



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам.начальника колледжа по
учебно-методической работе
М.С. Агеева

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

МО – 19.02.10.ПМ.07.РП

РАЗРАБОТЧИК

Преподаватель колледжа: Жукова Е.С.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Судьбина Н.А.

ПРОГРАММА РАЗРАБОТАНА

2020





Содержание

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Организация деятельности повара и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1 Производить подготовку рабочего места и сырья.

ПК 7.2 Готовить и презентовать полуфабрикаты, средней сложности холодные закуски и блюда.

ПК 7.3 Готовить и презентовать бульоны и супы.

ПК 7.4 Готовить и презентовать вторые блюда и соусы.

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

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

иметь практический опыт:

- подготовки рабочего места и сырья для приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;
- приготовления и презентованя п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

уметь:

- подготавливать рабочее место и сырье для приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- анализировать рабочий процесс по приготовлению и презентованию п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;


знать:

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;
- требования к организации рабочих мест и подготовке сырья при приготовлении п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;
- технологию приготовления и варианты презентирования п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация деятельности повара, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:


Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	<i>Производить подготовку рабочего места и сырья</i>
ПК 7.2	<i>Готовить и презентовать п/ф, средней сложности холодные закуски и блюда</i>
ПК 7.3	<i>Готовить и презентовать бульоны и супы</i>
ПК 7.4	<i>Готовить и презентовать вторые блюда и соусы</i>
ОК 1	<i>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</i>
ОК 2	<i>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</i>
ОК 3	<i>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</i>
ОК 4	<i>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</i>
ОК 5	<i>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</i>
ОК 6	<i>Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</i>
ОК 7	<i>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</i>
ОК 8	<i>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</i>
ОК 9	<i>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</i>

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО – 19.02.10.ПМ.07.РП	ПМ.07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 6/20

3. СТРУКТУРА И 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)					Консультации	Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося			Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), Часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
МДК.07.01 Организация деятельности повара		66	44	18\6		19	3			
ПК 7.1, 7.2, 7.3, 7.4	Раздел 1. Теоретические основы современной технологии	13	8	2	*	2+3	*			
ПК 7.1, 7.3, 7.4	Раздел 2. Приготовление горячей кулинарной продукции	29	20	12	*	2+7	*		*	
ПК 7.1, 7.2	Раздел 3. Приготовление холодной кулинарной продукции	21	16	10	*	2+3	*			
ПК 7.1, 7.2, 7.3, 7.4	Учебная практика	36						36	-	
ПК 7.1, 7.2, 7.3, 7.4	Производственная практика (по профилю специальности) по окончании МДК 07.01	54							54	
Всего:		156	44	24		19	3	36	54	


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО – 19.02.10.ПМ.07.РП	ПМ.07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 7/20

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

3.2.1 Содержание обучения по междисциплинарным курсам профессионального модуля


Номер занятия	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час								Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации	максимальная				
		всего	в т. ч. по видам занятий										
	Уроки, лекции		лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа								
	5 Семестр	44	20	6	18		19	3	66				
	Раздел 1. Теоретические основы современной технологии	8	6		2		5		13			2-3	
1	<i>Введение. Цели, задачи курса. Характеристика производственного персонала. Режимы труда</i>	2/2	2/2							Учебная литература	С. 277 – 287[1]		
2	<i>Современные направления в способах кулинарной обработки пищевых продуктов</i>	2/4	2/4							Учебная литература Интернет-источники	С. 9- 13[2] С. 7- 12[3]		
3	<i>Современные тенденции в технологии обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, организации рабочего места повара</i>	2/6	2/6							Учебная литература Интернет-источники	С. 15 - 57[2] С. 14- 48[3]		
4	<i>Практическое занятие №1. Организация рабочего места по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов, решение задач и ситуаций</i>	2/8			2/2					метод. указания	Оформление отчета		
	<i>Самостоятельная работа №1: изучение конспектов, литературы, закрепление теоретического материала</i>						3/3						
	<i>Самостоятельная работа №2 Сравнительная оценка требований к производственному персоналу разных категорий по ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»</i>						2/5						
	<i>Консультация по разделу</i>							1/1					

Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО – 19.02.10.ПМ.07.РП	ПМ.07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 8/20

Продолжение


Номер занятия	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
	Раздел 2. Приготовление горячей кулинарной продукции	20	8		12		9		29			2-3	
5	Супы, горячие соусы. Современные направления в технологии приготовления. Организация рабочего места повара	2/10	2/8						Учебная литература Интернет-источники	С. 58- 81[2] С. 49- 61[3]			
6	Практическое занятие №2. Организация рабочего места по приготовлению супов, решение задач и ситуаций	2/12			2/4					Оформление отчета		ТЗ	
7	Практическое занятие №3. Организация рабочего места по приготовлению горячих соусов, решение задач и ситуаций	2/14			2/6					Оформление отчета		ТЗ	
8	Блюда и гарниры из овощей, грибов. Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий. Современные направления в технологии приготовления и организация рабочего места	2/16	2/10						Учебная литература Интернет-источники	С. 82- 97[2] С. 66- 79 [3]			
9	Практическое занятие №4. Организация рабочего места повара по приготовлению гарниров, решение задач и ситуаций	2/18			2/8					Оформление отчета			
10	Блюда из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса. Современные направления в технологии приготовления и организация рабочего места	2/20	2/12						Учебная литература Интернет-источники	С. 98- 110[2] С. 80- 97[3]			
11	Практическое занятие №5. Организация рабочего места по приготовлению блюд из гидробионтов, решение задач и ситуаций	2/22			2/10					Оформление отчета			
12	Практическое занятие №6. Организация рабочего места по приготовлению блюд из мяса, решение задач и ситуаций	2/24			2/12					Оформление отчета			

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО – 19.02.10.ПМ.07.РП	ПМ.07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 9/20

Продолжение


Номер занятия	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
13	<i>Блюда из с/х птицы, дичи, кролика, яиц и творога. Современные направления в технологии приготовления и организация рабочего места</i>	2/26		2/14						Учебная литература Интернет-источники	С. 111 - 123[2] С. 97- 100[3]		
14	<i>Практическое занятие №7. Организация рабочего места по приготовлению блюд из птицы, яиц, творога, решение задач и ситуаций</i>	2/28			2/14						Оформление отчета		ТЗ
	<i>Самостоятельная работа №3: изучение конспектов, литературы, закрепление теоретического материала</i>						7/12						
	<i>Самостоятельная работа №4 Подготовка докладов на тему: "Особенности технологии приготовления горячей кулинарии"</i>						2/14						
	<i>Консультация по разделу</i>								1/2				
	Раздел 3. Приготовление холодной кулинарной продукции	16	6	6	4		5		21			2-3	
15	<i>Холодные блюда и закуски. Современные направления в технологии приготовления и организация рабочего места</i>	2/30	2/16							Учебная литература Интернет-источники	С. 124 - 132[2] С. 101- 109[3]		
16	<i>Практическое занятие №8. Организация рабочего места по приготовлению холодных блюд и закусок, решение задач и ситуаций</i>	2/32			2/16						Оформление отчета		
17	<i>Холодные соусы. Современные направления в технологии приготовления и организация рабочего места</i>	2/34	2/18							Учебная литература Интернет-источники	С. 79[2] С. 62- 65[3]		
18	<i>Практическое занятие №9. Организация рабочего места по приготовлению холодных соусов, решение задач и ситуаций</i>	2/36			2/18						Оформление отчета		

Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО – 19.02.10.ПМ.07.РП	ПМ.07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 10/20


Продолжение

Номер занятия	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
19,20, 21	<i>Лабораторная работа № 1. Организация деятельности повара в процессе приготовления кулинарной продукции</i>	6/42		6/6							Оформление отчета	Т	
	<i>Самостоятельная работа №5: изучение конспектов, литературы, закрепление теоретического материала</i>						3/17						
	<i>Самостоятельная работа №6 Составление кроссворда на тему: «Организация работы рабочего места повара»</i>						2/19						
22	<i>Организация деятельности повара при приготовлении сложной кулинарной продукции. Итоговое занятие</i>	2/44	2/20										
	<i>Консультация по разделу</i>							1/3					
	Итого за семестр	44	20	6	18		19	3	66				
	Итого по ПМ (без учета практики)	44	20	6	18		19	3	66				

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО – 19.02.10.ПМ.07.РП	ПМ.07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 11/20

3.2.2 Содержание обучения по практике профессионального модуля (ПМ)

Коды профессиональных компетенций	Вид практики	Виды работ на практике, требования к их выполнению	Объем часов	Уровень освоения
ПК 7.1	Учебная	Изучение и освоение подготовки рабочего места для приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.	16	1-2
ПК 7.2, 7.3, 7.4		Участие в выполнении работ по изучению и освоению приготовления и презентованию п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.	20	1-2
ПК 7.1	Производственная	Подготовка рабочего места для приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.	20	2-3
ПК 7.2, 7.3, 7.4		Выполнение процесса приготовления и презентованию п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.	34	2-3
Всего			36+54	

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО – 19.02.10.ПМ.07.РП	ПМ.07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 12/20


4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Материально-техническое обеспечение

Виды помещений и их материально-техническое обеспечение	Наименование
1. Наличие помещений: - учебного кабинета - мастерских - лабораторий	№7302 Кабинет Технологии продукции общественного питания. №7302 Кабинет Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №7301, Учебный кулинарный цех
2. Оборудование помещения и рабочих мест	№7302 Кабинет Технологии продукции общественного питания. №7302 Кабинет Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Комплект мебели для учебного процесса. Мультимедийное оборудование: проектор, ноутбук Средства обучения: доска классная; таблицы, плакаты, стенды, методическая литература.
	№ 7301 Учебный кулинарный цех Комплекты мебели для учебного процесса Мультимедийное оборудование: персональные компьютеры, принтер, проектор, Средства обучения: доска аудиторная комплект учебно-наглядных пособий, муляжи: - столовая посуда - оборудование кухонное - весы настольные-ВР-3 кг
3. Технические средства обучения	Мультимедийное оборудование: персональный компьютер. Программное обеспечение: <i>Microsoft Volume Licensing Service Center, Код соглашения V9002148, с 30.06.2016 по 30.06.2022г; Лицензионный сертификат №17EO-171225-104450-377-871 Kaspersky Endpoint Security с 26.12.2017 по 13.03.2020 г</i>


4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Самородова И. П. 2016 192 с
	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста Шитякова Т. Ю. , Качурина Т.А. , Сопачева Т.А. Год выпуска: 2017, 176 с
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Семичева Г. П. Год выпуска: 2017, 240 с

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО – 19.02.10.ПМ.07.РП	ПМ.07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 13/20


Продолжение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО) + еПриложение: тесты [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Х. Ашряпова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КНОРУС, 2018
	Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева.-Ростов н/Д: Феникс, 2018.-374 с.
	Приготовление блюд из овощей и грибов Соколова Е. И. Год выпуска: 2017 288 с
	Инновации в технологии продуктов здорового питания [Электронный ресурс] : междунар. науч. конф. (Калининград, 26 мая 2016): материалы / ред.: И. М. Титова, М. Н. Альшевская, О. П. Чернега. - Калининград : КГТУ, 2016
	Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Л. А. Радченко. - М. : КНОРУС, 2016
	Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с.
	Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: уч/ С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. - М., 2016.- 320 с.
	Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: уч / Л.З. Шильман.- М., 2014.-176 с.
	Приготовление супов и соусов Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. Год выпуска: 2017, 2018 176 с
	Приготовление блюд из рыбы Качурина Т.А. Год выпуска: 2017, 2018 160 с
	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Семичева Г. П. Год выпуска: 2017 208 с
	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы Самородова И. П. Год выпуска: 2017 128 с
Дополнительные	Кондрашова Е.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Е.А. Кондрашова, Н.В. Коники, Т.А. Пешкова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2007. - 416 с
	Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания/ В. П. Золин . – М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 248 с.
	Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник/ Н.С. Казанцева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко». – 2007. – 400 с.
	Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.Ф. Кащенко. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010. – 416 с.
	Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. –М.: Деловая литература, 2003
	Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов. Учебник/ З. П.Матюхина, Э. П. Королькова. - М, 2003.- 272 с.
	Методическое пособие для практических/ лабораторных занятий. МО-19.02.10.ПМ.07.ПЗ. Жукова Е.С.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО – 19.02.10.ПМ.07.РП	ПМ.07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 14/20


Продолжение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	<p>Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы МО-19.02.10.ПМ.07.СР. Жукова Е.С.</p> <p>Производственное обучение профессии «Повар». Часть.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. – М.: Академия, 2007</p> <p>Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров / В.А. Тимофеева. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 416 с.</p> <p>Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 409 с.</p>
Нормативная и законодательная литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16) 2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15) 3. ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16) 4. ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15) 5. ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (01.01.15) 6. ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15) 7. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания 8. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16) 9. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16) 10. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу 11. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15) 12. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. 13. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. 14. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. 15. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (01.01.14) 16. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания. 17. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО – 19.02.10.ПМ.07.РП	ПМ.07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 15/20

Продолжение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	18. Концепция долгосрочного социально-экономического развития РФ на период до 2020 года (распоряжение правительства РФ от 17.11.2008 № 1662-Р)
	19. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. N 1873-р "Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года".
	20. Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности от 12.08.1994 г. № 1 - 1098/32-2
	21. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпителиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
	22. СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями
	23. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
	24. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.
	25. СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпителиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
	26. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.
	27. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.
	28. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А.Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.
	29. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007
	30. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. – СПб.: ПРОФИ – ИНФОРМ, 2004
	31. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий.- М.: Хлебпродинформ, 2006
	32. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008
	33. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.
	34. Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07.2016 N 265-ФЗ.
	35. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО – 19.02.10.ПМ.07.РП	ПМ.07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 16/20

Продолжение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Интернет-источники	http://tourlib.net/ http://www.twirpx.com/ http://st.vstu.by/ http://www.fb2club.ru/ http://www.internet-law.ru/ www.consultant.ru https://rg.ru http://docs.cntd.ru/ http://ohranatruda.ru/ http://base.garant.ru/ http://foodrussia.net/
Электронные образовательные ресурсы	ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru
	ЭБС «ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru
	ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru
	Издательство «Лань», https://e.lanbook.com
Периодические издания	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», https://www.biblioclub.ru
	Журнал «ШЕФ – АРТ/CHEFART»;
	Журнал «Рыбное хозяйство»;
	Журнал «Стандарты и качество».

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин:

- *Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;*
- *ПМ.01;*
- *Организация хранения и контроль запасов сырья;*
- *ПМ.02;*
- *ПМ.03.*

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса


Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего образования, соответствующего профилю модуля «Технология продукции общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- инженерно-педагогический состав: высшее;
- мастера: среднее специальное.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1 Производить подготовку рабочего места и сырья	Подготовка рабочего места и сырья для приготовления п/ф, холодных закусок и блюд, соусов, супов, вторых блюд; Расчеты по формулам; Анализ рабочего процесса.	Оценка в рамках текущего контроля: -результатов работы на лабораторных и практических занятиях; -результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; -решение производственных ситуаций; - результатов тестирования. Оценка основных показателей (параметров) освоения профессиональной компетенции в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик. Демонстрация умений подготавливать рабочее место и сырье.
ПК 7.2 Готовить и презентовать п/ф, средней сложности холодные закуски и блюда.	Приготовление и презентование п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;	Оценка в рамках текущего контроля: -результатов работы на лабораторных и практических занятиях; -результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; -решение производственных ситуаций; - результатов тестирования. Оценка основных показателей (параметров) освоения профессиональной компетенции в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик. Демонстрация умений подготавливать рабочее место и сырье, готовить и презентовать п/ф, холодные закуски и блюда.
ПК 7.3 Готовить и презентовать бульоны и супы.	Приготовление и презентование бульонов и супов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	Оценка в рамках текущего контроля: -результатов работы на лабораторных и практических занятиях; -результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; -решение производственных ситуаций; - результатов тестирования. Оценка основных показателей (параметров) освоения профессиональной компетенции в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик. Демонстрация умений подготавливать рабочее место и сырье, готовить и презентовать бульоны, супы.


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО – 19.02.10.ПМ.07.РП	ПМ.07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 18/20

Продолжение

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.4 Готовить и презентовать вторые блюда и соусы.	Приготовление и презентацию вторых блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	Оценка в рамках текущего контроля: -результатов работы на лабораторных и практических занятиях; -результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; -решение производственных ситуаций; - результатов тестирования. Оценка основных показателей (параметров) освоения профессиональной компетенции в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик. Демонстрация умений подготавливать рабочее место и сырье, готовить и презентовать вторые блюда и соуса.


По окончании обучения предполагается квалификационный экзамен по профессиональному модулю, экспертная оценка работодателей (членов экзаменационной комиссии).

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	Проявление и демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии.	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. Оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности («День знаний», профессиональные конкурсы и т.п.). Участие в УИРС и (или) НИРС
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при организации производства полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, кролика, дичи, растительного сырья. Своевременность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач.	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при организации производства, учебной и производственной практике.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО – 19.02.10.ПМ.07.РП	ПМ.07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 19/20

Продолжение

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при выполнении профессиональных операций.	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при организации производства, учебной и производственной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Широта использования различных источников информации, включая электронные.	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при организации производства, учебной и производственной практике.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование информационно-коммуникационных технологий в оперативном поиске информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при организации производства, учебной и производственной практике. Оценка коммуникативной деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, работе в командах (малых группах), во время учебной и производственной практик.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, членами производственного коллектива и руководителями практики в процессе обучения	Оценка коммуникативной деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, работе в командах (малых группах), во время учебной и производственной практик. Оценка использования студентом коммуникативных методов и приёмов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Оценка использования студентом коммуникативных методов и приёмов при проживании в общежитии.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО – 19.02.10.ПМ.07.РП	ПМ.07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 20/20

Продолжение

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	Ответственность за результат выполнения заданий. Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях при работе в малых группах, учебно- и научно-исследовательской работе, при прохождении учебной и производственной практик. Оценка уровня ответственности студента за работу членов команды, при проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Оценка динамики достижений студента (портфолио) в выполнении заданий, а также в учебной и общественной деятельности.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Способность: - планировать и организовывать мероприятия для профессионального и личностного развития; - заниматься самообразованием и осознанно планировать повышение квалификации.	Оценка использования студентом методов и приёмов личной организации: в процессе освоения образовательной программы; на практических занятиях; при выполнении индивидуальных домашних заданий; работ во время учебной и производственной практик, НИРС и УИРС. Оценка динамики достижений студента в учебной и общественной деятельности.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Проявление интереса к инновациям в области производства полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, сырья растительного происхождения	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении работ во время учебной и производственной практик.