

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Саратовский колледж кулинарного искусства»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

по программе подготовки специалистов среднего звена
для специальности естественнонаучного профиля
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования

2017

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

Вид деятельности «Организация и технология диетического питания»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) :

«Организация и технология диетического питания» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Организовывать и проводить приготовление холодных диетических блюд, характеристика диет, расчет калорийности блюд.

ПК 7.2. Организовывать и проводить приготовление диетических супов.

ПК 7.3. Организовывать и проводить приготовление диетических вторых горячих блюд.

ПК 7.4. Организовывать и проводить приготовление диетических сладких блюд и напитков.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в рамках дополнительного профессионального образования переподготовки кадров. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции для лечебного питания: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания;
- рассчитывать калорийность блюд,
- составлять диетическое меню.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов для лечебного питания;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов для лечебного питания;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими с другими ингредиентами для лечебного питания;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд для лечебного питания;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции для лечебного питания;
- технологию приготовления специальных гарниров для диетического питания;

уметь:

- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания;
- -принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания;

- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего -**108** часа,

в том числе:

учебной практики –**108** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): «**Организация и технология диетического питания**», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Организовывать и проводить приготовление холодных диетических блюд, характеристика диет, расчет калорийности блюд.
ПК 7.2.	Организовывать и проводить приготовление диетических супов.
ПК 7.3.	Организовывать и проводить приготовление диетических вторых горячих блюд.
ПК 7.4.	Организовывать и проводить приготовление диетических сладких блюд и напитков.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действие	Умения	Знания
ПК 7.1. Организовывать и проводить приготовление холодных диетических блюд, характеристика диет, расчет калорийности блюд.			
	<p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; <ul style="list-style-type: none"> • составлять рационы питания; • органолиптически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания; • -принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания; • безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, 	<ul style="list-style-type: none"> • роль пищи для организма человека; • основные процессы обмена веществ в организме; • суточный расход энергии; • состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; • роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; • физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; • усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; • понятие рациона питания; • суточную норму потребности человека в питательных веществах; • нормы и принципы рационального сбалансированного питания; • методику составления рационов питания; • ассортимент и

	<p>рыбы, мяса и птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> • выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания; • выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания; • оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами. 	<p>характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> • общие требования к качеству сырья и продуктов для диетического питания; • условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров. • правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд для диетического питания; • виды
Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	<p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара</p>	<p>технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> • технологию приготовления специальных гарниров для диетического питания; <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>-санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));</p>
Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	<p>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом</p>	

		<p>работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>-контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;</p> <p>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p>- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</p>	<p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>-современные, инновационные методы приготовления блюд диетического питания;</p> <p>-возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;</p> <p>-правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>-правила утилизации отходов;</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов,</p> <p>-правила оформления заявок на склад</p>
<i>OK.01</i>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и</p>

	<p>Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК.04	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
ОК.07	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ПК 7.2.Организовывать и проводить приготовление диетических супов.			
	<p>Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p>	<p>— составлять рационы питания; — органолиптически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания;</p>	<p>— основные процессы обмена веществ в организме; — суточный расход энергии; — состав, физиологическое значение, энергетическую и</p>

		<p>— -принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания;</p> <p>— безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания: супов,;</p> <p>— выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания;</p> <p>— выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания;</p> <p>— оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции</p>	<p>пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>– роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</p> <p>– физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>– усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>– понятие рациона питания;</p> <p>– суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>– нормы и принципы рационального сбалансированного питания;</p> <p>– методику составления рационов питания;</p> <p>– ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>– общие требования к качеству сырья и продуктов для лечебного питания;</p> <p>– условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.</p> <p>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов для лечебного питания;</p>
	<p>Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции диетического</p>	<p>-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные</p>	<p>супов для лечебного питания;</p>

	питания	<p>методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>-изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>- организовывать приготовление, готовить диетические супы, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>- обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции;</p> <p>- определять степень готовности, доводить до вкуса супы,;</p> <p>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда,;</p> <p>-охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов</p>	<p>– правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд для диетического питания;</p> <p>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции для лечебного питания;</p> <p>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>-пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий,</p> <p>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>- правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, с учетом требований к безопасности;</p>
--	---------	---	---

			<ul style="list-style-type: none"> - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления горячих блюд,; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
OK. 01	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной</p>

	результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	действий (самостоятельно или с помощью наставника).	деятельности
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ПК 7.3.Организовывать и проводить приготовление диетических вторых горячих блюд.			
	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> — - рассчитывать энергетическую ценность блюд; — составлять рационы питания; — органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания; — -принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания; — безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной 	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода диетических горячих вторых блюд, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов -пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых

		<p>горячей кулинарной продукции для диетического питания: диетических горячих вторых блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>— выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания;</p> <p>— выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания;</p> <p>— оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами. взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих вторых блюд, в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции</p>	<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий;</p> <p>- варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>- правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности;</p> <p>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>-современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p>
	<p>Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p>	<p>-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>-изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа,</p>	<p>закусок сложного ассортимента;</p> <p>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</p> <p>- способы оптимизации процессов</p>

		<p>использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать приготовление, готовить вторые, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса горячие вторые диетические блюда - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда,; - охлаждать и замораживать, размораживать 	<p>приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства</p>
--	--	--	--

		отдельные полуфабрикаты для вторых блюд	
<i>ОК. 01</i>	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК.04	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
<i>ОК.07</i>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ПК 7.4.Организовывать и проводить приготовление диетических сладких блюд и			

напитков.		
<p>Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p>	<p>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных диетических сладких блюд и напитков.;</p> <p>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав диетических сладких блюд и напитков.;</p> <p>в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-использовать региональное сырье, продукты для приготовления диетических сладких блюд и напитков.;</p>	<p>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода диетических сладких блюд и напитков.;; в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>-пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых диетических сладких блюд и напитков.;</p> <p>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных диетических сладких блюд и напитков.;;</p> <p>- варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>- ассортимент вкусовых добавок, диетических сладких блюд и напитков.;;</p>
<p>Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p>	<p>-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>-изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с</p>	<p>- - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>- правила охлаждения и замораживания, размораживания</p>

		<p>особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать приготовление, готовить диетические сладкие блюда и напитки в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса диетических сладких блюд и напитков.;; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные диетических сладких блюд и напитков.;; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные 	<p>заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления диетических сладких блюд и напитков.;; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления диетических сладких блюд и напитков.;; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
--	--	--	---

		полуфабрикаты для диетических сладких блюд и напитков.;;	
<i>ОК. 01</i>	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия, Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК.04	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельность</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
<i>ОК.07</i>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование 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)	
			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	
ПК 7.1-7.4	Раздел 1.ПМ 07. Реализация технологии приготовления блюд диетического питания				-			-		
	Учебная практика (по профилю специальности)	108						108		
	Всего	108			-			108		

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ) , междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Входной контроль по ПМ 06		2	
Раздел 1.ПМ 07. Реализация технологии приготовления блюд диетического питания		108	
Учебная практика (по профилю специальности)		108	
Виды работ: Учебная практика. <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для диетического питания. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для диетического питания. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом диетического питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для диетического питания , в том числе региональных, с учетом рационального 			

расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для диетического питания перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для диетического питания на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента диетического питания для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов диетического питания с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий диетического питания, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок диетического питания на вынос и для транспортирования.
15. Разработка ассортимента горячей кулинарной диетической продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок диетического питания.
18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок диетического питания, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

<p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> <p><i>Тематика блюд диетического питания:</i></p> <p>Ассортимент слизистых супов, Супы-пюре, кремы, вегетарианские супы, супы с морепродуктами для диетического питания, блюда из мяса для диетического питания, блюда из рыбы для диетического питания, диетические сладких блюда и напитки, сложные хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия</p>		
--	--	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», учебного кулинарного цеха № 1.

Технические средства обучения:

-компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет – программу R-Keereg или другая аналогичная программа (если она имеет широкое распространение на региональном рынке труда);

-мультимедийный проектор.

**Оборудование WSR: лаборатории технологии приготовления пищи с учетом требований*

- Картофелечистки электрические
- Овощерезки электрические
- Машина протирочная
- Плиты электрические
- Плита индукционная или стеклокерамическая Libero (4 греющих зоны)** или аналог
- Фритюрницы
- Сковороды электрические
- Печь конвекционная или пароконвекционная MiniCombi (max 200°C)** или аналог
- Холодильник**
- Зонт вытяжной
- Доска комбинированная
- Комплект ученической мебели
- Универсальная кухонная машина УКМ
- Стол с моечной ванной**
- Стол нейтральный 1200 и 1400**
- Стол производственный с бортом
- Шкаф интенсивной заморозки**
- Морозильник**
- Кухонный комбайн Thermomix**
- Взбивальная машина**
- Аппарат для вакуумирования**
- Слайсер**
- Посудомоечная машина**
- Миксер ручной**
- Гриль контактный Libero** или аналог
- Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи** кухонные, шкафы)
- Наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки прямоугольные** и другая посуда), приборы для дегустации**
- Кухонная посуда и инвентарь**

*Примечание: ** - по требованиям WSR/WSR*

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники для обучающихся:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с

2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 128 с
3. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.
4. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 240 с.
5. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.
6. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 208 с.
7. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с.
8. Шитякова Т.Ю. и др. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. -1-е изд. – М.: Академия, 2014. – 288 с.
9. Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)» – М.: Академия, 2014.

Дополнительная литература:

1. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4-е изд., доп. – М.: Академия, 2014. – 336 с.
2. Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 192 с.
3. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.
4. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.
6. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 2. -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 64 с.

Основные источники для преподавателя:

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» от 2 августа 2013г. № 798,
3. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н,
4. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.
5. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Интернет-ресурсы для преподавателя:

1. <http://art-cooking.ru>
2. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html>
3. www.chefs.ru

4. www.povarenok.ru

5. www.supercook.ru

4.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 07. Выполнение работ по профессии Повар входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания, профессионального модуля ПМ.01.

Реализация программы ПМ предусматривает отработки обучающимися заданий по учебной практике, а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практика является обязательным разделом ООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.07 предусматриваются учебная практика.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках других профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам учебной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами колледжа. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.07. обеспечивается учебно-методической документацией

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

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

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

Текущий контроль знаний и умений осуществляется в процессе практического обучения. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом квалификационным, включающем оценку практических умений.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

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

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

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

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

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

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов

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
П.К. 7.1 Организовывать и проводить приготовление холодных диетических блюд, характеристика диет, расчет калорийности блюд.	-выполнение технологического процесса приготовления диетических блюд с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; -оформление и подача готовых изделий в соответствии с выбранным ассортиментом	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль: зачет. Устный экзамен
П.К. 7.2 Организовывать и проводить приготовление диетических супов.	-выполнение технологического процесса приготовления диетических супов с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; -оформление и подача готовых изделий в соответствии с выбранным ассортиментом	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль: зачет. Устный экзамен
П.К. 7.3 Организовывать и проводить приготовление диетических вторых горячих блюд.	-выполнение технологического процесса приготовления вторых диетических блюд с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; -оформление и подача готовых изделий в соответствии с выбранным ассортиментом	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль: зачет. Устный экзамен

<p>П.К. 7.4 Организовывать и проводить приготовление диетических сладких блюд и напитков.</p>	<p>-выполнение технологического процесса приготовления диетических сладких блюд и напитков с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; -оформление и подача готовых изделий в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль: зачет. Устный экзамен</p>
--	--	---