

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.06 Приготовление блюд дошкольного и школьного меню»

Вариативный блок

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.06 Приготовление блюд дошкольного и школьного меню» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «9» декабря 2016 г., № 1569)

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум».

Разработчик: Быкова Лилия Анатольевна, преподаватель спецдисциплин,
высшая квалификационная категория

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.06 Приготовление блюд дошкольного и школьного меню»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «Приготовление блюд дошкольного и школьного меню» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
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.
ОК06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
ВД 6	Приготовление блюд дошкольного и школьного меню
ПК 6.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления блюд дошкольного и школьного меню
ПК 6.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд из овощей, круп, макаронных изделий, супов и соусов, рыбы, мяса и мяса птицы для дошкольного и школьного меню
ПК 6.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков для дошкольного и школьного меню

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 6.1.00	
	Н6.1.01	Оценивать наличие запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд и кулинарных изделий на пищеблоке
	Н6.1.02	Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место для приготовления блюд и кулинарных изделий на пищеблоке
	Н6.1.03	Подготавливать товарные отчеты по производству блюд, напитков и кулинарных изделий
	Н6.1.04	Разрабатывать ассортимент блюд и кулинарных изделий
	Н6.1.05	Рассчитывать сырье в соответствии с таблицей взаимозаменяемости продуктов
	Н6.1.06	Рассчитывать характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов
Уметь	У 6.1.00	
	У6.1.01	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных изделий
	У6.1.02	Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд и кулинарных изделий
	У6.1.03	Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения
	У6.1.04	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья в соответствии с инструкциями и регламентам
	У6.1.05	Соблюдать при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требования к качеству и безопасности их приготовления
	У6.1.06	Составлять калькуляцию на блюда и кулинарные изделия
Знать	З 6.1.00	
	36.1.01	Виды технологического оборудования, технические характеристики, назначение и правила его эксплуатации при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
	36.1.02	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации
	36.1.03	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов
	36.1.04	Основы и значение питания детей школьного возраста, характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов
	36.1.05	Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке
	36.1.06	Рецептуру и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

	36.1.07	Специфику производственной деятельности пищеблока, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий
	36.1.08	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке
	36.1.09	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	36.1.10	Характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 128

в том числе в форме практической подготовки 44

Из них на освоение МДК 56

в том числе производственная практика 72

промежуточная аттестация : зачет – 1 час

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе				
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ОК.01, - ОК.10	Раздел 1. Организация работы пищеблоков для дошкольного и школьного питания	10	-	10	8	-	-	-	-
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ОК.01, - ОК.10	Раздел 2. Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий для дошкольного и школьного питания	46	-	46	36	-	-	-	-
	Производственная практика	72	-						72
	Промежуточная аттестация		-						
	Всего:	128	-	56	44	-	-	-	72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация работы пищеблоков для дошкольного и школьного питания				
МДК 06.01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд для детей дошкольного и школьного возраста		10\8		
Тема 1.1 Организация работы цехов пищеблока приготовления, подготовки к реализации блюд для детей дошкольного и школьного возраста	<p>Содержание</p> <p>Перечень нормативно-правовых актов, регулирующих сферу питания воспитанников и обучающихся образовательных организаций, Нормы среднесуточных наборов пищевой продукции для детей в зависимости от возраста. Виды технологического оборудования, технические характеристики, назначение и правила его эксплуатации. Основные сведения о машинах для очистки сырых и вареных овощей. Основные сведения о протирочных машинах. Машины для обработки овощей. Общие сведения о тепловом оборудовании, классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способов его передачи. Общие сведения о модульном оборудовании. Классификация варочных аппаратов. Понятие о пищеварочных котлах Принцип классификации аппаратов для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии. Назначение, размещение, структура, особенности холодного цеха. Ассортимент выпускаемой продукции. Производственная программа дошкольного и школьного меню.</p>	2	ПК 6.1 ОК 01, ОК 03, ОК 07	36.1.03, 36.1.05 У6.1.02, У6.1.05 Н6.1.01, Н6.1.05
	<p>Практическая работа №1 Правила работы на механическом и тепловом оборудовании.</p>	2	ПК 6.1 ОК 01, ОК 03	36.1.10 У6.1.06, Н6.1.05, Н6.1.06
	<p>Практическая работа №2 Санитария и гигиена пищеблока в дошкольном и школьном питании</p>	2		
	<p>Практическая работа № 3 Составить меню дневного рациона питания согласно БЖУ</p>	4		
Раздел 2. Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий для дошкольного и школьного питания		46\36		
МДК 06.01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд для детей дошкольного и школьного возраста				

Тема 2.1 Особенности питания школьников, основы лечебного питания	Содержание Особенности питания школьников. Требования к качеству сырья, используемого для приготовления блюд для школьного питания. Ассортимент блюд для школьного питания. Характеристика диет. Холодные диетические блюда, сладкие блюда и напитки. Характеристика диет. Супы, вторые горячие блюда.	2	ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ОК 04, ОК 06, ОК 07	36.1.03, 36.1.04, 36.1.06 У6.1.01, У6.1.02, У6.1.03 Н6.1.04, Н6.1.05. Н6.1.06
Тема 2.2 Приготовление, оформление, раздачу блюд из овощей, круп, макаронных изделий, супов и соусов в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста.	Содержание 1. Организация рабочего места повара для детей дошкольного и школьного возраста при приготовлении блюд из овощей, круп, макаронных изделий. Заправочные супы: борщ сибирский на мясном бульоне, щи вегетарианские, суп картофельный со сладким перцем, суп макаронный на бульоне из птицы, суп-лапша домашняя на бульоне из птицы, суп с клецками: Супы-пюре: суп-пюре из тыквы, суп-пюре из зеленого горошка, суп-пюре из птицы, суп-пюре из цветной капусты, молочные супы. Практическая работа №4 Организовать рабочее место повара для приготовления горячих блюд из овощей Практическая работа №5 Составить чек-лист Практическая работа №6 Составление технологических карт для блюд из овощей, круп, макаронных изделий в соответствии с возрастными нормами Практическая работа №7 Составление технологических схем для приготовления супов-пюре Практическая работа №8 Составление технологических схем для приготовления заправочных супов в соответствии с возрастными нормами Лабораторное занятие №1 Приготовление, оформление суп-пюре, заправочных в соответствии с возрастными нормами	2	ПК 6.1 ПК 6.2 2 ОК 04, ОК 06, ОК 10	36.1.01, 36.1.04, 36.1.05, 36.1.10 У6.1.01, У6.1.04, У6.1.06 Н6.1.01, Н6.1.03, Н6.1.05, Н6.1.06 36.1.07, 36.1.08, 36.1.09 У6.1.01, У6.1.04, У6.1.06 ОК 04, ОК 06, ОК 10 Н6.1.01, Н6.1.03, Н6.1.05, Н6.1.06 ПК 6.1, ПК 6.2 ОК 01, ОК 08, 36.1.01, 36.1.05, 36.1.10 У6.1.02, У6.1.05 Н6.1.01, Н6.1.06 ПК 6.1 ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 36.1.01, 36.1.06 У6.1.03 Н6.1.05, Н6.1.06
Тема 2.4 Приготовление, оформление, раздачу блюд из яиц, творога, сыра, муки, в	Содержание Правила приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	2	ПК 6.1, ПК 6.2 ОК 01, ОК 03, ОК 10	36.01, 36.1.05, 36.1.09, 36.1.10 У6.1.01, У6.1.05 Н6.1.02, Н6.1.06

соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	Практическая работа №9 Составление технологических схем для приготовления блюд из яиц, творога	4	ПК6.1, ПК 6.2 ОК 01, ОК 03, ОК 10	36.01, 36.1.05, 36.1.09, 36.1.10 У6.1.01, У6.1.05 Н6.1.02, Н6.1.06
Тема 2.5 Приготовление, оформление, раздачу блюд из рыбы, мяса и домашней птицы в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	Содержание			
	Разделка рыбы на чистое филе с кожей, на чистое филе без кожи. Блюда из рыбы тушеной: рыба, тушенная в томате с овощами, гуляш из сома; Блюда из рыбы запеченной: рыба, запечённая под молочным соусом. Приготовление блюд из рубленой рыбной массы. Биточки рыбные, котлеты рыбные любительские, зразы рыбные рубленые. Блюда из мяса и субпродуктов отварные; мясо отварное; Блюда из мяса и субпродуктов жареные; поджарка, бефстроганов, печень жареная с луком, печень по-строгановски; Блюда из мяса и субпродуктов тушеные: гуляш, печень тушеная в соусе, говядина тушеная. Блюда из домашней птицы, птица отварная. Блюда из домашней птицы, тушеные: гуляш, печень тушеная в соусе, плов из птицы, птица тушеная в сметанном соусе.	2	ПК 6.1, ПК 6.2 ОК 01, ОК 04,	36.1.01, 36.1.02, 36.1.05, 36.1.07 У6.1.01, У6.1.04, У6.1.05 Н6.1.01, Н6.1.02, Н6.1.06
	Лабораторная работа №2 Приготовление блюд из мяса и субпродуктов в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста	6	ПК 6.1, ПК 6.2 ОК 01, ОК 04, ОК 06	36.1.01, 36.1.02, 36.1.05, 36.1.07 У6.1.01, У6.1.04, У6.1.05 Н6.1.01, Н6.1.02, Н6.1.06

			ПК 6.1, ПК 6.2 ОК 01, ОК 04, ОК 06	36.1.01, 36.1.02, 36.1.05, 36.1.07 У6.1.01, У6.1.04, У6.1.05 Н6.1.01, Н6.1.02, Н6.1.06
Тема 2.6 Приготовление, оформление, раздача сладких блюд и напитков в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста Зачет.	Содержание	2	ПК 6.1, ПК 6.3 ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 10	36.1.01, 36.1.03, 36.1.06 У6.1.01, У6.1.02, У6.1.04, У6.1.05 Н6.1.01, Н6.1.02, Н6.1.03, Н6.1.06
	Ассортимент сладких блюд и напитков. Особенности приготовления в соответствии с возрастными нормами			
Производственная практика Виды работ 1. Составление производственной программы пищеблока. Распределение сырья по цехам 2. Приготовление, оформление, раздача блюд из овощей, круп, макаронных изделий, супов и соусов в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста 3. Приготовление, оформление, раздача блюд из яиц, творога, сыра, муки, 4. Приготовление, оформление, раздача блюд из мяса и домашней птицы 5. Приготовление, оформление, раздача сладких блюд и напитков 6. Приготовление диетических блюд из овощей, круп, макаронных изделий, супов и соусов, яиц, творога, сыра, муки. 7. Приготовление диетических блюд из рыбы, мяса и домашней птицы 8. Приготовление диетических сладких блюд и напитков		72	ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ОК01-Ок 10	
Всего		128		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «микробиологии», «физиологии питания», «санитарии и гигиены»; «товароведения продовольственных товаров»; «технологии кулинарного и кондитерского производства»; «технического оснащения и организации рабочего места», в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Мастерская : учебная кухня ресторана оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии Оснащенные базы практики в соответствии 6.1.2.5 образовательной программы по профессии

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Кусова И.У. Организация процессов приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции учебное пособие для спо\ (Издательство: Фонд издательства НИЦ ИНФРА-М); электронно-библиотечная система Znanium, 2025.-178 с. - SBN: 978-5-16-018151-6. ISBN-онлайн: 978-5-16-111150-5

2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2ч. Ч.2 (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.

3. Медведь Т.И. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента учебное пособие для спо\ (Издательство: Фонд издательства НИЦ ИНФРА-М); электронно-библиотечная система Znanium, 2024.-203с. - SBN: 978-5-16-017889-9. ISBN-онлайн: 978-5-16-110901-4

4.

3.2.3. Основные электронные издания

1. Афанасенко О. Я. Товароведение продовольственных товаров: Сборник тестов: Издательство: Республиканский институт профессионального образования\; электронно-библиотечная система Znanium, 2021.-132с. - SBN: 978-985-503-575-

2. Васюкова Л.П. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093142> (дата обращения: 24.05.2022). – Режим доступа: по подписке.

3. Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для спо/ издательство: НИЦ ИНФРА-М: электронно-библиотечная система Znanium, 2024 – 469 1. ISBN: 978-5-16-017316-0

4. Добычина А. В. Охрана труда для повара кондитера: учебное пособие для спо /Добычина А. издательство АВАНГАР-БУКС ООО: электронно-библиотечная система Znanium, 2023.-129с. - ISBN:978-5-16-017535-5.

5. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. – К.: Арий, 2013.- 680 с., 2013 год.

6. Данильчук Ю. В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: учебное пособие для спо/ издательство: НИЦ ИНФРА-М: электронно-

библиотечная система Znanium, 2022 – 176с. ISBN: 978-5-16-014604-1

7. Джум Т. А. Санитария и гигиена питания: учебник: издательство магистр: электронно-библиотечная система Znanium 2025-544с. ISBN: 978-5-9776-0475-8

8. Ермош Л. Г. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания: монография \ Фонд издательства Сибирский федеральный университет: электронно-библиотечная система Znanium 2013-186с. SBN: 978-5-7638-2804-7

9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организацией питания.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.

10. Кусова И. У. Организация процессов приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции учебное пособие для спо\ Фонд издательства НИЦ ИНФРА-М : электронно-библиотечная система Znanium 2025-178с. ISBN: 978-5-16-018151-6 ISBN-онлайн: 978-5-16-111150.

11. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч.1 (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.

12. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания учебное пособие для спо\ Издательский Дом ФОРУМ: электронно-библиотечная система Znanium 2024-176с ISBN: 978-5-8199-0858-7

ISBN-онлайн: 978-5-16-107230-1

3.1.1. Дополнительные источники

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. – 160 с.

3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

12. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

13. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв.15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

14. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

15. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

16. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

17. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 6.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления блюд дошкольного и школьного меню</p> <p>ПК 6.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации блюд для дошкольного и школьного меню</p> <p>ПК 6.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации сладких блюд и напитков для дошкольного и школьного меню</p>	<p>Оценивать наличие запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд и кулинарных изделий на пищеблоке</p> <p>Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место для приготовления блюд и кулинарных изделий на пищеблоке</p> <p>Подготавливать товарные отчеты по производству блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Разрабатывать ассортимент блюд и кулинарных изделий</p> <p>Рассчитывать сырье в соответствии с таблицей</p> <p>Оценивать взаимозаменяемость продуктов</p> <p>Рассчитывать характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов</p> <p>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных изделий</p> <p>Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд и кулинарных изделий</p> <p>Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья в соответствии с инструкциями и регламентам</p> <p>Соблюдать при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требования к качеству и безопасности их приготовления</p> <p>Составлять калькуляцию на блюда и кулинарные изделия</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по производственной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на зачете/экзамене по МДК; выполнения заданий зачета по модулю;</p>

<p>нормами для детей дошкольного и школьного возраста.</p>	<p>оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления блюд</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.)</p> <p>соответствие процессов обработки сырья и приготовления блюд из овощей, круп, макаронных изделий стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</p> <p>точность расчётов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых блюд из овощей, круп, макаронных изделий требованиям рецептуры;</p> <p>Виды технологического оборудования, технические характеристики, назначение и правила его эксплуатации при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Нормативные правовые акты Российской Федерации,</p> <p>регулирующие деятельность организации</p> <p>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий,</p> <p>правила учета и выдачи продуктов</p> <p>Основы и значение питания детей школьного возраста, характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов</p> <p>Правила, приемы и последовательность</p>	
------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке</p> <p>Рецептуру и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Специфику производственной деятельности пищеблока, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов</p>	
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по производственной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на зачете/экзамене по МДК; выполнения заданий зачета по модулю;</p>
<p>ОК.03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	

ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	понимание значимости своей профессии	
общечеловеческих ценностей		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	поддержания состояния здоровья в хорошей физической форме уменьшение заболеваемости	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--