МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

СОГЛАСОВАНО

Директор колледжа

_____ / Л.Ф. Пелевина

«22» 04 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и методической работе

_____ / В.Г. Шубаева

«22» 04 2020г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения – очная

Уровень образования: среднее общее образование

Вид подготовки: базовый

Год набора: 2020

Санкт-Петербург

Программа профессионального модуляразработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: Колледж бизнеса и технологий ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

Разработчик (и):

Кудряшова Т.Р, Антропова О.Ю.,
преподаватели Колледжа бизнеса и технологий
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ» _____ подпись

Рецензент (ы):

Антропова О.Ю., преподаватель
Колледжа бизнеса и технологий
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ» _____ подпись

Лазерсон И.И.
ООО «Кулинарнаая студия Ильи Лазерсона» _____ подпись

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.
Протокол № 9 от 21.04.2020 г.

Председатель ЦК _____ / О.Ю. Антропова/

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23
6. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	26

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной образовательной 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): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих дополнительных профессиональных компетенций (ДПК):

ДПК 7.1.1.Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа

ДПК 7.1.2.Подготавливать для анализа приборы и оборудование

ДПК 7.1.3. Выполнять анализы в соответствии с методиками

ДПК 7.1.4. Оформлять протоколы анализа

ДПК 7.2.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места

ДПК 7.2.2. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочие место повара к работе

ДПК 7.2.3. Изготавливать, оформлять и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия

ДПК 7.3.1. Выполнять инструкции и заданий кондитера по организации рабочего места

ДПК 7.3.2. Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

ДПК 7.3.3. Изготовлять тесто, отделочные полуфабрикаты, приготавливать десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию

ДПК 7.3.4.Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

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

иметь практический опыт:

- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

- контроля качества и безопасности полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля качества и безопасности готовой хлебобулочной продукции.
- подготовки для анализа лабораторных приборов.
- подготовки для анализа лабораторного оборудования.
- анализирования полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции.
- анализирования готовой сложной горячей кулинарной продукции.
- анализирования готовых сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
- оформления производственной и технологической документации при контроле качества.
- ведения протоколов анализа.
- организации рабочего места для изготовления полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции.
- организации рабочего места для изготовления готовой сложной горячей кулинарной продукции.
- подготовки профессионального инвентаря повара к работе.
- подготовки профессионального оборудования повара к работе.
- подготовки рабочего места для изготовления готовой сложной горячей кулинарной продукции.
- приготовления сложный блюд горячей кулинарной продукции.
- приготовления сложных напитков.
- приготовления готовых сложных кулинарных изделий.
- оформления и подачи сложный блюд горячей кулинарной продукции.
- оформления и презентации сложных напитков.
- оформления и подачи готовых сложных кулинарных изделий.
- организации рабочего места для изготовления сложных хлебобулочных изделий.
- организации рабочего места для изготовления мучных кондитерских изделий.
- приготовления полуфабрикатов из теста для сложных хлебобулочных изделий.
- приготовления полуфабрикатов кондитерской и шоколадной продукции.
- презентации и продажи полуфабрикатов из теста для сложных хлебобулочных изделий.
- презентации и продажи полуфабрикатов кондитерской и шоколадной продукции.
- приготовления теста для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- приготовления отделочных полуфабрикатов дл сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- приготовления десертов.
- приготовления кондитерской и шоколадной продукции.
- подготовки профессионального инвентаря кондитера к работе.
- подготовки профессионального оборудования кондитера к работе.

- подготовки рабочего места для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий к работе.

уметь:

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными физико-химическими способами.
- органолептически оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами.
- работать с основными видами лабораторных приборов.
- эксплуатировать основные виды оборудования.
- органолептически оценивать качество полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции.
- органолептически оценивать качество готовой сложной горячей кулинарной продукции.
- органолептически оценивать качество готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- физико-химически оценивать качество полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции.
- физико-химически оценивать качество готовой сложной горячей кулинарной продукции.
- физико-химически оценивать качество готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- правильно оформлять производственную и технологическую документацию.
- правильно оформлять протоколы анализов.
- правильно вести лабораторные журналы.
- правильно организовывать рабочее место повара.
- выполнять инструкции и задания шеф-повара или су-шефа по организации рабочего места.
- правильно подготовить инвентарь повара к работе.
- правильно подготовить профессиональное поварское оборудование к работе.
- правильно подготовить рабочее место повара к производственному процессу.
- правильно приготовить сложные блюда горячей кулинарной продукции.
- правильно приготовлять сложные напитки.
- правильно приготовить готовые сложные кулинарные изделия.
- правильно оформить и презентовать сложные блюда горячей кулинарной продукции.
- правильно оформить и презентовать сложные напитки.
- правильно оформить и подать готовые сложные кулинарные изделия.
- правильно организовывать рабочее место кондитера.
- выполнять инструкции и задания шеф-кондитера или начальника цеха по организации рабочего места.
- правильно приготовлять полуфабрикаты из теста для сложных хлебобулочных изделий.
- правильно приготовить полуфабрикаты кондитерской и шоколадной продукции.

- правильно презентовать полуфабрикаты из теста, кондитерской и шоколадной продукции.
- правильно приготовить тесто для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- правильно приготовить отделочные полуфабрикаты для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- правильно приготовить десерты.
- правильно приготовить кондитерскую и шоколадную продукцию.
- правильно подготовить инвентарь кондитера к работе.
- правильно подготовить профессиональное кондитерское оборудование к работе.
- правильно подготовить рабочее место кондитера к производственному процессу.

знать:

- виды лабораторной и химический посуды для анализирования полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции.
- виды лабораторной и химический посуды для анализирования сложной горячей кулинарной продукции.
- виды лабораторной и химический посуды для анализирования готовых сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
- способы мытья, обработки и сушки лабораторной посуды.
- правила эксплуатации основных видов лабораторных приборов.
- правила эксплуатации основных видов лабораторного оборудования.
- основные методики по анализированию полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции.
- основные методики по анализированию готовой сложной горячей кулинарной продукции.
- основные методики по анализированию готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- основные правила по оформлению протоколов анализов.
- основные правила по ведению технологической документации.
- основные правила по ведению лабораторных журналов.
- основные правила расстановки рабочих приборов и инвентаря при организации рабочего места повара.
- основные санитарные правила и нормы по организации рабочего места повара.
- основные правила по уборке рабочего места по окончании производства.
- основные правила работы с поварским инвентарём.
- основные правила запуска и работы с технологическим оборудованием.
- основные правила подготовки рабочего места повара.
- основные технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции.
- основные правила подачи сложных горячих кулинарных блюд и изделий.
- основные технологии приготовления сложных напитков.

- основные правила презентации и подачи напитков.
- основные правила расстановки рабочих приборов и инвентаря при организации рабочего места кондитера.
- основные санитарные правила и нормы по организации рабочего места кондитера.
- основные правила по уборке рабочего места по окончании производства.
- основные технологии приготовления полуфабрикатов из теста для сложных хлебобулочных изделий.
- основные технологии приготовления полуфабрикатов кондитерской и шоколадной продукции.
- основные способы презентации полуфабрикатов из теста, кондитерской и шоколадной продукции.
- основные технологии приготовления выпеченных полуфабрикатов.
- основные технологии приготовления отделочных полуфабрикатов.
- основные технологии приготовления сложных хлебобулочных изделий.
- основные технологии приготовления десертов.
- основные технологии приготовления кондитерской продукции.
- основные технологии приготовления шоколадной продукции.
- основные правила работы с кондитерским инвентарём.
- основные правила запуска и работы с технологическим оборудованием.
- основные правила подготовки рабочего места кондитера.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 319 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 211 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 133 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 78 часа;
учебной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, в том числе соответствующих дополнительных профессиональных компетенций (ДПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ДПК 7.1.1.	Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа
ДПК 7.1.2.	Подготавливать для анализа приборы и оборудование
ДПК 7.1.3.	Выполнять анализы в соответствии с методиками

ДПК 7.1.4.	Оформлять протоколы анализа
ДПК 7.2.1.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места
ДПК 7.2.2.	Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочие место повара к работе
ДПК 7.2.3.	Изготавливать, оформлять и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия
ДПК 7.3.1.	Выполнять инструкции и заданий кондитера по организации рабочего места
ДПК 7.3.2.	Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
ДПК 7.3.3.	Изготовлять тесто, отделочные полуфабрикаты, приготавливать десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию
ДПК 7.3.4.	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов *если предусмотрена рассредоточенная практика)*
			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		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ДПК 7.1.1.-7.1.4	**МДК 07.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (Лаборант химического анализа – 13321)**	**121**	121	63	-	58	-		-
ДПК 7.2.1-7.2.3	**МДК 07.02 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (16675 Повар)**	**56**	56	36	-	20	-		
ДПК 7.3.1-7.3.4	**МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)**	**34**	34	34	-	-	-		
ДПК 7.1.1.-7.1.4 ДПК 7.2.1-7.2.3 ДПК 7.3.1-7.3.4	**Учебная практика (по профилю специальности)**, часов	**108**							
	Всего:	**319**	**211**	**133**	**-**	**78**	**-**	**108**	**-**

3.2. 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.		Объем часов	Уровень усвоения
1	2		3	
МДК 07.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
Раздел 1 Характеристика сырья для приготовления сложной кулинарной продукции.				
Тема 1.1 Рыбные продукты	**Содержание**		4	
	1.	Пищевая ценность рыбы.		1
	2.	Классификация рыбы по семействам, в зависимости от основных признаков.		1
	3.	Характеристика видов рыб поступающих на предприятиях общественного питания: живая, охлаждённая; мороженая; солёная, маринованная.		1
	4.	Органолептические показатели качества рыбы поступающей на предприятия общественного питания		1
	Практические работы			
	1.	Определение отходов при механической кулинарной обработке рыбы.	2	2
	Лабораторные работы			
	1.	Лабораторная работа № 1 «Определение органолептических показателей качества полуфабрикатов из рыбы»	2	2
Тема 1.2 Мясо и мясные продукты	**Содержание**		6	
	1.	Виды и состав мяса поступающего на предприятия общественного питания.		2
	2.	Требования к качеству и требования к безопасности мяса и мясных продуктов: тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени.		2
	3.	Исследование зависимости доли внесения нитрита натрия от содержания пигментов в мясе птицы.		2
	Практические работы		4	
	1.	Определение отходов при механической кулинарной обработке рыбы.		2
	2.	Расчет сырья, необходимого для приготовления полуфабрикатов из мяса.		2
	Лабораторные работы		6	
	1.	Лабораторная работа № 2 «Оценка органолептических показателей мяса животных и мясных продуктов»		3

	2.	Лабораторная работа № 3 «Определение массовой доли влаги мяса и мясных изделий»».		3
Самостоятельная работа при изучении раздела 1. Заполнение таблицы «Условия и сроки хранения рыбы». 2. Разработка конспекта «Характеристика маринованной рыбы». 3. Заполнение таблицы «Требования к качеству мяса птицы в зависимости от свежести. (свежая, несвежая, сомнительной свежести)». 4. Поиск информации в сети интернет по новым видам полуфабрикатов промышленного производства. 5. Поиск информации в сети интернет «Требования к безопасности хранения подготовленного мяса и полуфабрикатов в охлаждённом и замороженном виде».			18	
Раздел 2 Технологическое оборудование для обработки мяса, рыбы, домашней птицы.				
Тема 2.1 Технологическое оборудование для обработки мяса и домашней птицы.	**Содержание**		2	
	1.	Общая характеристика машин.		2
	Практические занятия		2	
	1.	Изучение последовательности сборки мясорубки .		1
	2.	Изучение последовательности сборки котлетоформовочной машины.		1
Тема 2.2 Технологическое оборудование для обработки рыбы.	**Содержание**		1	1
	1.	Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на рыбоочистительном приспособлении.		
	Практические занятия			
	1.	Изучение последовательности рыбоочистительного приспособления	1	1
Самостоятельная работа при изучении раздела 1.Поиск информации в сети интернет, новые виды оборудования для обработки рыбы; 2.Поиск информации в сети интернет, новые виды оборудования для обработки мяса; 3.Поиск информации в сети интернет, новые виды оборудования для обработки домашней птицы.			5	
Раздел 3 Технологические процессы первичной обработки сырья и полуфабрикатов.				
Тема 3.1 Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	**Содержание**		6	
	1.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: в целом виде, порционными натуральными и панированными кусками.		2
	2.	Подготовка рыбы для фаршированиия (судака), подбор начинок.		2
	3.	Подготовка рыбы для фаршированиия (щука), подбор начинок.		1
	4.	Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы, и полуфабрикатов из неё.		1
	Практические занятия		6	
	1.	Расчёт количества ингредиентов в зависимости от массы рыбы.		2
	2.	Определение отходов при механической кулинарной обработке рыбы.		2

	3.	Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из кнельной массы из рыбы.		2
	4.	Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из котлетной массы из рыбы.		
	Лабораторные занятия			
	Лабораторная работа № 4 «Определение органолептических показателей рыбы»		1	
Тема 3.2 Приготовление полуфабрикатов из мяса.	**Содержание**		6	
	1.	Приготовление полуфабрикатов из мяса крупного рогатого скота (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые).		1
	2.	Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые).		1
	3.	Приготовление натуральной рубленной массы и полуфабрикатов из неё.		1
	4.	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.		1
	5.	Обработка субпродуктов		2
	Практические занятия		1	1
	1	Расчёт сырья и выхода полуфабрикатов из мяса.		
Тема 3.3. Контроль качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	**Содержание**		2	
	1.	Контроль качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		2
	2.	Нормативные документы, определяющие качество рыбы, мяса.		
	Лабораторные работы		2	2
	1.	Лабораторная работа № 5 «Метод определения массовой доли белка по Кьельдалю»		
	2.	Лабораторная работа № 6 «Определение массовой доли жира в продуктах рефрактометрическим методом».		
Тема 3.4. Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы.	**Содержание**		4	
	1.	Обработка домашней птицы, виды заправки тушек птицы.		2
	2.	Приготовление полуфабрикатов из мяса домашней птицы (Крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, рубленые).		2
	Лабораторные работы		5	
	1.	Лабораторная работа № 7 «Определение температуры мяса птицы»		2
	2.	Лабораторная работа № 8 «Определение органолептических показателей мяса птицы»		3
	Практические занятия		1	1
	1.	Расчёт сырья и выхода полуфабрикатов из мяса домашней птицы.		
Самостоятельная работа при изучении раздела 3.			35	

1. Составление тезисов по теме «Способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд»; 2. Проработка конспектов по разделу 3.				
Всего по МДК 07.01			121	
МДК 07.02 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (16675 Повар)				
Раздел 1. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции				
Тема 1.1. Технология приготовления блюд из рыбы	**Содержание**		2	1 1
	1	Блюда из отварной рыбы		
	2	Блюда из припущенной рыбы		
	Лабораторные работы		4	
	1	Лабораторная работа № 1 «Оценка органолептических показателей качества блюд из рыбы»		2
	2	Лабораторная работа № 2 «Определение потерь при тепловой обработке рыбы»		2
Тема 1.2. Технология приготовления блюд из мяса	**Содержание**		2	2
	1	Варка мясных продуктов		
	2	Жарка мяса крупным куском		
	3	Жарка мяса порционным куском		
	4	Тушеные блюда из мяса		
	Лабораторные работы		16	
	1	Лабораторная работа № 3 «Оценка органолептических показателей качества блюд из мяса при варке»		3
	2	Лабораторная работа № 4 «Оценка органолептических показателей качества блюд из мяса при жарке мяса крупным куском»		3
	3	Лабораторная работа № 5 «Оценка органолептических показателей качества блюд из мяса при жарке мяса порционным куском»		3
	4	Лабораторная работа № 6 «Оценка органолептических показателей качества блюд из мяса при тушении»		3
	5	Лабораторная работа № 7 «Определение потерь при тепловой обработке мяса»		4
Тема 1.3. Технология приготовления блюд из птицы	**Содержание**		2	2
	1	Блюда из с/х птицы, отварные		
	2	Жареные блюда из с/х птицы		
	3	Тушеные блюда из с/х птицы		
	4	Блюда из дичи		
	Лабораторные работы		10	

	1	Лабораторная работа № 8 «Оценка органолептических показателей качества блюд из с/х птицы отварной»		2
	2	Лабораторная работа № 9 «Оценка органолептических показателей качества блюд из из с/х птицы жареной»		2
	3	Лабораторная работа № 10 «Оценка органолептических показателей качества блюд из с/х птицы тушеной»		2
	4	Лабораторная работа № 11 «Оценка органолептических показателей качества блюд из дичи»		2
	5	Лабораторная работа № 12 «Определение потерь при тепловой обработке с/х птицы»		2
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 **Тема 1.1** Технология приготовления блюд из рыбы; **Тема 1.2** Технология приготовления блюд из мяса; **Тема 1.3** Технология приготовления блюд из птицы. Проработка конспектов по разделу 1.			20	
Всего по МДК 07.02			56	
МДК 07.03 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)				
Раздел 1. Дрожжевое тесто и изделия из него				
Тема 1.1. Дрожжевое опарное, безопарное тесто.	**Содержание**			
	1	Разделка и выпечка дрожжевого теста. Изделия из дрожжевого теста, пироги, кулебяки, расстегаи, караваи, булочная мелочь.	2	2
	Практические занятия			
	1	Унифицированные рецептуры. Расчёт количества муки на замес теста.	9	3
	2	Расчет количества воды на замес теста.		2
	3	Расчёт количества вспомогательного сырья и полуфабрикатов.		2
	4	Расчёт технологических рецептур для пирогов открытых, полуоткрытых, закрытых.		2
	Лабораторные работы			
	Лабораторная работа № 1 «Органолептическая оценка пирогов с начинкой из дрожжевого опарного теста с использованием прессованных и сухих дрожжей»		6	2
	Лабораторная работа № 2 «Органолептическая оценка булочной сдобы из дрожжевого опарного теста»			2
	Лабораторная работа № 3 «Органолептическая оценка расстегаев с начинкой из дрожжевого безопарного теста»			2
Раздел 2. Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него				
Тема 2.1 Бездрожжевое те-	**Содержание**		2	2

сто	1	Бисквитный, песочный, заварной, слоёный полуфабрикаты		
	Практические занятия		9	9
	1	Расчёт рецептур для бездрожжевого сдобного теста.		2
	2	Составление технологических карт для пирожных типа эклеры и профитроли.		2
	3	Расчёт рецептур для песочного теста. Составление технологических карт для пирожных.		2
	4	Составление технологических карт для тортов. Расчёт однофазных и многофазных рецептур для приготовления тортов.		3
	Лабораторные работы		6	3 3
	1	Лабораторная работа № 4 «Органолептическая оценка пирожных из заварного теста типа эклер с масляным кремом»		
	2	Лабораторная работа № 5 « органолептическая оценка бисквитных тортов со сливочным и сметанным кремами»		
Всего по МДК 07.03			34	
Учебная практика			108	
Всего			319	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

МДК.07.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (Лаборант химического анализа - 13321)

Ауд. 2202 (аудитория)

Учебная мебель на 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая-1шт., плакатница -2шт., шкаф книжный- 4шт., стенд информационный -1шт., Компьютер преподавателя Lenovo Intel Core i3-2100 CPU 3.1GHz с монитором Acer V193; Проектор SANYO с экраном Media; Перечень лицензионного программного обеспечения: Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г, Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г), 7-Zip (freeware).

Ауд.2203 Учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех

Муфельная печь МП-8; Рефрактометр Аббе NAR-2T; Аналитические электронные весы Pioneer; Лабораторные весы 2ЕК; Прибор для определения влажности пищевого сырья и продуктов (аналог прибора Чижовой); БАНЯ водяная 6-местная ПЭ-4300; БАНЯ водяная 4-местная Web-4; Электроплитки со стеклокерамической панелью Веста; Рефрактометр ИФР 454 Б2Н pH-150МА; Анализатор влажности МХ-50; Измеритель деформации клейковины ИДК 4; Устройство для отмывания клейковины МОК-1М; Прибор для определения числа падений ПЧП-5; Вискозиметр ротационный Брукфильда DV2T;

Прибор для определения объема хлеба; Прибор для форморустойчивочти хлеба;

Приборы Журавлева; Тестомес; Ларь морозильный Vestfrost AB201;

Ларь холодильный лабораторный AEG LL87695; Миксер Kithen AID5KSM 150psewn;

Электродуховка ALFA43xE Smeg; Печь с расстойным шкафом MINIMAT 1. Тестораскаточная машина для пиццы GAMR 40 inox; КуттерRobotCoupeR2; Миксер Kithen AID5KSM 150psewn; Мясорубка FAMATS22 (FTS117 4T) 220В; Блинный аппарат электрический Krompouz CEB PB2; Печь СВЧ Convito D90 N30 ESL –B6; Настольная индукционная плита IK200;

Комбайн кухонный Kenwood Kitchen Appliances Titanium Major; Вафельница Star food UWB-1;; Купольная вытяжка Faber SPG10 Tratto xVA90 Укомплектованные рабочие места на 15 обучающихся, Мойка двойная-2 шт., металлические стелажи для посуды и техники, посуда.

МДК.07.02 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (16675 Повар)

Ауд. 2202 (аудитория)

Учебная мебель на 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая-1шт., плакатница -2шт., шкаф книжный- 4шт., стенд информационный -1шт., Компьютер преподавателя Lenovo Intel Core i3-2100 CPU 3.1GHz с монитором Acer V193; Проектор SANYO с экраном Media; Перечень лицен-

зионного программного обеспечения: Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г, Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г), 7-Zip (freeware).

Ауд.2203 Учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех

Муфельная печь МП-8; Рефрактометр Аббе NAR-2T; Аналитические электронные весы Pioneer; Лабораторные весы 2EK; Прибор для определения влажности пищевого сырья и продуктов (аналог прибора Чижовой); БАНЯ водяная 6-местная ПЭ-4300; БАНЯ водяная 4-местная Web-4; Электроплитки со стеклокерамической панелью Веста; Рефрактометр ИФР 454 Б2Н pH-150МА; Анализатор влажности МХ-50; Измеритель деформации клейковины ИДК 4; Устройство для отмывания клейковины МОК-1М; Прибор для определения числа падений ПЧП-5; Вискозиметр ротационный Брукфильда DV2T;

Прибор для определения объема хлеба; Прибор для форморустойчивочти хлеба;

Приборы Журавлева; Тестомес; Ларь морозильный Vestfrost AB201;

Ларь холодильный лабораторный AEG LL87695; Миксер Kithen AID5KSM 150psewn;

Электродуховка ALFA43xE Smeg; Печь с расстойным шкафом MINIMAT 1. Тестораскаточная машина для пиццы GAMR 40 inox; КуттерRobotCoupeR2; Миксер Kithen AID5KSM 150psewn; Мясорубка FAMATS22 (FTS117 4T) 220В; Блинный аппарат электрический Krompouz CEB PB2; Печь СВЧ Convito D90 N30 ESL –B6; Настольная индукционная плита IK200;

Комбайн кухонный Kenwood Kitchen Appliances Titanium Major; Вафельница Star food UWB-1; Купольная вытяжка Faber SPG10 Tratto xVA90 Укомплектованные рабочие места на 15 обучающихся, Мойка двойная-2 шт., металлические стелажи для посуды и техники, посуда.

МДК.07.03 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)

Ауд. 2202 (аудитория)

Учебная мебель на 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая-1шт., плакатница -2шт., шкаф книжный- 4шт., стенд информационный -1шт., Компьютер преподавателя Lenovo Intel Core i3-2100 CPU 3.1GHz с монитором Acer V193; Проектор SANYO с экраном Media; Перечень лицензионного программного обеспечения: Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г, Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г), 7-Zip (freeware).

Ауд.2203 Учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех

Муфельная печь МП-8; Рефрактометр Аббе NAR-2T; Аналитические электронные весы Pioneer; Лабораторные весы 2EK; Прибор для определения влажности пищевого сырья и продуктов (аналог прибора Чижовой); БАНЯ водяная 6-местная ПЭ-4300; БАНЯ водяная 4-местная Web-4; Электроплитки со стеклокерамической панелью Веста; Рефрактометр ИФР 454 Б2Н pH-150МА; Анализатор влажности МХ-50; Измеритель деформации клейковины ИДК 4; Устройство для отмывания клейковины МОК-1М; Прибор для опре-

деления числа падений ПЧП-5; Вискозиметр ротационный Брукфильда DV2T;
Прибор для определения объема хлеба; Прибор для форморустойчивочти хлеба;
Приборы Журавлева; Тестомес; Ларь морозильный Vestfrost AB201;
Ларь холодильный лабораторный AEG LL87695; Миксер Kithen AID5KSM 150psewn;
Электродуховка ALFA43xE Smeg; Печь с расстойным шкафом MINIMAT 1. Тестораскаточная машина для пиццы GAMR 40 inox; КуттерRobotCoupeR2; Миксер Kithen AID5KSM 150psewn; Мясорубка FAMATS22 (FTS117 4T) 220В; Блинный аппарат электрический Krompouz CEB PB2; Печь СВЧ Convito D90 N30 ESL –B6; Настольная индукционная плита IK200;
Комбайн кухонный Kenwood Kitchen Appliances Titanium Major; Вафельница Star food UWB-1;; Купольная вытяжка Faber SPG10 Tratto xVA90 Укомплектованные рабочие места на 15 обучающихся, Мойка двойная-2 шт., металлические стелажи для посуды и техники, посуда.
УП.07.01 Учебная практика
Ауд.1206 Кабинет химии
Учебная мебель на 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая трехсекционная-1шт., шкаф книжный 6шт., полка навесная 5шт., стенд информационный-1шт., плакатница-2шт., периодическая система химических элементов, таблица растворимости, раздаточный материал с конспектами лекций, таблицами, иллюстрациями, формулами, инструкционные карты практических и лабораторных занятий, материалы текущего контроля, методические рекомендации по решению задач. Компьютер преподавателя Pentium E5300; Проектор SANYO с проекционным экраном Media; Перечень лицензионного программного обеспечения: Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г, Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г), 7-Zip (freeware).
Ауд.1204 Лаборатория химии
Оборудование и материалы:дистиллятор, лабораторные мойки для мытья посуды, аналитические весы, технохимические весы, сушильный шкаф, муфельная печь, плитки электрические, водяные бани, рефрактометры, спектрофотометры, фотоэлектроколориметр, pH-метры, электроды комбинированные, вискозиметры, термометры, денсиметры, штативы Бунзена с зажимами, штативы для пипеток мерных, штативы для пробирок, пробиркодержатели, планшетки для капельного анализа, пробки резиновые, пластиковые, металлические сетки, приборы для получения газов, фильтры, индикаторная бумага, резиновые груши, шпатели, ложечки фарфоровые для сжигания веществ, микроскопы, стекла покровные, трубки стеклянные, резиновые шланги, макет хромографической колонки.
Стол лабораторные- 12шт., вытяжка 2шт., тумба 20шт., шкаф для документации и оборудования 5шт., доска меловая трехсекционная-1шт.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,

дополнительной литературы

МДК 07.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (Лаборант химического анализа – 13321)

Таблица 1 – Обеспечение дисциплины учебными изданиями

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/ дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	Электронные ресурсы
Донченко, Л.В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : Учебник Для СПО / Донченко Л. В., Надыкта В. Д. — 3-е изд., испр. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 .— 264 с.	осн		ЭБС Юрайт
Донченко, Л.В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : Учебник Для СПО / Донченко Л. В., Надыкта В. Д. — 3-е изд., испр. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 .— 161 с.	доп		ЭБС Юрайт
Новокшанова, А.Л. Биохимия для технологов. В 2 ч. Часть 1 : Учебник и практикум Для СПО / Новокшанова А. Л. — 2-е изд. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018 .— 211 с.	доп		ЭБС Юрайт.
Новокшанова, А.Л. Биохимия для технологов в 2 ч. Часть 2. : Учебник и практикум / Новокшанова А. Л. — 2-е изд. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018 .— 302 с.	доп		ЭБС Юрайт.
Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции .— Москва : Русайнс, 2017 .— 237 с.	доп		ЭБС BOOK.ru
Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. — Минск : РИПО, 2018. - 570 с.	доп		ЭБС ZNANIUM
Пасько, Ольга Владимировна Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : Учебное пособие Для СПО / Пасько О. В., Автюхова О. В. 2-е изд., испр. и доп Электрон. дан. Москва : Юрайт, 2017 - 248 с	доп		ЭБС Юрайт

МДК 07.02. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (Повар – 16675)

Таблица 1 – Обеспечение дисциплины учебными изданиями

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/ дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	Электронные ресурсы

Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. — Минск : РИПО, 2018. - 570 с.	осн		ЭБС ZNANIUM
Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : Учебное пособие .— 2, перераб. и доп. — Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017 .— 373 с.	осн		БС NANIUM
Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни .— Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2017 .— 816 с.	осн		ЭБС ZNANIUM
Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания .— Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018 .— 208 с	осн		ЭБС ZNANIUM
Лихачева, Е. И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов : Учебное пособие .— Москва ; Москва : Издательский дом "Альфа-М" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017 .— 304 с.	доп		ЭБС ZNANIUM
Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : Учебное пособие Для СПО / Ким И. Н., Ткаченко Т. И., Солодова Е. А. ; под общ. ред. Кима И.Н. — 2-е изд., испр. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 .— 217 с.	доп		ЭБС Юрайт
Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2017. — 179 с.	доп		ЭБС Юрайт

МДК.07.03. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изедилй (Кондитер – 12901)

Таблица 1 – Обеспечение дисциплины учебными изданиями

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	**Основная/ дополнительная литература**	**Книгообеспеченность**	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	**Электронные ресурсы**
Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. — Минск : РИПО,	осн		ЭБС ZNANIUM

2018. - 570 с.			
Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : Учебное пособие .— 2, перераб. и доп. — Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017 .— 373 с.	осн		ЭБС ZNANIUM
Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : Учебник Для СПО / Чижикова О. Г., Коршенко Л. О. — 2-е изд., испр. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2017 .— 178 с.	осн		ЭБС Юрайт
Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания .— Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018 .— 208 с.	доп		ЭБС ZNANIUM
Саенко, О. Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов .— Москва : КноРус, 2018 .— 215 с.	доп		ЭБС BOOK.ru
Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2017. — 179 с.	доп		ЭБС Юрайт

Интернет-ресурсы:

1. http://www.100menu.ru/ – Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания
2. http://ppt4web.ru/tekhnologija/osnovy-organizacii-obshhestvennogo-pitanija.html - ЭОР по технологии продукции общественного питания.

Периодические издания:

a. Кондитерское и хлебопекарное производство
b. Хлебопечение России
c. Хлебопродукты
d. Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов
e. Пищевая промышленность
f. Общепит. Бизнес и искусство
g. «Ресторатор»
h. «Торговое оборудование»
i. «Рестораны и гостиницы»
j. «Ресторанные ведомости.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретические занятия носят практико – ориентированный характер. Учебную практику проводят по завершению изучения теоретической части разделов модуля. Учебная практика организуется в учебном кулинарном и кондитерском цехе. При изучении модуля со студентами организуются консультации, которые могут организовываться как со всей группой, так и индивидуально. Для организации самостоятельной работы обучающихся созданы условия в читальном зале библиотеки или компьютерном классе с выходом в сеть Интернет.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю:

- наличие высшего образования соответствующего профиля;
- опыт работы в организациях соответствующей профессиональной сферы не менее 3 лет;
- прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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**
ДПК 7.1.1 Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа.	- Уметь пользоваться лабораторной посудой различного назначения; - Уметь мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями.	- Анализ практической деятельности; - Наблюдение за технологическим процессом; - Экспертная оценка.
ДПК 7.1.2 Подготавливать для анализа приборы и оборудование	- Уметь подготавливать для анализа приборы; - Уметь подготавливать для анализа оборудорвание.	- Анализ практической деятельности; - Наблюдение за технологическим процессом; - Экспертная оценка.
ДПК 7.1.3 Выполнять анализы в соответствии с методиками.	- Уметь выполнять анализы в соответствии с методиками.	- Анализ практической деятельности; - Наблюдение за технологическим процессом; - Экспертная оценка.
ДПК 7.1.4 Оформлять протоколы анализа.	- Уметь оформлять протоколы анализов.	- Анализ практической деятельности; - Экспертная оценка.
ДПК 7.2.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего	- Уметь правильно выполнять инструкции и задания повара по организации ра-	- Анализ практической деятельности; - Наблюдение за техно-

места.	бочего места.	логическим процессом; - Экспертная оценка.
ДПК 7.2.2 Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочие место повара к работе.	- Уметь подготавливать инвентарь к работе; - Уметь подготавливать оборудование к работе; - Уметь подготавливать рабочее место повара к работе.	- Анализ практической деятельности; - Наблюдение за технологическим процессом; - Экспертная оценка.
ДПК 7.2.3 Изготавливать, оформлять и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия.	- Уметь изготавливать, оформлять и презентовать блюда; - Уметь изготавливать, оформлять и презентовать напитки; - Уметь изготавливать, оформлять и презентовать кулинарные изделия.	- Анализ практической деятельности; - Наблюдение за технологическим процессом; - Экспертная оценка.
ДПК 7.3.1 Выполнять инструкции и заданий кондитера по организации рабочего места.	- Уметь правильно выполнять инструкции и заданий кондитера по организации рабочего места.	- Анализ практической деятельности; - Наблюдение за технологическим процессом; - Экспертная оценка.
ДПК 7.3.2 Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.	- Уметь правильно выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста; - Уметь правильно выполнять задания кондитера по изготовлению, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.	- Анализ практической деятельности; - Наблюдение за технологическим процессом; - Экспертная оценка.
ДПК 7.3.3 Изготовлять тесто, отделочные полуфабрикаты, приготавливать десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию.	- Уметь изготовлять тесто, - Уметь изготовлять отделочные олуфабрикаты; - Уметь приготавливать десерты; - Уметь приготавливать кондитерскую и шоколадную продукцию.	- Анализ практической деятельности; - Наблюдение за технологическим процессом; - Экспертная оценка.
ДПК 7.3.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.	- Уметь осуществлять подготовку инвентаря к работе; - Уметь осуществлячть подготовку оборудования к работе; - Уметь осуществлять подготовку рабочего места кондитера к работе.	- Анализ практической деятельности; - Наблюдение за технологическим процессом; - Экспертная оценка.

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.	Проявление устойчивого интереса к будущей профессии; Повышение интереса к учебе, расширение кругозора по специальности	Наблюдение и оценка на лабораторных занятиях. Участие в студенческих конференциях, конкурсах и олимпиадах. Оценка по пятибалльной системе
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организация собственной деятельности исходя из методов и способов выполнения профессиональных задач;	Оценка и наблюдение на лабораторных занятиях. Оценка по пятибалльной системе
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Ответственность за выполнение стандартных и нестандартных ситуаций	Наблюдение во время занятий. Оценка по пятибалльной системе
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективное использование информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Экспертная оценка решения ситуационных задач. Оценка по пятибалльной системе
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка по пятибалльной системе во время занятии
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Эффективное взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями	Наблюдение во время занятия. Экспертная оценка взаимоотношений по пятибалльной системе.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Ответственное отношение за результат выполнения задания	Наблюдение во время занятий. Оценка по пятибалльной системе
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Осознанное планирование повышения квалификации и самообразования	Наблюдение во время занятий. Оценка по пятибалльной системе

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Ориентация и освоение новых технологий в профессиональной деятельности;	Наблюдение на лабораторных занятиях. Оценка по пятибалльной системе

6. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья КБ иТ обеспечивает:

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.