6 Технология приготовления супов.</p>	<p>Содержание темы</p>	<p>Уровень освоения</p>	<p>60</p>
	<p>Инструктаж по т/б и охране труда п/б. Организация рабочего места. Приготовление первых блюд в суповом отделении горячего цеха.</p> <p>Технология приготовления бульонов. Костный, мясо-костный, из птицы, рыбный, грибной отвар.</p> <p>Технология приготовления заправочных супов. Правила приготовления заправочных супов. Органолептическая оценка качества.</p> <p>Технология приготовления супов: щи, щи из свежей капусты, щи из свежей капусты с картофелем, щи из квашеной капусты, щи по-уральски, щи суточные, щи зеленые.</p> <p>Технология приготовления борщей. Борщи. Разновидности борщей. Приготовление свекольной пассеровки.</p> <p>Технология приготовления рассольников(рассольник ленинградский, домашний, московский)</p> <p>Технология приготовления солянок(солянка сборная мяснаяЮ солянка домашняя, солянка рыбная. Органолептическая оценка качества.</p> <p>Приготовление супов: картофельные с овощами, крупами, бобовыми, и макаронными изделиями. Органолептическая оценка качества.</p> <p>Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями и бобовыми.</p> <p>Приготовление супов молочных, сладкие супа. Органолептическая оценка качества.</p> <p>Приготовление супов-пюре, прозрачные супа. Органолептическая оценка качества супов.</p>	<p>2,3</p>	

	Технология приготовления холодных супов. Органолептическая оценка качества супов. Требования к качеству супов. Сроки хранения.	72		
Тема 2.7 Технология приготовления соусов.	Содержание темы	228	Уровень освоения	
	<p>Инструктаж по т/б и охране труда п/б. Организация работы соусного отделения горячего цеха.</p> <p>Изучение группы соусов: по температуре подачи, по цвету, по жидкой основе, по загустителям, по консистенции, по технологии приготовления.</p> <p>Технология приготовления мучных пассеровок и бульонов для соусов: красная пассеровка, белая пассеровка, холодная пассеровка. Приготовление бульонов: коричневый бульон.</p> <p>Технология приготовления соусов с мукой. Соусы мясные красные. Органолептическая оценка качества.</p> <p>Технология приготовления соусов белых на мясном бульоне: (соус паровой, соус белый с яйцом, соус томатный).</p> <p>Технология приготовления соусов белых на рыбном бульоне: соус белый основной, соус паровой, соус белый с рассолом, соус томатный.</p> <p>Технология приготовления соусов грибных, соусов молочных, соусов сметанных.</p> <p>Приготовление соусов без муки. Соусы яично-масляные, соусы масляные, соусы холодные, желе.</p> <p>Технология приготовления соусов сладких. Требования к качеству соусов. Сроки хранения.</p>	54	2	
Тема 2.8 Технология	Содержание темы	174	Уровень	42

<p><i>приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</i></p>	<p>Инструктаж по т/б и охране труда п/б. Организация рабочего места горячего цеха.</p> <p>Изучение последовательности и подготовки круп к варке. Изучение правил варки каш.</p> <p>Технология варки рассыпчатых каш(гречневая, рисовая, пшенная, перловая).</p> <p>Технология приготовления вязких каш, жидких каш. Органолептическая оценка качества каш.</p> <p>Технология приготовления блюд из каш: котлеты, биточки, манные, рисовые. Приготовление запеканок. Приготовление крупеника. Требования к качеству блюд из круп.</p> <p>Технология приготовления блюд из бобовых: варка бобовых, бобовые с жиром, фасоль в соусе, требования к качеству блюд из бобовых.</p> <p>Технология приготовления блюд из макаронных изделий: варка макаронных изделий(макаронник, лапшевник с творогом) Требования к качеству блюд из макаронных изделий.</p> <p>Изучение условий и сроков хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	<p>освоения</p> <p>2</p> <p>100</p>	
<p>Тема2.9 Технология приготовления блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов</p>	<p>Инструктаж по технике безопасности, охране труда, ПБ. Организация рабочего места.Технология приготовления блюд из вареных овощей: картофель отварной, картофельное пюре, картофель в молоке, пюре из моркови или свеклы, капуста отварная с маслом или с соусом, зеленый горошек отварной, спаржа отварная.</p> <p>Технология приготовления блюд и гарниры из припущенных овощей: морковь припущенная, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, капуста белокочанная с соусом, овощи в молочном соусе.</p>		

	<p>Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей: картофель жареный, Картофель жареный во фритюре, лук фри, зелень петрушки фри, котлеты морковные ,Котлеты свекольные, котлеты картофельные, зразы картофельные, крокеты картофельные.</p> <p>Технология приготовления блюд из тушеных овощей: капуста тушеная, рагу из овощей, свекла тушеная в сметане или соусе, морковь тушеная с рисом и черносливом.</p> <p>Технология приготовления блюд из запеченных овощей: картофельная запеканка, рулет картофельный, капуста запеченная под соусом, солянка овощная, голубцы овощные, перец фаршированный, кабачки фаршированные, баклажаны фаршированные.</p> <p>Технология приготовления блюд из грибов: грибы в сметанном соусе, грибы в сметанном соусе запеченные. Требования к качеству, сроки хранения.</p>	72	
Проведение проверочных работ		12	
Итого за второе полугодие		348	
Раздел2 Первое полугодие второго курса УП	Содержание темы		306

<p>Тема 2.10Технология приготовления блюд из рыбы.</p>	<p>Инструктаж по т/б и охране труда, противопожарной безопасности. Организация рабочего места. Технология приготовления блюд из рыбы (отварная рыба)</p> <p>Технология приготовления блюд из рыбы (припущенная рыба). Органолептическая оценка качества блюд из припущенной рыбы.</p> <p>Технология приготовления блюд из жаренной рыбы. Приготовление жареной рыбы, жареной рыбы по-ленинградски, рыбы жареной во фритюре.</p> <p>Технология приготовления рыбы запеченной. Рыба запеченная под молочным соусом, рыба запеченная под сметанным соусом с грибами по московски, солянка из рыбы на сковороде.</p> <p>Технология приготовления рыбной котлетной массы: котлеты или биточки рыбные, тефтели рыбные, тельное из рыбы, фрикадельки из рыбы в томатном соусе.</p> <p>Технология приготовления блюд из морепродуктов: Раки, креветки отварные, креветки с соусом, креветки запеченные. Требования к качеству, сроки хранения.</p>	<p>72</p> <p>234</p>
<p>Тема2.11 Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов.</p>	<p>Инструктаж по технике безопасности, охране труда, П Б. Организация рабочего места. Приготовление мясных продуктов способом: варка основным способом.</p> <p>Технология приготовления мяса (жарка основным способом). Органолептическая оценка качества.</p> <p>Технология приготовления тушеных мясных блюд. Органолептическая оценка качества.</p> <p>Технология приготовления запеченных блюд. Организация рабочего места.</p> <p>Технология приготовления блюд из рубленого мяса: бифштекс рубленый, шницель натуральный рубленый, люля-кебаб.</p> <p>Технология приготовления блюд из котлетной массы: Котлеты, биточки, тефтели, зразы рубленые, рулет.</p> <p>Технология приготовления блюд из субпродуктов: язык отварной, почки по-русски, печень жареная. Требования к качеству блюд.</p>	<p>84</p> <p>150</p>

Тема 2.12 Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	<p>Инструктаж по технике безопасности и охране труда, п/б. Организация рабочего места. Приготовление блюд из отварной птицы.</p> <p>Технология приготовления блюд из жареной птицы. Организация рабочего места.</p> <p>Технология приготовления блюд из тушенной птицы: птица тушенная в соусе, приготовление рагу из субпродуктов. Требования к качеству блюд.</p>	<p>36</p> <p>124</p>
Тема 2.13 Технология приготовления блюд из яиц.	<p>Инструктаж по технике безопасности и охрана труда. Организация рабочего места. Технология варки яиц: яйца всмятку, яйца «в мешочек», «яйца вкрутую», яичная кашка.</p> <p>Технология приготовления жареных и запеченных яичных блюд: яичница –глазунья, яичница глазунья, яичница с гарниром, яичница –глазунья с мясными продуктами.</p> <p>Технология приготовления омлетов: омлет натуральный, смешанный омлет, омлет с сыром, фаршированные омлеты, омлет натуральный запеченный.</p> <p>Требования к качеству блюд из яиц, сроки хранения.</p>	<p>48</p> <p>66</p>
Тема 2.14 Технология приготовления блюд из творога.	<p>Инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности, охране труда. Организация рабочего места. Технология приготовления блюд из творога(холодные блюда из творога)</p> <p>Технология приготовления горячих блюд из творога: отварные блюда, вареники с творожным фаршем, вареники ленивые отварные, пудинг из творога на пару.</p> <p>Технология приготовления блюд жареных из творога: сырники из творога. Органолептическая оценка качества.</p> <p>Технология приготовления блюд из творога (запеченные блюда): запеканка из творога,пудинг из творога. Органолептическая оценка качества. Требования к качеству блюд из творога. Сроки хранения.</p>	<p>44</p>

Проведение проверочных работ за третий семестр	Проверочная работа на тему: Приготовление полуфабрикатов из птицы.	12
Итого за третий семестр второго курса		306
Тема 2.15 Технология приготовления холодных блюд	<p>Инструктаж по технике безопасности и охране труда. Организация рабочего места. Подготовка пищевых продуктов питания перед приготовлением холодных блюд.</p> <p>Технология приготовление бутербродов (открытых, закрытых, сэндвичей).</p> <p>Технология приготовления салатов. Органолептическая оценка качества салатов.</p> <p>Технология приготовления винегретов. Органолептическая оценка качества винегретов.</p> <p>Технология приготовления блюд и закусок из овощей, яиц, грибов. Органолептическая оценка качества.</p> <p>Технология приготовления рыбных блюд и закусок. Органолептическая оценка качества.</p> <p>Технология приготовления мясных блюд и закусок. Требования к качеству холодных блюд. Сроки хранения.</p>	66
Тема 2.16 Технология приготовления сладких блюд	<p>Инструктаж по Т.Б. и О.Т. Организация рабочего места. Подготовка натуральных свежих фруктов и ягод.</p> <p>Технология приготовления компотов. Приготовление компота из смеси сухофруктов. Органолептическая оценка качества.</p> <p>Технология приготовления киселей. Приготовление киселя из свежих ягод.</p> <p>Технология приготовления желе. Организация технологического процесса.</p> <p>Технология приготовления мусса. Органолептическая оценка качества.</p>	43

	<p>Приготовление горячих сладких блюд. Приготовление шарлотки. Органолептическая оценка качества.</p> <p>Технология приготовления сладких блюд из концентрата. Требования к качеству сладких блюд. Сроки хранения.</p>	
Тема 2.17 <i>Технология приготовления напитков</i>	<p>Инструктаж по Т.Б. и О.Т. Организация рабочего места. Приготовление чая в ассортименте. Определение показателей качества.</p> <p>Технология приготовления напитков: кофе, какао, шоколад. Органолептическая оценка качества горячих напитков.</p> <p>Технология приготовления холодных напитков: чай холодный. Технология приготовления хлебного кваса. Требования к качеству .</p>	21
Тема 2.18 <i>Технология приготовления изделий из теста</i>	<p>Инструктаж по технике безопасности и охране труда. Организация рабочего места в мучном цехе. Подготовка пищевых продуктов для приготовления теста.</p> <p>Технология приготовления дрожжевого теста. Способы приготовления дрожжевого теста: безопарный, опарный способы.</p> <p>Технология замеса теста. Органолептические показатели качества.</p> <p>Технология приготовления пирожков: пирожки печеные, пирожки жареные, ватрушки.</p> <p>Технология приготовления блинов, оладий. Подготовка ингредиентов.</p> <p>Технология приготовления бездрожжевого теста: тесто для пельменей, тесто для вареников, тесто для домашней лапши.</p> <p>Технология приготовления других видов теста: сдобное тесто, заварное тесто, слоеное тесто.</p> <p>Технология приготовления фаршей. Требования к качеству.</p>	48
Тема 2.19 <i>Основы лечебного питания</i>	<p>Инструктаж по Т.Б. и О.Т. Организация рабочего места. Изучение нормативно-технологической документации на рабочем месте по организации диетического питания.</p>	70

	<p>Технология приготовления холодных диетических блюд.</p> <p>Технология приготовления диетических супов Особенности приготовления.</p> <p>Технология приготовления вторых горячих блюд .Особенности приготовления.</p> <p>Технология приготовления сладких блюд и напитков. Органолептическая оценка качества.</p>	
Итого за четвёртое полугодие второго курса	25	270ч
Проведение проверочных работ за второй курс		12ч
Итого за второй курс по УП		576час
Экзамен		6ч
<p>Виды работ: по Учебной практике:</p> <p>Рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектации), сроки годности и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарение картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.</p>		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного и кондитерского производства;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для обучающихся на 10 человек

Технические средства обучения:

компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование учебного кабинета

Весомизмерительное оборудование:

весы напольные.

Холодильное оборудование:

шкаф холодильный, шкаф морозильный, шокофризер, льдогенератор

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки,

Механическое оборудование:

тестомес, взбивальная машина, миксер. куттер, мясорубка

Тепловое оборудование:

шкаф для расстойки теста, жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница, гриль – саломандра; микроволновая печь;

Вспомогательное оборудование:

Стеллаж, полки, производственный стол, моечная ванна двух или четырехсекционная
производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками
производственный стол с охлаждаемой поверхностью
производственный стол с ящиками,
полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, моечная ванна

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито,скребок пластиковый, скребок металлический. Мерный инвентарь, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»), набор мерных ложек, нож, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора. скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников, кондитерские листы, противни перфорированные, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, формы для саваренов, трафареты для нанесения рисунка, нож, нож пила (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые. силиконовые коврики для выпекания, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг термометр инфракрасный делитель торта подносы. Подложки для тортов (деревянные), темперирующая емкость, инструменты для упаковки, подставки для тортов вращающиеся, газовая горелка

Расходные материалы:

бумага пергаментная
кондитерские мешки полимерные (одноразовые)
упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную
обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с
крышками, специальные картонные коробки и др.)

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику,
которая проводится на базе организаций питания.

3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП

- 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
16. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
17. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
18. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
19. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
20. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.
21. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
22. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
23. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
24. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

Дополнительные источники

1. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с. - (Кондитер. Базовый уровень).
2. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с. - (Кондитер. Базовый уровень).
3. Современное сырье для кондитерского производства Е.И. Соколова С.В. Ермилова М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 64 с. - (Кондитер).
4. Уроки и техника кондитерского мастерства Е.В. Шрамко М., ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, - 160 с.: ил.
5. Основы кулинарного мастерства: учеб пособие для сред. проф. образования В.В. Усов М.: Академия, 2007.- 608с. – (Основы кулинарного мастерства).
6. CHEFART. Коллекция лучших рецептов сост. Федотова Илона Юрьевна М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2011, - 320 с.: ил.
7. Справочник шеф-повар (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод и доп. М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство BPPG), 2010. – 1216 с.: ил.
8. Кондитер: учеб. пособие М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова - Изд. 3-е, перераб. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 315 с. : ил., [4] л. ил. – (Начальное профессиональное образование).

Интернет-источники:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.pitportal.ru/>
3. <http://www.creative-chef.ru/>
4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
7. <http://www.chocoiatier.ru>

3.3. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Профессиональный модуль ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 1. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП. 3. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.2. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации

программы ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках

профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.05. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными

образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ПМ01 Кулинария

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел 2.			
ПК 1.1.-6.5	<p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ в кондитерском цехе;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды,</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме экзамена виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>

	<p>используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		
	<p>Умения:</p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>- обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</p> <p>соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p> <p><i>оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</i></p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>оценка выполнения практических заданий на зачете/</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность,</p>

	<p>регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад</p>	<p>Итоговый контроль: оценка сформированности ПК и ОК</p>	<p><i>оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>
	<p>Действия: подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления</p>		

