

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

**Панас  
Наталья  
Викторо  
вна**

Подписано  
цифровой  
подписью:  
Панас Наталья  
Викторовна  
Дата: 2024.01.29  
15:33:41 +03'00'

**УТВЕРЖДАЮ**

**Зам. директора  
по учебной работе**

\_\_\_\_\_ **И.Р. Машнина**  
\_\_\_\_\_ **2023г**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Профессионального модуля

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

по профессии

**16675** Повар (для лиц с ограниченными возможностями  
здоровья)

Адаптированная программа разработана с учетом Профессионального стандарта Повар (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09. 2015 г. N 610 н), методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

**РАЗРАБОТЧИК (-И):**

Мастер производственного обучения ГАПОУ МО «ОГПК» Козлова Т.Т.

**РАССМОТРЕНА**

На заседании методической комиссии общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей

Протокол № 1 от 29.09.2023г.

Рабочая программа рекомендована к переутверждению на \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ учебный год с изменениями (лист с внесенными изменениями прикладывается к рабочей программе)

**РАССМОТРЕНА**

На заседании методической комиссии \_\_\_\_\_ (наименование МК)

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

## **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

## **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **1. ПМ. 01Обработка сырья и приготовление простых блюд различных продуктов.**

#### **1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основные виды деятельности: Обработка сырья и приготовление простых блюд различных продуктов и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

##### **1.2.1. Перечень общих компетенций**

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Осуществлять деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Уметь пользоваться информацией, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать технологическую документацию (технологические карты) в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, общаться с коллегами, руководством, посетителями
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние

##### **1.2.2. Перечень профессиональных компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1	Производить первичную обработку сырья, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов
ПК 2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из рыбы
ПК 3	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 4	Производить подготовку зерновых продуктов для приготовления блюд и гарниров
ПК 5	Готовить и оформлять простые супы и соусы

ПК 6	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ПК 7	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых, макаронных изделий
ПК 8	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы
ПК 9	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и сельскохозяйственной птицы
ПК 10	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 11	Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски
ПК 12	Готовить горячие и холодные напитки
ПК 13	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК 14	Производить подготовку жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и изделий из муки
ПК 15	Готовить и оформлять простые вареные и жареные мучные блюда
ПК 16	Готовить и оформлять простые хлебобулочные и мучные изделия

1.2.1. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Иметь практический опыт:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места;</li> <li>- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</li> <li>- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями.</li> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческом оформлении, эстетической подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями.</li> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, эстетической подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> </ul>
---------------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul>
Уметь:	<p>Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями; соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверять органолептическим способом качество овощей и грибов;</li> </ul> <p>обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать, готовить и оформлять простые блюда из традиционных видов овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</li> <li>• Проверять органолептическим способом качество и производить подготовку основных продуктов для приготовления простых супов и соусов; готовить и оформлять простые соусы и супы.</li> <li>• Проверять органолептическим способом качество рыбы; готовить полуфабрикаты и простые блюда из рыбы и рыбной котлетной массы</li> <li>• Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы; готовить простые полуфабрикаты и блюда из мяса, мясопродуктов и домашней птицы</li> <li>• Проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски</li> <li>• Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков; готовить и оформлять простые сладкие блюда и напитки</li> <li>• Проверять органолептическим способом качество сырья для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий; готовить и оформлять хлеб и хлебобулочные изделия</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверять органолептическим способом качество сырья для кондитерских изделий; готовить и оформлять мучные кондитерские изделия</li> </ul>
Знать:	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; технику обработки овощей, грибов, пряностей; способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; правила хранения овощей и грибов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из овощей и грибов</li> <li>• Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; технику обработки круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; правила хранения круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; подготовка сырья.</li> </ul> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов и соусов.</li> <li>• Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении полуфабрикатов и блюд из рыбы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; правила хранения и требования к качеству</li> </ul>

	<p>готовых блюд из рыбы; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству мяса, полуфабрикатов из мяса и домашней птице; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; последовательность выполнения технологических операций для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; правила хранения и требования к качеству блюд из мяса; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;</li> <li>• Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов используемых при приготовлении холодных блюд и закусок; правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;</li> <li>• Классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых сладких блюд и напитков; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении сладких блюд и напитков; температурный режим и хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; требования к качеству сладких блюд и напитков; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;</li> <li>• Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных</li> </ul>
--	---



	полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
--	--

Рабочая программа предназначена для реализации профессионального модуля на очной форме обучения

Рабочая программа воспитания реализуется интегрированно через содержание профессионального модуля, планируемые результаты рабочей программы воспитания находят отражение в воспитательных целях каждого учебного занятия.

Практическая подготовка обучающихся реализуется в виде учебной и производственной практик.

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:**

Всего – 1693 часа;

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 373 часа

на освоение МДК – 373 часов;

учебной практики - 1080 часов;

производственной практики – 240 часов;

экзамен квалификационный - 6 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объём нагрузки (максимальная учебная нагрузка)	Обучение по МДК			Практики		Самостоятельная работа
			Всего часов	в том числе:		Учебная практика	Производственная практика	
					лабораторных и практических занятий			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1-ПК 16 ОК 1-ОК7	<b>Раздел 1.</b> МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов	1693	373	36	-	1080	240	-
ПК 1-ПК 16 ОК 1-ОК7	УП.01 Учебная практика	-	-	-	-	1080	-	-
ПК 1-ПК 16 ОК 1-ОК7	ПП.01 Производственная практика	-	-	-	-	-	240	-
	Экзамен							
<b>Всего часов:</b>		1693	373	36	-	1080	240	-

## 2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</i>	<i>Объем часов</i>
1	2	3
<b>Раздел 1.</b>		
<b>Механическая кулинарная обработка сырья</b>		
<b>МДК 01.01.</b> Обработка сырья и приготовление простых блюд различных продуктов.		
<b>Итого за 1 полугодие первого курса</b>		<b>143ч</b>
<b>Тема 1.1.</b> <i>Технология обработки овощей и грибов</i>	Вводное занятие. Обработка овощей: клубнеплоды (сортировка, калибровка, мойка, очистка, дочистка, нарезка). Обработка корнеплодов. Технологическая схема обработки корнеплодов. Формы нарезки. Обработка капустных, луковых, плодовых овощей. Технологическая схема обработки овощей. Обработка салатных и десертных овощей. Обработка консервированных овощей. Обработка грибов. Подготовка овощей для фарширования. Требования к качеству. Сроки хранения.	<b>30 час</b>
<b>Тема 1.2.</b> <i>Технология обработки рыбы</i>	Обработка рыбы. Значение рыбы в пищевом рационе. Виды рыб часто используемые в питании. Технологический процесс по механической кулинарной обработке рыбы. Размораживание и вымачивание соленой рыбы. Технологический процесс по обработке чешуйчатой рыб. Разделка рыбы: порционные куски, пластование. Обработка бесчешуйчатой рыбы, особенности обработки некоторых видов рыб. Обработка осетровой рыбы. Приготовление рыбных полуфабрикатов, рыбной котлетной, кнельной массы. Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из неё. Требования к качеству, Сроки хранения.	<b>24 час</b>
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b> Обработка овощей: клубнеплоды (сортировка, калибровка, мойка, очистка, нарезка). Формы нарезки. Обработка корнеплодов, капустных, луковых, салатных овощей. Формы нарезки.	<b>12</b>

	Подготовка овощей к бланшированию, фаршированию.	
<b>Тема 1.3</b> Технология обработки мяса и мясопродуктов	Обработка мяса и мясопродуктов. Значение мяса в питании человека. Механическая кулинарная обработка мяса: размораживание, обмывание, обсушивание.: разделка передней четвертины, разделка задней четвертины). Приготовление мясных полуфабрикатов (крупнокусковые полуфабрикаты, порционные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты) Кулинарная разделка и обвалка бараньей , свиной туши. Полуфабрикаты из баранины и свиной туши. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё, приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Обработка субпродуктов ( почки , печень, сердце). Требования к качеству. Сроки хранения	<b>36</b>
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных</b> Приготовление мясных полуфабрикатов ( рубленая масса, котлетная масса) Приготовление котлет, биточков, шницель.	<b>12</b>
<b>Тема 1.4</b> Технология обработки сельскохозяйственной птицы и дичи	Технология обработки сельскохозяйственной птицы и дичи. Значение в питании человека птицы и дичи. Технологические операции обработки сельскохозяйственной птицы и дичи: оттаивание, опаливание, удаление головы, шейки, ножек, потрошения, промывания, и приготовления полуфабрикатов. Заправка птицы и дичи. Полуфабрикаты из птицы и дичи. Обработка субпродуктов птицы и дичи. Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи	<b>24</b>
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных</b> Изучение технологических операций по заправке птицы: заправка в «кармашек», заправка в одну «нитку». Отработка практических навыков по приготовлению рубленой массы из птицы	<b>4</b>

**Итого: за первое полугодие первого курса**

**143 час**

<b>Тема 2.1</b> Способы тепловой кулинарной обработки	<b>Содержание</b>	<b>12ч</b>
	Основные способы тепловой кулинарной обработки	
	Комбинированные способы тепловой обработки Вспомогательные способы тепловой обработки	

	<b>Тематика практических занятий и лабораторных</b>	
	Основные способы тепловой кулинарной обработки Комбинированные способы тепловой обработки Вспомогательные способы тепловой обработки	
<b>Тема 2.2Супы</b>	Значение супов в питании человека	<b>30ч</b>
	Заправочные супы. Щи Разновидности щей Борщи Разновидности борщей Рассольники Разновидности рассольников Солянки, супы картофельные Супы с крупами Супы молочные, супы сладкие, супы холодные Супы пюре, супы прозрачные, требования к качеству	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных</b>	
	Заправочные супы. Щи. Разновидности щей. Борщи Разновидности борщей Рассольники Разновидности рассольников Солянки, супы картофельные Супы с крупами Супы молочные, супы сладкие, супы холодные Супы-пюре, супы прозрачные.	<b>21ч</b>
	Значение блюд в питании. Подготовка круп к варке. Каши. Общие правила варки каш. Рассыпчатые каши. Блюда из каш. Требования к качеству.	16ч
<b>Тема 2.3 Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий</b>	Блюда из бобовых Блюда из макаронных изделий. Условия и сроки хранения.	

	<b>Тематика практических занятий и лабораторных</b>	
	Подготовка круп к варке. Каши. Общие правила варки каш. Рассыпчатые каши. Блюда из каш. Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий.	
<b>Тема 2.4 Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов.</b>	Значение в питании. Блюда и гарниры из варёных овощей. Блюда и гарниры из припущенных овощей Блюда и гарниры из жареных овощей Блюда и гарниры из тушёных овощей Блюда из запечённых овощей Блюда из грибов, требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения. <b>Тематика практических занятий и лабораторных</b> Блюда и гарниры из варёных овощей. Блюда и гарниры из припущенных овощей Блюда и гарниры из жареных овощей Блюда и гарниры из тушёных овощей Блюда из запечённых овощей Блюда из грибов.	
<b>Тема 2.5 Соусы</b>	Значение соусов в питании человека. Классификация соусов Приготовление мучных пассеровок и бульонов Приготовление соусов с мукой. Соусы мясные красные Приготовление соусов белых на мясном и рыбном бульоне Приготовление соусов грибных, молочных, сметанных, сладких Приготовление соусов без муки Соусы яично-масляные Требования к качеству Органолептическая оценка качества соусов	

<b>Тема 2. 6 Блюда из рыбы</b>	<p>Значение блюд из рыбы в питании человека. Рыба отварная  Рыба припущенная  Рыба жареная  Рыба запеченная  Блюда из рыбной котлетной массы  Блюда из морепродуктов.</p>
	<p><b>Тематика практических занятий и лабораторных</b></p> <p>Рыба отварная  Рыба припущенная  Рыба жареная  Рыба запеченная  Блюда из рыбной котлетной массы  Блюда из морепродуктов.</p>
<b>Проведение Д/з</b>	
<b>Итого за второе полугодие первого курса</b>	
<b>Итого за первый курс</b>	
<b>Тема 2. 7 Блюда из мяса и мясных продуктов</b>	<p>Значение блюд из мяса в питании человека. Варка мясных продуктов  Жарка мяса  Тушеные мясные блюда  Запеченные мясные блюда  Блюда из рубленного мяса  Блюда из котлетной массы  Блюда из субпродуктов  Блюда из мяса диких животных, требования к качеству мясных блюд, сроки хранения  Варка мясных продуктов  Жарка мяса  Тушеные мясные блюда  8Запеченные мясные блюда  Блюда из рубленного мяса  Блюда из котлетной массы  Блюда из субпродуктов  Блюда из мяса диких животных.</p>

<b>Тема 2.8</b> Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	<p>Значение блюд из птицы. Отварная птица          Тушёные блюда из птицы. Сроки хранения</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных</b></p> <p>Отварная птица          Жареная птица и дичь          Тушёные блюда из птицы</p>
<b>Тема 2.9</b> Блюда из яиц	<p>Варка яиц.          Жареные и запечённые яичные блюда          Требования к качеству блюд из яиц, Сроки хранения</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных</b></p> <p>Варка яиц.          Жареные и запечённые яичные блюда</p>
<b>Тема 2.10</b> Блюда из творога	<p>Значение блюд в питании из творога. Холодные блюда из творога          Горячие блюда из творога          Требования к качеству блюд из творога, сроки хранения</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных</b></p> <p>Холодные блюда из творога          Горячие блюда из творога</p>
<b>Тема 2.11</b> Холодные блюда	<p>Значение блюд в питании. Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд.</p> <p>Бутерброды          Салаты          Винегреты          Блюда и закуски из овощей, яиц, грибов.          Рыбные блюда и закуски          Мясные блюда и закуски          Требования к качеству холодных блюд. Сроки хранения.</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных</b></p> <p>Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд.          Бутерброды          Салаты          Винегреты</p>



	Блюда и закуски из овощей, яиц, грибов (закончился третий семестр) Рыбные блюда и закуски Мясные блюда и закуски
<b>Первое полугодие второго курса</b>	
<b>Д/зачёт</b>	
<b>Тема 2.12 Сладкие блюда</b>	Натуральные свежие фрукты и ягоды. Приготовление компотов Желированные блюда Горячие сладкие блюда Сладкие блюда из концентратов, требования к качеству <b>Тематика практических занятий и лабораторных</b> Приготовление компотов Желированные блюда Горячие сладкие блюда Сладкие блюда из концентратов
<b>Тема 2.13 Напитки</b>	Значение напитков. Чай. Кофе, какао, шоколад Холодные напитки  <b>Тематика практических занятий и лабораторных</b>  Чай. Кофе, какао, шоколад Кофейные напитки
<b>Тема 2.14 Изделия из теста</b>	Кулинарная характеристика изделий из теста Дрожжевое тесто Приготовление изделий из теста Приготовление блинов и оладий Бездрожжевое тесто Приготовление теста дляпельменей Приготовление фарша дляпельменей Приготовление теста для вареников Приготовление теста для домашней лапши

	Приготовление теста для блинчиков Приготовление других видов теста. Органолептическая оценка Приготовление фаршей Приготовление фаршей, начинок для изделий из теста Требования к качеству изделий из теста
<b>Тема 2.15 Основы лечебного питания</b>	Основы лечебного питания Характеристика диет. Диетическое питание Холодные диетические блюда Приготовление диетических супов Д/Зачёт
<b>Четвёртое полугодие второго курса</b>	
<b>Итого за курс</b>	
<b>Итого за 1 и 2 курс</b>	
<b>Учебная практика ПМ.01</b> <b>Виды работ:972ч</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.</li> <li>2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</li> <li>3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</li> <li>4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</li> <li>5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</li> <li>6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</li> <li>7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</li> </ol>	

8. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.
9. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.
10. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.
11. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;
12. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
13. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.
14. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.
15. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.
16. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.

#### ***Производственная практика ПМ.01***

##### ***Виды работ:***

1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты
4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.
5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.
6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.
7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции

***Всего: 360ч***

*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 (самостоятельно епланирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Материально-техническое обеспечение реализации программы:

*Оборудование учебных кабинетов:* комплекты бланков технологической документации; комплекты учебно-методической документации ГОСТ, ОСТ, наглядные пособия-плакаты.

*Технические средства обучения:* компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, экран, доска.

*Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:*

Участок для обработки и приготовлению полуфабрикатов: весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина. Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), Процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протираания, взбивания, рыбоочистка. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик. Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: Функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические), таяпка, тендрайзер ручной, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

*Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:*

- рабочие места по количеству обучающихся;
- оборудование для технологического процесса;
- набор измерительных инструментов.

Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет, оборудованный наглядными пособиями, литературой и справочной литературой

### **3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ реализации программы** **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

#### ***Основная литература:***

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: Учебник для нач. проф. образования / Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. – М.: Омега - Л, 2015. – 328 с.
2. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. – 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2014. – 272с.
1. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / В.Ф.Кащенко, Р.В.Кащенко.- М.: Альфа- М: ИНФРА-М, 2012.- 416 с.
2. Шатун, Л.Г. Кулинария: учебник для начального профессионального образования / Л.Г. Шатун.- М.: Академия, 20013. – 317 с.

#### ***Дополнительная литература:***

1. Голубкина, Т.С. Никифорова Н.С. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник для начального профессионального образования / Т.С.Голубкина, Н.С. Никифорова – М.: Академия, 2011. – 480 с.
2. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник / В.П.Золин. – 2-е изд. – М.: Академия, 2010.- 256 с.

#### ***Словари и справочники***

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания. – М.: Арий, ИКТЦ Лада. – 2009.
1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ , 1996. – 619 с.
2. Справочник технолога общественного питания /А.И. Мглинец и др. – М.: Колос.- 2012.
3. Справочник руководителя предприятий общественного питания / сост. А.П. Антонов, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2011. – 663с.
4. Справочник работника общественного питания / под ред. В.Н. Голубева – М.:ДеЛи принт, 2012. – 590с.

#### ***Законодательные и нормативные документы***

1. ФЗ РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов / Утв. 02.01.2000, ФЗ-29 Общественное питание. Справочник кондитера. – М.: Экономические новости, 2003
1. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

#### ***Материалы периодической печати***

##### ***Журналы:***

Секреты кулинарии// Питание и общество// Шеф// Трюфель// Ресторатор// Витрина// Империя вкуса// Ресторан // Ресторанные ведомости// Вы и ваш ресторан // Гастрономь// Ресторанный бизнес // Ресторатор// Гостиница и ресторан // и др.

#### ***Интернет-ресурсы***

1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания **www. 100 menu. ru**
2. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий **www. tsf 2000. ru**
3. Электронные книги по кулинарии **www. dom-eknig.ru**

4. Электронная книга по кулинарии

**rogalik.com/elektronnaya\_kulinariya\_skachat(Электронные)**

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

#### 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

<i>Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
ПК 1 Производить первичную обработку сырья, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul> <p><b>Итоговый контроль:</b> экзамен по модулю (этап оценки теоретических знаний)</p>
ПК 2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из рыбы	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul> <p><b>Итоговый контроль:</b> экзамен по модулю (этап оценки теоретических знаний)</p>
ПК 3 Производить обработку и	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p>



<p>приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы</p>	<p><i>менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p><i>-письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> <i>в форме экзамена по МДК в виде:</i> <i>-письменных/ устных ответов, -тестирования.</i></p> <p><b>Итоговый контроль:</b> <b>экзамен по модулю</b> <b>(этап оценки теоретических знаний)</b></p>
<p>ПК 4 Производить подготовку зерновых продуктов для приготовления блюд и гарниров</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> <i>-письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> <i>в форме экзамена по МДК в виде:</i> <i>-письменных/ устных ответов, -тестирования.</i></p> <p><b>Итоговый контроль:</b> <b>экзамен по модулю</b> <b>(этап оценки теоретических знаний)</b></p>

<p>ПК 5 Готовить и оформлять простые супы и соусы</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>          -письменного/устного опроса;          -тестирования;          -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>          в форме экзамена по МДК в виде:          -письменных/ устных ответов,          -тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b>          экзамен по модулю          (этап оценки теоретических знаний)</p>
<p>ПК 6 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>          -письменного/устного опроса;          -тестирования;          -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>          в форме экзамена по МДК в виде:          -письменных/ устных ответов,          -тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b>          экзамен по модулю          (этап оценки теоретических знаний)</p>
<p>ПК 7 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых, макаронных изделий</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы,</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>          -письменного/устного опроса;          -тестирования;          -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p>

	<p>адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>в форме экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> <b>экзамен по модулю</b> <b>(этап оценки теоретических знаний)</b></p>
<p>ПК 8 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> <b>экзамен по модулю</b> <b>(этап оценки теоретических знаний)</b></p>
<p>ПК 9 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и сельскохозяйственной птицы</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> <b>экзамен по модулю</b> <b>(этап оценки теоретических знаний)</b></p>

ПК 10 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> <b>экзамен по модулю</b> <b>(этап оценки теоретических знаний)</b></p>
ПК 11 Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> <b>экзамен по модулю</b> <b>(этап оценки теоретических знаний)</b></p>
ПК 12 Готовить горячие и холодные напитки	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p>

	<p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> <b>экзамен по модулю</b> <b>(этап оценки теоретических знаний)</b></p>
<p>ПК 13 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> <b>экзамен по модулю</b> <b>(этап оценки теоретических знаний)</b></p>
<p>ПК 14 Производить подготовку жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и изделий из муки</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> <b>экзамен по модулю</b> <b>(этап оценки теоретических знаний)</b></p>

	<i>терминологии</i>	
ПК 15 Готовить и оформлять простые вареные и жареные мучные блюда	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> <b>экзамен по модулю</b> <b>(этап оценки теоретических знаний)</b></p>
ПК 16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные и мучные изделия	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> <b>экзамен по модулю</b> <b>(этап оценки теоретических знаний)</b></p>

## 5. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

### 5.1 Дополнения и изменения к рабочей программе ПМ \_\_\_\_\_ на \_\_\_\_\_ учебный год

В рабочую программу ПМ внесены следующие дополнения/изменения:

---

---

---

Дополнения и изменения в рабочей программе ПМ обсуждены на заседании МК

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. (протокол № \_\_\_\_\_).

### 6.1. Дополнения и изменения к рабочей программе ПМ

\_\_\_\_\_ на \_\_\_\_\_ учебный год.

В рабочую программу ПМ внесены следующие дополнения/ изменения:

---

---

---

---

Дополнения и изменения в рабочей программе ПМ обсуждены на заседании МК

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. (протокол № \_\_\_\_\_).