

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ РК «РКИГ»

Е.Ш.Булаш

Приказ № 14 от 31.08.2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ  
ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР, КОНДИТЕР»**

Специальность: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»



г. Симферополь, 2023

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики:

Горченева Е. В., преподаватель высшей категории

Ивашкова А.В., преподаватель высшей категории

Фетисова В.С., преподаватель

Рецензент: Пальчук М.И. доктор педагогических наук, доцент, директор ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочая программа профессионального модуля рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Поварское и кондитерское дело» («ПКД»).

Протокол № 1 от «31».08.2023 г.

Председатель ЦМК «ПКД»

\_\_\_\_\_ Горченева Е.В.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по профессии повар, кондитер» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 1 от «31».08.2023 г.

Методист

\_\_\_\_\_ Донченко Я.А.

Согласовано с работодателем

\_\_\_\_\_  
(наименование предприятия, организации)

\_\_\_\_\_  
(должность, подпись, ФИО)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

М.П.

**СОДЕРЖАНИЕ**

	Стр.
1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	8
3. Условия реализации профессионального модуля	21
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	27

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07. «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР, КОНДИТЕР»

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной виды деятельности:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
  - приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
  - приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
  - приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
  - приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента,
- и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

### 1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
--	---

## 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 7.1	приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 7.1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 7.1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик
ВД 7.2	приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 7.2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 7.2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК.7.2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 7.2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 7.2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 7.3	приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 7.3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 7.3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 7.3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 7.4	приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 7.4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 7.4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 7.5	приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 7.5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 7.5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

	<p>безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями</li> <li>– подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями</li> <li>– подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями</li> </ul>
<p><b>Уметь</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</li> <li>– подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> <li>– рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего</li> </ul>

	<p>места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать</li> <li>– рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</li> </ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</li> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</li> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</li> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 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, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</li> </ul>
--	--

1.1.4. Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

<b>ЛР 1</b>	Осознание себя гражданином и защитником великой страны.
<b>ЛР 2</b>	Проявление активной гражданской позиции, демонстрация приверженности принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных

	организаций.
<b>ЛР 3</b>	Соблюдение норм правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрация неприятия и предупреждение социально опасного поведения окружающих.
<b>ЛР 4</b>	Проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда. Стремление к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
<b>ЛР 5</b>	Демонстрация приверженности к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
<b>ЛР 6</b>	Проявление уважения к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
<b>ЛР 7</b>	Осознание приоритетной ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
<b>ЛР 8</b>	Проявление и демонстрация уважения к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастность к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
<b>ЛР 9</b>	Соблюдение и пропаганда правил здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждение либо преодоление зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохранение психологической устойчивости в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
<b>ЛР 10</b>	Забота о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
<b>ЛР 11</b>	Проявление уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры.
<b>ЛР 12</b>	Принятие семейных ценностей, готовность к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрация неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
<b>ЛР 13</b>	Выполнение профессиональных навыков в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
<b>ЛР 14</b>	Выполнение профессиональных навыков в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – 1014 часов

в том числе в форме практической подготовки – 720.

Из них на освоение МДК – 971

в том числе самостоятельная работа – 33

курсовой проект – - 20 часов

практики, в том числе учебная – 144 часа

производственная – 144 часа

Промежуточная аттестация – 6 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Коды профессиональных / общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего , час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, акад. час.						
				Обучение по МДК					Практика	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Курсовой проект		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
МДК 07.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		120	40	116	40	4		4		
ПК 7.1.1. ПК 7.1.2. ПК 7.1.3. ПК 7.1.4. ОК 01. -	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	30	12	28	12	2				

	<b>Раздел 2.</b> Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	90	28	88	28	2		4		
<b>МДК 07.02.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		186	76	178	76	8		4		
ПК 7.2.1. ПК 7.2.2. ПК 7.2.3. ПК 7.2.4. ПК 7.2.5. ПК 7.2.6. ПК 7.2.7. ПК 7.2.8. ОК 01. - .	<b>Раздел 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	30	12	28	12	2				
	<b>Раздел 2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	156	64	150	64	6		4		
<b>МДК 07.03.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,		144	46	136	46	8		4		

кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента										
ПК 7.3.1. ПК 7.3.2. ПК 7.3.3. ПК 7.3.4. ПК 7.3.5. ПК 7.3.6 ОК 01. - .	<b>Раздел 1.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	20	6	18	6	2				
	<b>Раздел 2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	124	40	118	40	6		4		
<b>МДК 07.04.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		96	34	90	34	6		4		
ПК 7.4.1. ПК 7.4.2. ПК 7.4.3. ПК 7.4.4. ПК 7.4.5. ОК 01. - .	<b>Раздел 1.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	6	6	20	6	2				
	<b>Раздел 2.</b> Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд,	28	28	70	28	4		4		

	десертов, напитков разнообразного ассортимента									
<b>МДК 07.05.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		188	80	163	80	7		4		
ПК 7.5.1. ПК 7.5.2. ПК 7.5.3. ПК 7.5.4. ПК 7.5.5. ОК 01. - .	<b>Раздел 1.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	14	4	12	4	2				
	<b>Раздел 2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	166	76	161	76	5		4		
ПК.7.1.1-7.1.4 ПК 7.2.1-7.2.8 ПК 7.3.1-7.3.6 ПК 7.4.1-7.4.5 ПК 7.5.1-7.5.5 ОК 01. - .	Учебная практика	144	144						144	
	Производственная практика	144	144							144
	Промежуточная аттестация	6								6
	Всего:	1014	564	683	564	33	-	20	144	144

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ07. «Выполнение работ по профессии повар, кондитер»**

Наименование разделов и тем междисциплинарных курсов профессионального модуля	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Домашнее задание	Объем часов
1	2			3
<b>МДК 07.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>				<b>120</b>
<b>Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>				<b>30</b>
<b>Тема 1.1.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>3</b>
Введение. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания	1	Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания. Нормативно-технологическая документация.	Д-12 стр62-66 О-5 стр.7-8	1
	2	Функции предприятий общественного питания, особенности социального характера		1
<b>Тема 1.2.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>
Основные типы предприятий общественного питания	3	Основные термины. Общая классификация ПОП. Классификация предприятий общественного питания. Современная классификация предприятий общественного питания. Краткая характеристика	О-5 стр 8-12	1
	4			1
	<i>Самостоятельная работа</i>			<b>1</b>
	Изучение нормативных материалов; подготовка сообщения			1
<b>Тема 1.3.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>3</b>
Характеристика основных видов предприятий общественного питания	5	Характеристика, основных типов предприятий общественного питания.	О-5стр 13-29, 33	1
	6	Понятие услуг		2
	<i>Практическое занятие</i>			<b>2</b>
	7	Сертификация услуг общественного питания	МУ к ПЗ №1	1
	8			1
<b>Тема 1.4.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>3</b>
Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	9	Формы организации производства кулинарной продукции собственного производства. Производственная структура и ее характеристика. Понятие цеховой и бесцеховой структуры. Состав помещений ПОП	О-5стр 35-41	1
	10			1
<b>Тема 1.5.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>3</b>



Общие требования к организации рабочего места повара	11	Организация рабочих мест. Санитарные требования к инвентарю, инструментам, посуде и таре	О-5 стр 45-49	1
	<i>Самостоятельная работа</i>			
	Маркировка технологического оборудования, инструментов, производственного инвентаря согласно регламентов			1
<b>Тема 1.6.</b> Организация работы овощного цеха	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>
	12	Особенности организации работы овощного цеха. Технологическая схема обработки овощей. Ассортимент полуфабрикатов. Оснащение овощного цеха технологическим оборудованием и производственным инвентарем. Технологические линии и рабочие места овощного цеха	О-5 стр 58-63 О-8 стр 11-12	1
	<i>Практические занятия</i>			<b>4</b>
	13	Организация работы овощного цеха	МУ к ПЗ №2	1
	14			1
<b>Тема 1.7.</b> Организация работы мясо-рыбного цеха	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>4</b>
	15 16	Особенности организации работы мясо-рыбного цеха. Отличительные особенности от заготовочного предприятия. Технологическая схема обработки мяса, рыбы, птицы. Техническое оснащение мясо-рыбного цеха. Технологические линии и рабочие места мясо-рыбного цеха		1
	<i>Практическое занятие</i>			<b>2</b>
	17 18 19 20	Организация работы мясо-рыбного цеха	МУ к ПЗ №3	1
				1
	1			
	1			
<b>Тема 1.8.</b> Упаковка и вакуумирование сырья и полуфабрикатов	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>
	21	Современная упаковка пищевых продуктов. Вакуумное упаковочное оборудование. Вакуумная упаковка. Упаковка скоропортящихся продуктов	О-8 стр 80-88	1
<b>Тема 1.9.</b> Санитарно-эпидемиологические правила упаковки, хранения и реализации продукции ПОП	22	Параметры, определяющие условия хранения продуктов. Реализация продукции ПОП. Упаковка и транспортировка полуфабрикатов	О-8 стр 240-249	
	<i>Практические занятия</i>			
	23 24	Упаковка и хранение сырья и полуфабрикатов	МУ к ПЗ №4	
<b>Тема 1.10.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>

Организация производственного контроля качества	25	Показатели качества организационной системы производства ХААСП и системы государственных стандартов. Виды контроля качества. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса, птицы, кроликов. Органолептическая оценка качества продукции предприятий общественного питания	О-8 стр 226-239	1
	26			
	<i>Практические занятия</i>			2
	27	Организация производственного контроля качества	МУ к ПЗ №5	1
	28			1
<b>Раздел 2.</b> Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				<b>90</b>
<b>Тема 2.1.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>
Основные правила обработки продуктов	29	Основные правила обработки продуктов. Понятие о технологическом процессе, сырье, полуфабрикатах и готовой продукции. Характеристика технологических процессов кулинарной обработки сырья	О-1 стр 3-8 О-7 стр 54-56 56-62	1
	30			1
<b>Обработка овощей</b>				<b>14</b>
<b>Тема 2.2.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Механическая кулинарная обработка овощей	31	Пищевая ценность овощей. Классификация овощей. Общая схема обработки	О-1 стр 8-12 О-7 стр 90-103	1
	32			1
<b>Тема 2.3.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов	33	Обработка клубнеплодов, корнеплодов. Условия хранения. Требования к качеству	О-1 стр 12-24 О-9 стр 109-124	1
	34			1
<b>Тема 2.4.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Обработка и нарезка капустных, луковых, листных, плодовых	35	Технологическая схема обработки капустных, луковых, листовых, плодовых. Формы нарезки овощей. Кулинарное назначение	О-1 стр 20-25 О-9 стр 124-130	1
	36			1
<b>Тема 2.5.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Фарширование овощей	37	Особенности подготовки овощей к фаршированию. Условия хранения и	О-1 стр	1

	38	требования к качеству	25-26 О-9 131-135	1
<b>Тема 2.6.</b> Обработка консервированных овощей и грибов	<i>Содержание учебного материала</i>			
	39	Обработка и кулинарное использование консервированных овощей. Обработка свежих, сушеных и маринованных грибов	О-1 стр	1
	40		28-30 О-9 стр 138-141	1
	<i>Практические занятия</i>			<b>4</b>
	41	Механическая кулинарная обработка овощей	МУ к ПЗ	1
	42		№7	1
	43	Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей	МУ к ПЗ	1
44	№8		1	
<b>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</b>				<b>16</b>
<b>Тема 2.7.</b> Первичная обработка и разделка чешуйчатой рыбы	<i>Содержание учебного материала</i>			
	45	Пищевая ценность рыбы. Классификация рыбы по кулинарным признакам	О-1 стр	1
	46		31-32 О-4 стр 7-9	1
	47	Схема первичной обработки чешуйчатой рыбы. Способы разделки и кулинарное назначение чешуйчатой рыбы	О-1 стр	1
	48		32-34 О-4 стр 20-29 О-7 стр 135-138	1
<b>Тема 2.8.</b> Первичная обработка и разделка бесчешуйчатой рыбы	<i>Содержание учебного материала</i>			
	49	Первичная обработка и разделка бесчешуйчатой рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб	О-1 стр	1
	50		40-41 О-4 стр 29-32	1
<b>Тема 2.9.</b> Приготовление натуральной	<i>Содержание учебного материала</i>			
	51	Приемы, применяемые при приготовлении полуфабрикатов. Технология	О-1 стр	1

рубленной массы из рыбы и п/ф из нее	52	приготовления натуральной рубленной массы из рыбы. Рецептура натуральной рубленной массы. Ассортимент п/ф и их характеристика. Требования к качеству и условия хранения	44-51	1
<b>Тема 2.10.</b> Приготовление котлетной массы из рыбы и п/ф из нее	<i>Содержание учебного материала</i>			
	53	Характеристика компонентов для котлетной массы из рыбы. Технология приготовления котлетной массы из рыбы. Рецептура котлетной массы из рыбы. Ассортимент п/ф и их характеристика. Требования к качеству и условия хранения п/ф	О-1 стр	1
	54		О-4 стр	1
			53-59	
<b>Тема 2.11.</b> Приготовление полуфабрикатов «Рыба фаршированная»	<i>Содержание учебного материала</i>			
	55	Приготовление рыбы, фаршированной целиком: щуки, судака, карпа. Приготовление рыбы фаршированной порционными кусками, батонном. Ассортимент и технология приготовления фаршей	Д-8	1
	56		О-7 стр	1
			141-144	
<b>Тема 2.12.</b> Обработка нерыбного водного сырья	<i>Содержание учебного материала</i>			
	57	Обработка морепродуктов. Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов. Требования к качеству и хранению морепродуктов	О-1	1
	58		стр 51-56	1
			О-7 стр	
			153-159	
<b>Тема 2.13.</b> Правила охлаждения и замораживания обработанной рыбы для последующего использования	<i>Содержание учебного материала</i>			
	59	Холодильная обработка рыбы. Влияние замораживания на качество рыбы. Способы замораживания. Размораживание. Шоковое замораживание	Д-8	1
	60		О-7 стр	1
			67-69,	
			72-73	
<b>Обработка мяса, птицы</b>				<b>22</b>
<b>Тема 2.14.</b> Обработка мяса	<i>Содержание учебного материала</i>			
	61	Классификация мяса. Пищевая ценность мяса. Механическая кулинарная обработка мяса	О-1 стр	1
	62		58	1
			О-6 стр	
			8-13	
			О-7 стр	
			160-173	
<b>Тема 2.15.</b> Кулинарный разруб и	<i>Содержание учебного материала</i>			
	63	Кулинарный разруб полутуши говядины. Обвалка и сортовое деление.	О-1 стр	1

разделка полутуши говядины	64	Кулинарное назначение частей	61-68 О-6 стр 13-18, 22	1
<b>Тема 2.16.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Технология приготовления полуфабрикатов из говядины	65	Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из говядины: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых. Ассортимент и технология приготовления. Условия и сроки хранения полуфабрикатов	О-1 стр 71-77	1
	66		О-6 стр 24-25-27	1
<b>Тема 2.17.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Кулинарный разруб и разделка свинины и баранины	67	Кулинарный разруб и разделка свинины и баранины. Кулинарное назначение частей. Общие приемы, применяемые при приготовлении полуфабрикатов Условия и сроки хранения полуфабрикатов	О-1 стр 69-71	1
	68		О-6 стр 20, 21, 24-25	1
<b>Тема 2.18.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Технология приготовления полуфабрикатов из свинины и баранины	69	Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из свинины и баранины: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых. Ассортимент и технология приготовления. Условия и сроки хранения полуфабрикатов	О-1 стр 77-80	1
	70		О-6 стр 27-29, 32-34	1
<b>Тема 2.19.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Технология приготовления натуральной рубленой массы и полуфабрикаты из нее	71	Приготовление натуральной рубленой массы. Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из натуральной рубленой массы. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из натуральной рубленой массы	О-1 стр 80-82	1
	72		О-6 стр 40-41	1
<b>Тема 2.20.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Технология приготовления котлетной массы и полуфабрикаты из нее	73	Характеристика частей говядины, свинины используемых для приготовления котлетной массы. Приготовление котлетной массы. Рецепт котлетной массы	О-1 стр 80-81	1
	74		О-6 стр 41-42	1
	75	Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из котлетной массы. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из котлетной массы	О-1	1
	76		стр 80-81	1
<b>Тема 2.21.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			

Первичная обработка субпродуктов	77	Классификация субпродуктов. Пищевая ценность субпродуктов. Обработка и приготовление полуфабрикатов. Условия и сроки хранения	О-1 стр 83-85 О-6 стр 44-48	1	
	78			1	
<b>Тема 2.22.</b> Первичная обработка и технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы	<i>Содержание учебного материала</i>				
	79	Подготовка птицы целыми тушками для тепловой обработки. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы мелкими кусками. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия хранения	О-1 стр 86-94 О-6 стр 53-57, 58-61, 61-63	1	
	80			1	
	<i>Самостоятельная работа</i>			<b>2</b>	
	Составить таблицы: «Полуфабрикаты из говядины», «Полуфабрикаты из туш мелкого скота», их характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения			МУ к СР №1	1
				1	
	<i>Лабораторные занятия</i>			<b>24</b>	
	81	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Простые способы нарезки корнеплодов и клубнеплодов	МУ к ЛЗ №1	4	
	82				
	83				
	84				
85	Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом	МУ к ЛЗ №2	2		
86					
87	Приготовление п./ф. для варки, припускания, жарки и тушения, фарша с использованием различного оборудования и техник (шоковая заморозка, су-вит и т.д.)	МУ к ЛЗ №3	6		
88					
89					
90					
91					
92					
93	Механическая кулинарная обработка рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, птицы, дичи, кролика	МУ к ЛЗ №4	6		
94					
95					
96					
97					

	98			
	99	Приготовление п/ф из рыбы, мяса, птицы, фаршей для простых блюд	МУ к ЛЗ №5	6
	100			
	101			
	102			
	103			
	104			
Консультации	Консультации к курсовой работе			4
	Консультация к экзамену			2
Промежуточная аттестация	Экзамен			6
<b>МДК 07.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>				<b>186</b>
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>				<b>30</b>
<b>Тема 1.1.</b> Организация работ и техническое оснащение по приготовлению, хранению и подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>7</b>
	1	Характеристика, назначение и особенности деятельности доготовочных цехов	ИР	1
	2	Организация работы кулинарного цеха		1
	3	Организация работы цеха доготовки полуфабрикатов	Д-12 Стр 89-90	1
	4	Организация работы горячего цеха		1
	5	Организация работы зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Особенности организации рабочих мест в суповом отделении	Д-12 Стр 92-101	1
	6	Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	Д-12 Стр 92-101	1
	7	Требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	Д-12 Стр 92-101	1
	<i>Практическое занятие</i>			<b>2</b>
	8	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, отваров и различных групп супов	МУ к ПЗ №1	1
9	1			
<b>Тема 1.2.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>

Организация работ и техническое оснащение по приготовлению, хранению и подготовке к реализации горячих соусов	10	Особенности организации рабочих мест в соусном отделении, по приготовлении горячих соусов. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску	ИР	1
	11	Требования к организации рабочих мест (подбор оборудования, инструментов, инвентаря, кухонной посуды) по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	ИР	1
	<i>Практическое занятие</i>			<b>2</b>
	12 13	Организация рабочего места повара по приготовлению супов и горячих соусов разнообразного ассортимента (заправочные супы)	МУ к ПЗ №2	1 1
<b>Тема 1.3.</b> Организация работ и техническое оснащение по приготовлению, хранению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>4</b>
	14	Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению горячих блюд в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде	ИР	1
	15	Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению кулинарных изделий в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде	ИР	1
	16	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	Д-12 Стр 92-101	1
	17	Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий к отпуску	Д-12 Стр 92-101	1
	<i>Практические занятия</i>			<b>4</b>
	18 19	Расчет количества сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий	МУ к ПЗ №3	1 1
	20 21	Пересчет количества продуктов и расчет выхода готовых горячих блюд, кулинарных изделий с учетом взаимозаменяемости продуктов	МУ к ПЗ №4	1 1
	<b>Тема 1.4.</b> Организация работ и техническое оснащение по приготовлению, хранению и подготовке к реализации	<i>Содержание учебного материала</i>		
22		Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению горячих закусок различного ассортимента	Д-12 Стр 73-75	1
23		Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного	О-2 Стр 73-75	1



горячих закусок		использования, правила ухода за ними			
	24	Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий к отпуску	Д-12 Стр 73-75	1	
			<i>Практические занятия</i>		<b>4</b>
	25	Разработать ассортимент горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания)	МУ к ПЗ №5	1	
	26			1	
	27	Разработать ассортимент горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания)	МУ к ПЗ №6	1	
	28			1	
			<i>Самостоятельная работа</i>		<b>2</b>
		Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений	МУ к СР №1	1	
				1	
<b>Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>				<b>156</b>	
<b>Тепловая обработка продуктов</b>				<b>17</b>	
<b>Тема 2.1.</b>		<i>Содержание учебного материала</i>			
Тепловая обработка продуктов	29	Значение тепловой обработки продуктов. Классификация тепловой обработки. Характеристика приемов тепловой обработки	О-1 стр 97-106 Д-1 стр 106-114	1	
	30			1	
<b>Технология приготовления и приготовление супов</b>					
<b>Тема 2.2.</b>		<i>Содержание учебного материала</i>			
Технология приготовления бульонов	31	Значение бульонов в питании. Классификация бульонов. Ассортимент и технология приготовления соусов красного основного и его производных. Требования к качеству, подбор соусов к блюдам	О-1 стр 122-127 Д-1 стр 115-119	1	
	32			1	
<b>Тема 2.3.</b>		<i>Содержание учебного материала</i>			
Технология приготовления картофельных супов	33	Общие правила варки супов. Ассортимент и технология приготовления картофельных супов, картофельных с крупами, с макаронами изделиями. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 128-130 Д-1 стр	1	
	34			1	

			119-122, 132-135, 152	
<b>Тема 2.4.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Технология приготовления овощных супов, молочных супов	35	Ассортимент и технология приготовления: овощных супов; картофельного с фрикадельками; картофельных с бобовыми; молочных супов. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 139-143	1
	36		Д-1 стр 132, 135- 138, 152	1
<b>Тема 2.5.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Технология приготовления щей, борщей	37	Ассортимент и технология приготовления щей. Ассортимент и технология приготовления борщей. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 130-134	1
	38		Д-1 стр 122-128, 151-152	1
<b>Тема 2.6.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Технология приготовления рассольников и солянок	39	Ассортимент и технология приготовления рассольников. Технология приготовления солянок: мясной сборной; домашней. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 135-139	1
	40		Д-1 стр 128-132, 151	1
<b>Тема 2.7.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Технология приготовления холодных и сладких супов	41	Ассортимент холодных супов. Приготовление жидкой части для холодных супов. Подготовка продуктов для холодных супов. Технология приготовления холодных супов. Технология приготовления сладких супов. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 150-155	1
	42		Д-1 стр 146-151, 153	1
	<i>Практические занятия</i>			<b>2</b>
	43 44	Приготовление и отпуск заправочных супов	МУ к ПЗ №7	1
				1
	<i>Самостоятельная работа</i>			<b>1</b>
Составить технологические схемы приготовления: супов-пюре из овощей, сладких супов из яблок			МУ к СР №2	1

<b>Технология приготовления и приготовление соусов</b>				<b>6</b>
<b>Тема 2.8.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Технология приготовления соусов красных мясных	45	Значение соусов в питании. Классификация соусов. Ассортимент и технология приготовления соусов красного основного и его производных. Требования к качеству, подбор соусов к блюдам	О-1 стр 156-164 Д-1 стр 156-162, 177	1
	46			1
<b>Тема 2.9.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Технология приготовления соусов белых, молочных, сметанных, грибных	47	Ассортимент и технология приготовления соусов: белых мясных, рыбных; соусов молочных; соусов сметанных; соусов грибных. Требования к качеству. Правила подбора соусов к блюдам	О-1 стр 165-170 Д-1 стр 162-169, 177	1
	48			1
<b>Тема 2.10.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Технология приготовления соусов холодных, соусов сладких	49	Ассортимент и технология приготовления маринадов, заправок. Ассортимент и технология приготовления сладких соусов. Требования к качеству соусов. Правила подбора соусов к блюдам	О-1 стр 173-177 Д-1 стр 171-176, 178	1
	50			1
<b>Приготовление блюд из овощей</b>				<b>16</b>
<b>Тема 2.11.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Технология приготовления и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей	51	Значение блюд из овощей в питании. Ассортимент и тепловая обработка блюд из вареных овощей. Ассортимент и тепловая обработка блюд из припущенных овощей. Требования к качеству и правила отпуска	О-2 стр 122-129	1
	52			1
<b>Тема 2.12.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Технология приготовления и отпуск блюд и гарниров из натуральных жареных овощей	53	Общие правила жаренья овощей. Ассортимент и технология приготовления блюд из жареных натуральных овощей. Требования к качеству и правила отпуска	О-2 стр 139-145	1
	54			1
<b>Тема 2.13.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Технология приготовления и	55	Приготовление картофельной массы. Ассортимент и технология	О-2 стр	1

отпуск блюд и гарниров из протертых овощей	56	приготовления блюд из картофельной массы. Приготовление блюд из овощных масс: корнеплодов, плодовых, капустных. Требования к качеству; правила отпуска	145-150	1	
<b>Тема 2.14.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
Технология приготовления и отпуск блюд из тушеных овощей	57	Общие правила тушения овощей. Ассортимент и технология приготовления блюд из тушеных овощей. Требования к качеству и правила отпуска	О-2 стр 150-153	1	
	58			1	
<b>Тема 2.15.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
Приготовление и отпуск блюд из запеченных натуральных и протертых овощей	59	Общие правила запекания овощей. Ассортимент и технология приготовления блюд из запеченных натуральных и протертых овощей. Требования к качеству и правила отпуска	О-2 стр 153-158	1	
	60			1	
<b>Тема 2.16.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
Технология приготовления и отпуск блюд из запеченных фаршированных овощей	61	Подготовка посуды и овощей к запеканию. Характеристика овощных фаршей. Ассортимент и технология приготовления запеченных фаршированных овощей. Требования к качеству и правила отпуска	О-1 стр 158-162	1	
	62			1	
	<i>Практические занятия</i>			2	
	63	Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	МУ к ПЗ №8	1	
	64			1	
	<i>Самостоятельная работа</i>			2	
	Рассчитать набор сырья для приготовления: котлет картофельных 100 п., рагу из овощей 45 п., помидор фаршированных 30 п.			МУ к СР №3	1
	Составить технологическую схему приготовления: зраз картофельных, капусты тушеной			МУ к СР №4	1
<b>Технология приготовления и приготовление блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых</b>				<b>8</b>	
<b>Тема 2.17.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
Технология приготовления блюд и гарниров из круп. Каши	65	Значение блюд из круп в питании. Изменения в процессе кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Основные правила варки каш	О-1 стр 189-193 О-2 стр 19-23	1	
	66			1	
<b>Тема 2.18.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
Технология приготовления	67	Ассортимент и технология приготовления рассыпчатых каш. Ассортимент	О-1 стр	1	

рассыпчатых, вязких и жидких каш. Блюда из каш	68	и технология приготовления вязких каш. Ассортимент и технология приготовления жидких каш. Ассортимент и технология приготовления блюд из каш. Требования к качеству блюд из каш	193-198 О-2 стр 24-28, 30-33	1
<b>Тема 2.19.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Технология приготовления блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий	69	Подготовка бобовых к варке. Варка бобовых. Ассортимент и технология приготовления блюд из бобовых. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд и гарниров из бобовых	О-1 стр 198-201 О-2 стр 34, 43-56	1
	70	Подготовка макаронных изделий к варке. Варка макаронных изделий. Ассортимент и технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд и гарниров из макаронных изделий		1
	<i>Практическое занятие</i>			<b>2</b>
	71	Приготовление блюд, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, мучных изделий.	МУ к ПЗ №9	1
	72			1
<b>Технология приготовления и приготовление горячих блюд из рыбы</b>				<b>12</b>
<b>Тема 2.20.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Приготовление и отпуск блюд из отварной рыбы	73	Значение блюд из рыбы в питании. Общие приемы варки рыбы. Ассортимент и технология приготовления блюд из вареной рыбы. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству и правила отпуска рыбных горячих блюд	О-1 стр 202-206 О-4 стр 76-79	1
	74			1
<b>Тема 2.21.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Приготовление и отпуск блюд из жареной рыбы	75	Общие приемы жарки рыбы. Ассортимент и технология приготовления блюд из жареной рыбы. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству и правила отпуска рыбных горячих блюд	О-1 стр 207-209 О-4 стр 84-93	1
	76			1
<b>Тема 2.22.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Приготовление и отпуск блюд из натуральной рубленой рыбной массы	77	Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбной рубленой массы. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству и правила отпуска рыбных горячих блюд	О-1 стр 211-212 О-4 стр 101-104	1
	78			1
<b>Тема 2.23.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Приготовление и отпуск	79	Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбной котлетной	О-1 стр	1

блюд из рыбной котлетной массы	80	массы. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству и правила отпуска рыбных горячих блюд	211-212 О-4 стр 101-104	1
	<i>Практические занятия</i>			2
	81 82	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	МУ к ПЗ №10	1 1
	<i>Самостоятельная работа</i>			2
	Составить таблицу: Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы, их характеристика			1
	Рассчитать выход котлет из 3 кг рыбной котлетной массы; зраз – из 7,5 кг рыбной котлетной массы		МУ к СР №5	1
<b>Технология приготовления и приготовление горячих блюд из мяса, птицы, субпродуктов</b>				<b>21</b>
<b>Тема 2.24.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Значение блюд из мяса в питании. Процессы, происходящие в мясе при тепловой обработке	83	Значение блюд из мяса в питании. Классификация блюд из мяса. Изменение мышечных белков при кулинарной обработке. Изменение белков соединительной ткани мяса. Изменение веса мяса при тепловой обработке. Изменение миоглобина. Изменение жиров при тепловой обработке	Д-8 О-6 стр 79-81	1
	84			1
<b>Тема 2.25.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Технология приготовления блюд из отварного мяса, птицы, субпродуктов	85	Общие правила варки мяса, птицы, субпродуктов. Ассортимент и технология приготовления блюд из отварного мяса, птицы, субпродуктов. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 217-220 О-6 стр 81-85, 99-100, 105, 101- 103, 119-120	1
	86			1
<b>Тема 2.26.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Технология приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов, жареного крупными кусками	87	Общие правила жаренья мяса, птицы, субпродуктов. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов, жареных крупным куском. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 221-227 О-6 стр 85-88, 100,	1
	88			1

			105-108	
<b>Тема 2.27.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Технология приготовления и отпуска блюд из мяса, птицы, субпродуктов жареного порционными кусками	89	Общие правила жарки мяса натуральными порционными кусками из мяса, птицы, субпродуктов. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов жаренного порционными кусками Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 221-227	1
	90		Д-1 стр 251-253	1
<b>Тема 2.28.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Технология приготовления и отпуск блюд из мяса, птицы, субпродуктов, жареного мелкими кусками	91	Общие требования жарки мяса, птицы, субпродуктов, мелким куском. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов, жареного мелкими кусками. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 221-227	1
	92		Д-1 стр 253-255	1
<b>Тема 2.29.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Технология приготовления и отпуск блюд из тушеного мяса, птицы, субпродуктов	93	Общие правила тушения мяса, птицы, субпродуктов. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов, тушеных крупными, мелкими и порционными кусками. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 228-232	1
	94		Д-1 стр 256-261, 266-268, 280-281	1
<b>Тема 2.30.</b> Технология приготовления и отпуск блюд из запеченного мяса, птицы, субпродуктов	<i>Содержание учебного материала</i>			
	95	Общие правила запекания мяса, птицы, субпродуктов. Ассортимент и технология приготовления блюд из запеченного мяса, птицы, субпродуктов. Требования к качеству. Правила отпуска	Д-1 стр 261-263	1
	96			1
<b>Тема 2.31.</b> Технология приготовления и отпуск блюд из натуральной рубленой массы	<i>Содержание учебного материала</i>			
	97	Ассортимент и технология приготовления блюд из натуральной рубленой массы. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству. Правила отпуска	Д-1 стр 263-264, 271	1
	8			1
<b>Тема 2.32.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Технология приготовления и отпуск блюд из котлетной массы	99	Общие требования к котлетной массе. Технология приготовления блюд из котлетной массы. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству. Правила отпуска	Д-1 стр 264-265, 271-272	1
	100			1

	<i>Практические занятия</i>			<b>2</b>
	101	Обработка сырья и приготовления блюд из мяса и птицы	МУ к ПЗ №11	1
	102			1
	<i>Самостоятельная работа</i>			<b>1</b>
	Составить технологическую схему приготовления рулета их котлетной массы. Составить таблицу: «Возможные дефекты блюд из натуральной рубленой массы»		МУ к СР №6	1
<b>Технология приготовления и приготовление блюд из яиц, творога и пресного теста</b>				<b>10</b>
<b>Тема 2.33.</b> Технология приготовления блюд из яиц	<i>Содержание учебного материала</i>			
	103	Пищевая ценность блюд из яиц. Классификация блюд из яиц по способу тепловой обработки. Технология приготовления блюд из вареных, жареных, запеченных яиц. Требования к качеству и правила отпуска	О-1 стр 253-256	1
104	Д-1 стр 283-291		1	
<b>Тема 2.34.</b> Блюда из творога	<i>Содержание учебного материала</i>			
	105	Пищевая ценность блюд из творога. Классификация блюд из творога по температуре подачи и способу тепловой обработки. Холодные творожные блюда. Холодные творожные блюда. Горячие блюда из творога	О-1 стр 256-258	1
106	Д-1 стр 292-298		1	
<b>Тема 2.35.</b> Подготовка сырья и пресного теста для блинчиков, вареников, лапши	<i>Содержание учебного материала</i>			
	107	Классификация изделий из теста, натурального творога и творожной массы. Подготовка сырья. Приготовление пресного теста для блинчиков, вареников, лапши. Приготовление блинчиков, вареников, лапши	О-1 стр 304, 319-322	1
108	О-2 стр 78-79, 81-86, 89-90		1	
<b>Тема 2.36.</b> Приготовление фаршей и начинок	<i>Содержание учебного материала</i>			
	109	Подготовка фаршей для блинчиков и вареников. Подготовка начинок для изделий из пресного теста	О-1 стр 318-319	1
110	О-2 стр 86-88		1	
<b>Тема 2.37.</b> Приготовление мантов,	<i>Содержание учебного материала</i>			
	111	Приготовление пресного теста. Приготовление мантов, чебуреков,	О-2 стр	1



чебуреков, пельменей	112	пельменей Требования к качеству и правила отпуска	82, 84, 88-90, 91 ИР	1
	<i>Лабораторные занятия</i>			<b>54</b>
	113 114 115 116 117 118	Технология приготовления простых блюд из овощей и грибов	МУ к ЛЗ №1	6
	119 120 121 122 123 124	Технология приготовления простых блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, пресного теста	МУ к ЛЗ №2	6
	125 126 127 128 129 130	Технология приготовления бульонов, отваров, супов	МУ к ЛЗ №3	6
	131 132 133 134 135 136	Технология приготовления основных соусов	МУ к ЛЗ №4	6
	137 138 139 140 141 142	Технология приготовления простых блюд из рыбы	МУ к ЛЗ №5	6

	143 144 145 146 147 148	Технология приготовления простых блюд из нерыбных продуктов моря	МУ к ЛЗ №6	6
	149 150 151 152 153 154	Технология приготовления простых блюд из мяса	МУ к ЛЗ №7	6
	155 156 157 158 159 160	Технология приготовления блюд из рубленой и котлетной массы	МУ к ЛЗ №8	6
	161 162 163 164 165 166	Технология приготовления простых блюд из птицы	МУ к ЛЗ №9	6
Консультации	Консультации к курсовой работе			4
	Консультация к экзамену			2
Промежуточная аттестация	Экзамен			6
<b>МДК 07.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>				<b>144</b>
<b>Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>				<b>20</b>

<b>Тема 1.1.</b> Организация и		<i>Содержание учебного материала</i>			
техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1	Организация работы холодного цеха.	О-5	1	
	2		Стр 91-100	1	
	3	Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	О-5	1	
	4		Стр 91-100	1	
	5	Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, подготовки к хранению на раздаче/прилавке). Техническое оснащение рабочих зон в холодном цехе по приготовлению холодных блюд и закусок, кулинарных изделий	О-5	1	
	6		Стр 91-100	1	
	7	Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью, приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд	Видеоурок	1	
	8			1	
	9	Санитарно-гигиенические требования к рабочему месту повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	ИР	1	
	10			1	
	11	Организация хранения, отпуска холодных блюд и закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовка готовой холодной кулинарной продукции не сложного ассортимента к отпуску на вынос	ИР	1	
	12			1	
	<i>Практические занятия</i>			<b>6</b>	
	13	Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции	МУ к ПЗ №1	1	
	14			1	
	15	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	МУ к ПЗ №2	1	
	16			1	
	17	Составление технологической документации (ТК, ТТК)	МУ к ПЗ №3	1	
18	1				
<i>Самостоятельная работа</i>			<b>2</b>		
Составить схему классификации холодных блюд и холодных закусок.		МУ к СР №1	1		
			1		
<b>Раздел 2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных			<b>124</b>		

изделий, закусок				
<b>Тема 2.1.</b> Значение в питании холодных блюд и холодных закусок	<i>Содержание учебного материала</i>			
	19	Пищевая ценность холодных блюд и холодных закусок. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Инновационные технологии и безопасность готовой продукции.	О-1 стр 259-261	1
	20			1
	<i>Самостоятельная работа</i>			
Составить схему классификации холодных блюд и холодных закусок.			МУ к СР №2	1 1
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	<i>Содержание учебного материала</i>			
	21	Классификация, ассортимент холодных соусов и заправок. Значение в питании холодных соусов и заправок	О-1 стр 172-175	1
	22			1
	23	Ассортимент и технология приготовления холодных соусов и заправок. Рецептуры и кулинарное назначение. Условия и сроки хранения холодных соусов и заправок	О-1 стр 172-175	1
24	1			
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, бутербродных тортов	<i>Содержание учебного материала</i>			
	25	Классификация бутербродов. Ассортимент, технология приготовления бутербродов: открытых, закрытых, канале. Требования к качеству, правила оформления и подачи	О-1 стр 261-263	1
	26			1
	27	Ассортимент, технология приготовления бутербродных тортов. Ассортимент, технология приготовления горячих бутербродов. Требования к качеству, правила оформления и подачи	ИР	1
	28			1
29	Порядок расчета сырья и продуктов для приготовления холодных соусов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Применение нормативно-технологической документации	Сборник рецептов	1	
30			1	
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	<i>Содержание учебного материала</i>			
	31	Классификация салатов, ассортимент, значение в питании. Актуальные направления в приготовлении салатов	О-1 стр 264-266	1
	32			1
	33	Правила выбора основных продуктов, их характеристика. Подготовка основных продуктов и ингредиентов к ним. Общие правила приготовления и оформления салатов	О-1 стр 264-266	1
34	1			

<b>Тема 2.5.</b> Приготовление салатов из свежих овощей	<i>Содержание учебного материала</i>				
	35	Ассортимент и технология приготовления салатов из свежих овощей. Способы подачи салатов в зависимости от типа предприятия и способов обслуживания. Требования к качеству салатов из свежих овощей	О-1 стр 264-266	1	
	36			1	
	37	Порядок расчета сырья для приготовления салатов из свежих овощей: из белокочанной капусты с помидорами и перцем, салат «Весна», салат из редиса с яйцом и зеленым луком, салат «Греческий». Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Применение нормативно-технологической документации.	О-1 стр 264-266	1	
38	1				
<b>Текущая аттестация</b>					<b>2</b>
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление картофельных салатов	<i>Содержание учебного материала</i>				
	39	Ассортимент и технология приготовления салатов картофельных. Актуальные направления в оформлении салатов. Требования к качеству	О-1 стр 264-272 ИР	1	
40	1				
<b>Тема 2.7.</b> Приготовление салатов мясных, рыбных, из морепродуктов	<i>Содержание учебного материала</i>				
	41	Ассортимент и технология приготовления салатов мясных, рыбных, из морепродуктов. Актуальные направления в оформлении салатов. Требования к качеству	О-1 стр 264-272 ИР	1	
	42			1	
<b>Тема 2.8.</b> Приготовление винегретов	<i>Содержание учебного материала</i>				
	43	Ассортимент и технология приготовления винегретов. Способы подачи винегретов в зависимости от типа предприятия и способов обслуживания. Требования к качеству	О-1 стр 266 ИР	1	
	44			1	
	45	Порядок расчета сырья для приготовления салатов и винегретов: винегрет овощной, винегрет с сельдью, винегрет с мясом, салат картофельный с сельдью, салат мясной, салат рыбный. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Применение нормативно-технологической документации	О-1 стр 266 ИР	1	
	46			1	
	<i>Практические занятия</i>				<b>6</b>
	47	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок (салаты и винегреты).	МУ к ПЗ №3	1	
	48			1	
49	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок (блюда из рыбы).	МУ к ПЗ №4	1		
50			1		

	51	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок (блюда из мяса и субпродуктов).	МУ к ПЗ №5	1
	52			1
<b>Тема 2.9.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Приготовление закусок из овощей	53	Ассортимент и технология приготовления закусок из овощей. Ассортимент и технология приготовления закусок из грибов. Требования к качеству. Правила оформления и подачи	О-1 стр 266	1
	54			1
	55 56	Порядок расчета сырья для приготовления закусок из овощей, закусок из грибов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Применение нормативно-технологической документации	О-1 стр 266	1 1
<b>Тема 2.10.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Приготовление салатов-коктейлей из овощей и грибов	57	Ассортимент и технология приготовления салатов-коктейлей: из овощей, из грибов. Актуальные направления в оформлении салатов-коктейлей из овощей и грибов. Требования к качеству салатов-коктейлей из овощей и грибов	ИР	1
	58			1
<b>Тема 2.11.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Приготовление салатов-коктейлей из рыбы и морепродуктов	59	Ассортимент и технология приготовления салатов-коктейлей: из рыбы, из морепродуктов. Актуальные направления в оформлении салатов-коктейлей из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству салатов-коктейлей из рыбы и морепродуктов	ИР	1
	60			1
<b>Тема 2.12.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Приготовление салатов-коктейлей из мяса и птицы	61	Ассортимент и технология приготовления салатов-коктейлей: из птицы, из мяса и мясных продуктов. Актуальные направления в оформлении салатов-коктейлей из птицы и мяса. Требования к качеству салатов-коктейлей из птицы и мяса	ИР	1
	62			1
<b>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из рыбы</b>				<b>16</b>
<b>Тема 2.13.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Приготовление гарниров для отпуска холодных блюд и холодных закусок	63	Ассортимент и технология приготовления гарниров для отпуска холодных блюд и холодных закусок: из свежих овощей, из маринованных овощей, приготовление желе рубленного. Актуальные направления в оформлении. Требования к качеству	О-1 стр 260-261	1
	64			1
<b>Тема 2.14.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Приготовление холодных	65	Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и холодных	О-1	1

блюд и холодных закусок из рыбной гастрономии	66	закусок из: рыбы горячего копчения, рыбы холодного копчения, вяленой и соленой рыбы, рыбных консервов. Актуальные направления в оформлении. Требования к качеству	стр 267-268	1
<b>Тема 2.15.</b> Приготовление холодных закусок из сельди	<i>Содержание учебного материала</i>			
	67	Обработка соленой сельди. Ассортимент и технология приготовления холодных закусок из сельди: сельдь натуральная с картофелем, сельдь с гарниром, сельдь рубленая, сельдь «Рольмопс». Актуальные направления в оформлении закусок из сельди. Требования к качеству	О-1 стр 268	1
	68			1
<b>Тема 2.16.</b> Приготовление холодных блюд и закусок из морепродуктов	<i>Содержание учебного материала</i>			
	69	Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок из морепродуктов: кальмары фаршированные, раки по-русски, раки провансаль, Актуальные направления в оформлении закусок из морепродуктов. Требования к качеству холодных закусок из морепродуктов	О-1 стр 270-272	1
	70			1
	71	Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок из морепродуктов: креветки заливные, морской гребешок в горчичном соусе. Актуальные направления в оформлении закусок из морепродуктов. Требования к качеству холодных закусок из морепродуктов	О-1 стр 270-272	1
	72			1
<b>Тема 2.17.</b> Приготовление холодных блюд и холодных закусок из рыбной кулинарии	<i>Содержание учебного материала</i>			
	73	Ассортимент и технология приготовления: рыбы под маринадом, рыбы под майонезом, рыбы жареной с гарниром. Актуальные направления в оформлении холодных блюд и холодных закусок из рыбной кулинарии. Требования к качеству холодных блюд и холодных закусок из рыбной кулинарии	О-1 стр 268-270	1
	74			1
	<i>Самостоятельная работа</i>			<b>2</b>
	Рассчитать сколько можно приготовить порций рыбы под маринадом из 27 кг хека		МУ к СР №3	1
				1
<b>Тема 2.18.</b> Приготовление рыбы заливной	<i>Содержание учебного материала</i>			
	75	Технология приготовления рыбы заливной в формах, многопорционно. Актуальные направления в оформлении рыбы заливной. Требования к качеству	О-1 стр 268-269	1
	76			1
<b>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из мяса</b>				<b>18</b>
<b>Тема 2.19.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			

Приготовление холодных блюд и закусок из мясной гастрономии	77	Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок: из колбасных изделий, из окорока, из ветчины и других копченостей, ассорти из мясной гастрономии. Подбор гарниров и соусов. Актуальные направления в оформлении холодных закусок из мясной гастрономии. Требования к качеству.	О-1 стр 272-273	1
	78			1
<b>Тема 2.20.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Приготовление холодных блюд и холодных закусок из мясной кулинарии	79	Ассортимент и технология приготовления: мясо отварное с гарниром, ростбиф с гарниром, телятина заливная. Подбор гарниров и соусов. Актуальные направления в оформлении холодных блюд и холодных закусок из мясной кулинарии. Требования к качеству	О-1 стр 272-274	1
	80			1
<b>Тема 2.21.</b> Приготовление холодных блюд и холодных закусок из птицы	<i>Содержание учебного материала</i>			
	81	Технология приготовления холодных блюд из птицы: птица жареная, кури и дичь под майонезом, птица заливная. Подбор гарниров и соусов. Актуальные направления в оформлении холодных блюд из птицы. Требования к качеству холодных блюд из птицы	О-1 стр 274-276	1
	82			1
<b>Тема 2.22.</b> Приготовление рулетов из мяса и птицы	<i>Содержание учебного материала</i>			
	83	Технология приготовления рулетов из птицы. Технология приготовления рулетов из мяса. Подбор гарниров и соусов. Актуальные направления в оформлении рулетов из мяса и птицы. Требования к качеству	ИР	1
	84			1
<b>Тема 2.23.</b> Приготовление паштетов	<i>Содержание учебного материала</i>			
	85	Технология приготовления паштета из печени. Технология приготовления паштета из птицы. Актуальные направления в оформлении и отпуске паштетов. Требования к качеству		1
	86			1
<i>Практические занятия</i>				<b>4</b>
	87	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы	МУ к ПЗ №6	1
	88			1
	89	Приготовление, оформление и отпуск рыбных холодных блюд и закусок	МУ к ПЗ №7	1
	90			1
<i>Самостоятельная работа</i>				<b>2</b>
Составить технологическую схему приготовления паштета из печени			МУ К СР №4	1
				1
<b>Тема 2.24.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Приготовление холодных	91	Ассортимент и технология приготовления холодных закусок из яиц.	О-1	1



закусок из яиц и сыра	92	Ассортимент и технология приготовления холодных закусок из сыра. Оформление, подача и требования к качеству	стр 276	1
	<i>Лабораторные занятия</i>			<b>30</b>
	93 94 95 96 97 98	Технология приготовления бутербродов и гастрономических продуктов	МУ к ЛЗ №1	6
	99 100 101 102 103 104	Технология приготовления простых салатов из свежих и отварных овощей	МУ к ЛЗ №2	6
	105 106 107 108 109 110	Приготовление простых салатов из рыбы, мяса, птицы	МУ к ЛЗ №3	6
	111 112 113 114 115 116	Приготовление простых холодных блюд и закусок из овощей, грибов и яиц	МУ к ЛЗ №4	6
	117 118 119 120 121 122	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы	МУ к ЛЗ №5	6
	Консультации	Консультации к курсовой работе		<b>4</b>

	Консультация к экзамену			2
Промежуточная аттестация	Экзамен			6
<b>МДК 07.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>				<b>96</b>
<b>Раздел 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>				<b>22</b>
<b>Тема 1.1.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Организация и техническое оснащение цехов по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	1	Организация и техническое оснащение цехов по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	О-5 стр 100	1
	2			1
	3	Виды и назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды. Правила их подбора	О-5 стр 100	1
	<i>Практические занятия</i>			
	4	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов с подбором инвентаря, инструментов, оборудования, посуды	МУ к ПЗ №1	1
	5	Организация рабочего места повара по приготовлению горячих напитков с подбором инвентаря, инструментов, оборудования и посуды	МУ к ПЗ №2	1
<b>Тема 1.2.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования) и упаковки на вынос	6	Виды и назначение посуды для подачи. Методы сервировки и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Температура подачи		1
	7			1
	8	Виды и назначение термосов, контейнеров для отпуска на вынос. Правила разогревания, правила охлаждения, замораживания	О-2 стр 240-245	1
	9			1
	<i>Практическое занятие</i>			
	10	Назначение посуды и инвентаря. Решение ситуационных задач по подбору посуды, инвентаря в соответствии с требованиями НАССР	МУ к ПЗ №3	1
	11			1
	<i>Самостоятельная работа</i>			
	Виды и назначение упаковочных материалов		МУ к СР №1	1
				1
<b>Тема 1.3.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Хранение, отпуск холодных	12	Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных и горячих	О-2	1

и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Ресурсное обеспечение в соответствии с планом	13	сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Органолептическая оценка качества блюд перед отпуском	стр 240-245	1
	14	Требования к безопасности хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента перед отпуском	О-2 стр 240-245	1
	15	Правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	О-2 стр 240-245	1
	16			1
	17	Правила составления заявки на сырьё, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	О-2 стр 42-43	1
	18			1
	<i>Практическое занятие</i>			
19	Составить заявку на сырьё, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	МУ к ПЗ №4	1	
20			1	
<b>Раздел 2.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				<b>62</b>
<b>Тема 2.1.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Классификация и ассортимент сладких блюд и напитков, десертов разнообразного ассортимента	21	Классификация, ассортимент, краткая характеристика, требования к качеству сладких блюд и напитков. Значение в питании, пищевая ценность сладких блюд и напитков. 3.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сладких блюд и напитков	О-10 стр. 155-157, 282-285 Д-2 52-54	1
	22			1
<b>Тема 2.2.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации сладких блюд и напитков	23	Технологический цикл приготовления сладких блюд и напитков. Характеристика, последовательность этапов технологического процесса. Комбиниравание различных способов и приемов приготовления сладких блюд и напитков.	О-10 стр. 61, 71.	1
	24			1
<b>Тема 2.3.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Подготовка сырья и продуктов при приготовлении сладких блюд и напитков	25	1.Оценка качества сырья и продуктов. 2.Особенности первичной обработки и подготовки сырья и продуктов при приготовлении сладких блюд и напитков.	О-10 стр. 157-159 стр.159-165	1
	26			1
<b>Тема 2.4.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			

Приготовление холодных сладких блюд	27	Ассортимент, рецептура: натуральные фрукты и ягоды. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи	О-10 стр.165-177	1
	28			1
<b>Тема 2.5.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Приготовление компотов и фруктов в сиропе	29	Ассортимент, правила варки, особенности отпуска и подачи компотов. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи: фрукты в сиропе.	О-10 стр.177-186. стр.186-187	1
	30			1
<b>Тема 2.6.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Приготовление железированных сладких блюд	31	Ассортимент, рецептура железированных сладких блюд: желе, муссы, самбуки, кремы, взбитые сливки. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи	О-10 стр.187-216.	1
	32			1
<b>Тема 2.7.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Приготовление мороженого	33	Ассортимент, рецептура мороженого. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи.	О-10 стр.216-220	1
	34			1
<b>Тема 2.8.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Приготовление горячих сладких блюд	35	Ассортимент, рецептура горячих сладких блюд: суфле, пудинги, запеканки, каша гурьевская. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи	О-10 стр.220-226.	1
	36			1
<b>Тема 2.9.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Приготовление горячих сладких блюд	37	Ассортимент, рецептура горячих сладких блюд: гренки с плодами и ягодами, блинчики, блюда из теста, из яблок. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи	О-10 стр.227-237.	1
	38			1
<b>Тема 2.10.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Оформление сладких блюд	39	Общие правила оформления сладких блюд. Простые элементы оформления десертов и сладких блюд.	О-10 стр.237-240	1
	40			1
	<i>Практическое занятие</i>			
	41	Расчет расхода сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд разнообразного ассортимента.		
	42			
<b>Тема 2.11.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			

Приготовление напитков.	горячих	43	Ассортимент, рецептура горячих напитков: чай, кофе, какао, шоколад. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи	О-10 стр.260-278	1	
		44			1	
<b>Тема 2.12.</b>		<i>Содержание учебного материала</i>				
Приготовление напитков	горячих	45	Ассортимент, рецептура согревающих напитков: сбитень, пунш, глинтвейн, взвар, грог. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи согревающих напитков	О-10 стр.278-281	1	
		46			1	
<b>Тема 2.13.</b>		<i>Содержание учебного материала</i>				
Приготовление напитков	холодных	47	Ассортимент, рецептура холодных напитков: молоко и кисломолочные продукты, фруктово-ягодные напитки. 2. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи	О-10 стр. 242-256	1	
		48			1	
<b>Тема 2.14.</b>		<i>Содержание учебного материала</i>				
Приготовление напитков	холодных	49	Ассортимент, рецептура холодных напитков: квас, крушон, напитки на основе чая и кофе с мороженым. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи	О-10 стр.256-260.	1	
		50			1	
		<i>Практическое занятие</i>				
		51	Расчет расхода сырья для приготовления холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента			
		52				
<b>Тема 2.15.</b>		<i>Содержание учебного материала</i>				
Оценка качества и правила хранения сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента		53	Требования к качеству сладких блюд и напитков. Санитарно-гигиенические требования к безопасности холодной и горячей кулинарной продукции	О-10 стр.282-284. С9тр.67-70	1	
		54			1	
					1	
		<i>Самостоятельная работа</i>				<b>4</b>
		Изучить материал «Работа с шоколадом»			МУ к СР №2	1
		Изучить материал «Работа с шоколадом»				1
		Изучить материал «Работа с карамелью»			МУ к СР №3	1
		Изучить материал «Работа с карамелью»				1
		<i>Лабораторные занятия</i>				<b>24</b>
				55	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	МУ к ЛЗ №1
		56				
		57				

	58			
	59			
	60			
	61	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	МУ к ЛЗ №2	6
	62			
	63			
	64			
	65			
	66			
	67	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	МУ к ЛЗ №3	6
	68			
	69			
	70			
	71			
	72			
	73	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	МУ к ЛЗ №4	6
	74			
	75			
	76			
	77			
	78			
Консультации	Консультации к курсовой работе			4
	Консультация к экзамену			2
Промежуточная аттестация	Экзамен			6
<b>МДК 07.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>				
<b>Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>				<b>12</b>
<b>Тема 1.1.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению, оформлению и подготовки к	1	Организация работы цеха мучных изделий. Организация работы кондитерского цеха	О-3 стр 59-69	1
	2			1
	3	Организация и техническое оснащение рабочих зон на различных участках кондитерского цеха	О-3 стр 59-69	1
	4			1

реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря. Правила безопасного использования	О-3 стр 70-90	1	
	6	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	О-3 стр 96-105	1	
	7	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в том числе на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ИР	1	
	8			1	
	<i>Практические занятия</i>				
	9	Организация рабочих мест кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха	МУ к ПЗ №1	1	
	10			1	
	11	Составление заявки на сырьё, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	МУ к ПЗ №2	1	
	12			1	
	<b>Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>				<b>180</b>
	<b>Тема 2.1.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	13	Технологический цикл приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Характеристика, последовательность выполнения технологических операций, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Комбинирование способов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом ассортимента продукции. Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	О-3 стр 59-70 Д-2 стр 180-185	1	
	14			1	
<b>Тема 2.2.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	15	Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Классификация и ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения. Качество хлеба и хлебобулочных изделий	О-3 стр 147-150	1	
	16			1	
<b>Тема 2.3.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
Виды, классификация и ассортимент отделочных	17	Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов.	Д-2 стр 66-69,	1	
	18				

полуфабрикатов		Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости. Оценка их качества	121,122, 176,177	1
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе	<i>Содержание учебного материала</i>			
	19	Приготовление и использование в оформлении сиропов. Характеристика и приготовление различных видов сиропов. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества сиропов	О-3 стр 108-112	1
	20			1
	21	Приготовление и использование в оформлении помады. Характеристика, приготовление: правила и режим варки помадного сиропа. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении и использовании помады. Оценка качества, условия и сроки хранения помады	О-3 стр 112-116 Д-2 стр 66-69	1
	22			1
23	Приготовление и использование в оформлении карамели. Характеристика, виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Использование в оформлении карамели. Оценка качества, условия и сроки хранения карамели	Д-2 стр 159-163	1	
24			1	
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление глазури и желе	<i>Содержание учебного материала</i>			
	25	Приготовление и использование в оформлении глазури и желе. Характеристика, виды глазури и желе в зависимости от сырья. Последовательность выполнения технологических операций, оценка качества, условия и сроки хранения. Использование глазури и желе в приготовлении изделий, правила и варианты оформления	О-3 стр 121-122, 142-144	1
26	1			
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	<i>Содержание учебного материала</i>			
	27	Приготовление, назначение и использование в оформлении кремов. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении и оформлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	О-3 стр 122-123	1
	28			1
	29	Приготовление и использование в оформлении сливочных кремов. Характеристика, ассортимент, рецептура сливочных кремов. Правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Оценка качества, использование в оформлении сливочных кремов	О-3 стр 123-134	1
30	1			



	31	Приготовление и использование в оформлении белковых кремов. Характеристика, ассортимент, рецептура белковых кремов. Правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Оценка качества, использование в оформлении белковых кремов	О-3 стр 134-137	1
	32			1
	33	Приготовление и использование в оформлении заварных кремов и кремов из молочных продуктов. Характеристика, ассортимент, рецептура заварных кремов и кремов из молочных продуктов. Правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Оценка качества, использование в оформлении заварных кремов, кремов из молочных продуктов	О-3 стр 137-140	1
	34			1
<b>Тема 2.7.</b> Приготовление сахарной мастики и марципана	<i>Содержание учебного материала</i>			
	35	Приготовление и использование в оформлении сахарной мастики и марципана. Характеристика, ассортимент, рецептура сахарной мастики и марципана. Правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Оценка качества, использование в оформлении сахарной мастики и марципана	Д-2 стр 163-167	1
	36			1
<b>Тема 2.8.</b> Приготовление посыпок и крошек	<i>Содержание учебного материала</i>			
	37	Приготовление и использование в оформлении посыпок и крошек. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Способы приготовления посыпок и крошек. Использование, правила и варианты оформления	О-3 стр 141-142	1
	38			1
<b>Тема 2.9.</b> Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	<i>Содержание учебного материала</i>			
	39	Отделочные полуфабрикаты промышленного производства. Виды, характеристика, назначение отделочных полуфабрикатов промышленного производства. Ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении и оформлении	О-3 стр 145-146	1
	40			1
<b>Тема 2.10.</b> Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	<i>Содержание учебного материала</i>			
	41	Приготовление и использование начинок и фаршей. Виды, ассортимент, рецептура фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья. Методы приготовления. Органолептические способы определения степени готовности фаршей и начинок. Требования к качеству, условия и	О-3 стр 116-121	1
	42			1

		сроки хранения, использование фаршей и начинок			
	<i>Практические занятия</i>				
	43	Расчет количества и взаимозаменяемость сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	МУ к ПЗ №3	1	
	44			1	
	45	Расчет количества и взаимозаменяемость сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	МУ к ПЗ №4	1	
	46			1	
	<i>Лабораторные занятия</i>				
	47	Приготовление отделочных полуфабрикатов	МУ к ЛЗ №1	6	
	48				
	49				
	50				
	51				
	52				
	<i>Содержание учебного материала</i>				
<b>Тема 2.11.</b> Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	53	Замес и образование теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Классификация и характеристика теста: бездрожжевое и дрожжевое. Способы разрыхления теста, механизм действия разрыхлителей	О-3 стр 150-151	1	
	54			1	
	55	Технологический процесс приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба. Приготовление теста на дрожжах, закваске, безопарным и опарным способом приготовления. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности теста. Требования к качеству, условия и сроки хранения теста	О-3 стр 151-158	1	
	56			1	
		<i>Практические занятия</i>			
		57	Расчет упека, припека, расхода муки для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	МУ к ПЗ №5	1
		58			1
	59	Расчет упека, припека, расхода муки для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	МУ к ПЗ №6	1	
	60			1	
	<i>Содержание учебного материала</i>				
<b>Тема 2.12.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации	61	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Формование,	О-3 стр 158-175	1	
	62				

хлебобулочных изделий и хлеба		расстойка, выпечка. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки реализации		1	
	63	Приготовление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента. Ассортимент хлебобулочных изделий: особенности формования и отделки. Оценка качества готовых изделий	О-3 стр 175-177	1	
	64			1	
	65	Приготовление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента. Ассортимент хлебобулочных изделий: особенности формования и отделки. Оценка качества готовых изделий	О-3 стр 177-179	1	
	66			1	
	67	Изделия из дрожжевого теста жаренные. Характеристика процесса жарки во фритюре. Ассортимент, рецептура, технологический процесс приготовления, требования к качеству изделий жареных во фритюре. Блины и оладьи: технологический процесс приготовления, требования к качеству	О-3 стр 179-184	1	
	68			1	
	69	Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него. Характеристика, рецептура, технологический процесс приготовления дрожжевого слоеного теста. Ассортимент, технологический процесс приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста. Оценка качества готовых изделий	Д-2 стр 188-191	1	
	70			1	
	<i>Практические занятия</i>				
	71	Расчет расхода сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	МУ к ПЗ №7	1	
	72			1	
	73	Расчет расхода сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	МУ к ПЗ №8	1	
	74			1	
	<i>Лабораторные занятия</i>				
75	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	МУ к ЛЗ №2	6		
76					
77					
78					
79					
80					
81	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	МУ к ЛЗ №3	6		
82					
83					

	84 85 86			
<b>Тема 2.13.</b> Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	<i>Содержание учебного материала</i>			
	87 88	Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества, количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Оценка качества, условия и сроки хранения	О-3 стр 192-198	1  1
<b>Тема 2.14.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевых видов теста	<i>Содержание учебного материала</i>			
	89 90	Приготовление и оформление изделий из пресного слоеного теста. Характеристика, ассортимент, рецептура изделий из пресного слоеного теста. Технологический процесс приготовления теста, формование изделий, выпечка. Органолептические способы определения степени готовности изделий. Правила и варианты оформления изделий, подготовка к реализации, требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации	О-3 стр 247-249	1  1
	91 92	Приготовление и оформление изделий из песочного и пресного сдобного теста. Характеристика, ассортимент, рецептура изделий из песочного и пресного сдобного теста. Технологический процесс приготовления теста, формование изделий, выпечка. Органолептические способы определения степени готовности изделий. Правила и варианты оформления изделий, подготовка к реализации, требования к качеству. Условия, сроки хранения реализации	О-3 стр 218-228 199-206	1  1
	93 94	Приготовление и оформление изделий из пряничного теста. Характеристика, ассортимент, рецептура изделий из пряничного теста. Технологический процесс приготовления теста, формование изделий, выпечка. Органолептические способы определения степени готовности изделий. Правила и варианты оформления изделий, подготовка к реализации, требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации	О-3 стр 207-213	1  1

95	Приготовление и оформление изделий из бисквитного и заварного теста. Характеристика, ассортимент, рецептура изделий из бисквитного и заварного теста. Технологический процесс приготовления теста, формование изделий, выпечка. Органолептические способы определения степени готовности изделий. Правила и варианты оформления изделий, подготовка к реализации, требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации	О-3 стр 232-247	1
96			1
97	Приготовление и оформление изделий из воздушного и миндального теста. Характеристика, ассортимент, рецептура изделий из воздушного и миндального теста. Технологический процесс приготовления теста, формование изделий, выпечка. Органолептические способы определения степени готовности изделий. Правила и варианты оформления изделий, подготовка к реализации, требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации	О-3 стр 213-218/, 228-232	1
98			1
<i>Практические занятия</i>			
99	Расчет расхода сырья для приготовления изделий из различных видов теста	МУ к ПЗ №9	1
100			1
101	Расчет расхода сырья для приготовления изделий из различных видов теста	МУ к ПЗ №10	1
102			1
<i>Лабораторные занятия</i>			
103	Приготовление и оформление изделий из пресного слоеного теста	МУ к ЛЗ №4	6
104			
105			
106			
107			
108			
109	Приготовление и оформление изделий из песочного и пресного сдобного теста	МУ к ЛЗ №4	6
110			
111			
112			
113			
114			
115	Приготовление и оформление изделий из пряничного теста	МУ к ЛЗ №5	6
116			

	117 118 119 120			
	121 122 123 124 125 126	Приготовление и оформление изделий из бисквитного и заварного теста	МУ к ЛЗ №6	6
	127 128 129 130 131 132	Приготовление и оформление изделий из воздушного и миндального теста	МУ к ЛЗ №7	6
<b>Тема 2.15.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Приготовление и оформление пирожных	133 134	Приготовление и оформление пирожных. Классификация и характеристика пирожных. Основные процессы приготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации	О-3 стр 273-280	1
				1
	135 136	Приготовление и оформление пирожных из различных видов теста. Ассортимент, рецептура, виды пирожных. Технологический процесс приготовления пирожных в зависимости от применяемых выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству пирожных	О-3 стр 292-306	1
				1
	137 138	Приготовление и оформление пирожных из различных видов теста. Ассортимент, рецептура, виды пирожных. Технологический процесс приготовления пирожных в зависимости от применяемых выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству пирожных	О-3 стр 308-319	1
				1
	<i>Лабораторные занятия</i>			
	139 140 141	Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	МУ к ЛЗ №8	6

	142			
	143			
	144			
<b>Тема 2.16.</b> Приготовление и оформление тортов	<i>Содержание учебного материала</i>			
	145	Приготовление и оформление тортов. Классификация, характеристика, виды тортов. Технологический процесс приготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации	О-3 стр 273-292	1
	146			1
	147	Приготовление и оформление тортов. Ассортимент, рецептура, виды тортов. Технологический процесс приготовления тортов в зависимости от выпеченных и отделочных полуфабрикатов	О-3 стр 292-303	1
	148			1
	149	Приготовление и оформление тортов. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	О-3 стр 303-308	1
	<i>Лабораторные занятия</i>			
150	Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	МУ к ЛЗ №9	6	
151				
152				
153				
154				
155				
Консультации	Консультации к курсовой работе			<b>4</b>
	Консультация к экзамену			<b>2</b>
Промежуточная аттестация	Экзамен			<b>6</b>
<b>Всего</b>				<b>687</b>
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>				
<b>Раздел 1. МДК 07.01.</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				
<i>Самостоятельная работа № 1.</i> Изучение нормативных материалов; подготовка сообщения				
<i>Самостоятельная работа № 2.</i> Самостоятельно изучить: современные виды упаковочных материалов. Санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения обработанного сырья и полуфабрикатов				
<b>Раздел 2. МДК 07.01.</b> Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				

<p><i>Самостоятельная работа</i> № 3. Составить таблицы: «Полуфабрикаты из говядины», «Полуфабрикаты из туш мелкого скота», указать их характеристику, требования к качеству, условия и сроки хранения</p>
<p><b>Раздела 1. МДК 07.02.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p><i>Самостоятельная работа</i> № 4. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p>
<p><b>Раздел 2. МДК 07.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p><i>Самостоятельная работа</i> № 5. Составить технологические схемы приготовления: супов-пюре из овощей, сладких супов из яблок</p> <p><i>Самостоятельная работа</i> № 6. Рассчитать набор сырья для приготовления: котлет картофельных 100 порций, рагу из овощей 45 порций, помидор фаршированных 30 порций</p> <p><i>Самостоятельная работа</i> № 7. Составить таблицу: «Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы, их характеристика»</p> <p><i>Самостоятельная работа</i> № 8. Рассчитать выход котлет из 3 кг рыбной котлетной массы; зраз – из 7,5 кг рыбной котлетной массы</p>
<p><b>Раздел 1. МДК 07.03.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p><i>Самостоятельная работа</i> № 9. Составить технологическую схему приготовления рулета из котлетной массы. Составить таблицу: «Возможные дефекты блюд из натуральной рубленой массы»</p>
<p><b>Раздел 2. МДК 07.03.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p><i>Самостоятельная работа</i> № 10. Составить схемы подбора оборудования, инвентаря, инструментов, посуды на рабочем месте для приготовления холодных блюд, закусок, кулинарных изделий (по заданию преподавателя)</p> <p><i>Самостоятельная работа</i> № 11. Составить схему классификации холодных блюд и холодных закусок</p> <p><i>Самостоятельная работа</i> № 12. Рассчитать: сколько можно приготовить порций рыбы под маринадом из 27 кг хека</p> <p><i>Самостоятельная работа</i> № 13. Составить технологическую схему приготовления паштета из печени</p>
<p><b>Раздел 1. МДК 07.04.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p><i>Самостоятельная работа</i> № 14. Изучить виды и назначение упаковочных материалов</p>
<p><b>Раздел 2. МДК 07.04.</b> Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p><i>Самостоятельная работа</i> № 15. Изучить материал по теме «Работа с шоколадом»</p> <p><i>Самостоятельная работа</i> № 16. Изучить материал по теме «Работа с карамелью»</p>
<p><b>Раздел 1. МДК 07.05.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p><i>Самостоятельная работа</i> № 17. Анализ ситуационных задач по подбору технологического оборудования, инструментов, инвентаря, посуды в различных отделениях кондитерского цеха</p>



<p><b>Раздел 2. МДК 07.05.</b>Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p><i>Самостоятельная работа № 18.</i>Самостоятельно изучить и подготовить сообщения на тему: «Сахар и сахаристые вещества в кондитерском производстве»</p> <p><i>Самостоятельная работа № 19.</i>Подготовить компьютерные презентации по темам:  - «Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий народов Крыма»  - «История возникновения пряников»</p> <p><i>Самостоятельная работа № 20.</i>Выполнить творческие работы: изготовление муляжей и макетов тортов, фотоальбомов с ассортиментом хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><i>Самостоятельная работа № 21.</i> Самостоятельно осуществить поиск новых, необоснованно забытых видов сырья и оригинальных рецептур хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p>
<p><b>Тематика домашних заданий при изучении МДК 07.01.</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Схема кулинарной разделки говядины</li> <li>- Схема кулинарной разделки туш мелкого скота</li> <li>- Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой</li> <li>- Описать главные статьи ГОСТ 31985- 2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования</li> <li>- Подобрать инструменты, инвентарь и оборудования на рабочем месте повара по обработке и приготовлению п/ф (нарезка овощей) из луковых (плодовых, капустных) овощей в овощном цехе.</li> <li>- Составить технологическую линию, с подбором малогабаритного оборудования, в мясо-рыбном цехе, по обработке птицы и приготовлению п/ф из котлетной массы</li> <li>- Системная проработка конспектов лекций</li> <li>- Проработка специальной и технической литературы</li> <li>- Изучение стандартов и законов</li> <li>- Подготовка к практическим занятиям и лабораторным работам</li> <li>- Подготовка отчетов по практическим занятиям и лабораторным работам</li> </ul>
<p><b>Тематика домашних заданий при изучении МДК 07.02.</b></p>

<p>Составить таблицу: «Возможные дефекты заправочных супов»  Составить технологическую схему приготовления окрошки  Составить технологическую схему приготовления супа овощного  Составить технологическую схему приготовления борща украинского  Составить конспект на тему: требования к качеству заправочных супов  Составить конспект на тему: блюда из спаржи  Составить таблицу: «Возможные дефекты овощных блюд»  Подготовить информацию о блюдах из рыбы: тельное, «рыба по-монастырски»  Рассчитать выход котлет из 3 кг рыбной котлетной массы  Рассчитать выход зраз из 7,5 кг рыбной котлетной массы  Произвести расчеты сырья для приготовления 50 порций бифштекса с яйцом.  Произвести расчеты сырья для приготовления 75 порций «печени по-строгановски»  Составить конспект по теме: блюда из субпродуктов  Составить схему подбора оборудования, для горячего цеха, на рабочем месте повара в соусном отделении, по приготовлению блюд из мелкокусковых полуфабрикатов  Подобрать инструменты, инвентарь и оборудования, в горячем цехе супового отделения, на рабочем месте повара по приготовлению первых блюд  Сгруппируйте оборудование соусного отделения в технологические схемы  Системная проработка конспектов лекций  Проработка специальной и технической литературы  Изучение стандартов и законов  Подготовка к практическим занятиям и лабораторным работам  Подготовка отчетов по практическим занятиям и лабораторным работам</p>
<b>Тематика домашних заданий при изучении МДК 07.03.</b>
<p>Составить конспект по теме: приготовление салатов-коктейлей  Описать месторасположение холодного цеха  Составьте таблицу необходимого инвентаря, инструментов и средства малой механизации, применяемые в холодном цехе  Системно проработать конспекты лекций  Проработать специальную и техническую литературу  Изучить стандарты и законы  Подготовиться к практическим и лабораторным занятиям  Подготовить отчеты по практическим и лабораторным занятиям</p>
<b>Тематика домашних заданий при изучении МДК 07.04.</b>
<p>Сгруппировать оборудование в технологическую схему для приготовления горячих сладких блюд и напитков</p>

Составите таблицу необходимого инвентаря, инструментов и средства малой механизации, применяемые для приготовления холодных десертов  
 Системно проработать конспекты лекций  
 Проработать специальную и техническую литературу  
 Изучить стандарты и законы  
 Подготовиться к практическим и лабораторным занятиям  
 Подготовить отчеты по практическим и лабораторным занятиям

**Тематика домашних заданий при изучении МДК 07.05.**

Составить таблицу по подбору инвентаря, инструментов на рабочем месте повара, по стадиям технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий  
 Составить технологическую схему по организации рабочего места повара по разделке теста  
 Составить алгоритмы подготовки различных видов сырья для кондитерского производств  
 Составить технологические схемы приготовления различных видов теста, полуфабрикатов, изделий  
 Законспектировать домашние задания  
 Письменно ответить на вопросы учебника по изучаемой теме  
 Составить сравнительные таблицы, таблицы дефектов готовых изделий и причины их возникновения  
 Подготовить доклады, рефераты, кроссворды по темам  
 Решить ситуационные задачи  
 Выписать раскладки на изделия  
 Изготовить муляжи изделий, макетов тортов  
 Подготовить презентации на заданные темы  
 Системно проработать конспекты лекций  
 Проработать специальную и техническую литературу  
 Изучить стандарты и законы  
 Подготовиться к практическим и лабораторным занятиям  
 Подготовить отчеты по практическим и лабораторным занятиям

**Темы курсовых работ**

1. Технология приготовления и отпуск блюда: «Борщ украинский», с применением стандартов Профессионалы России.
2. Технология приготовления и отпуск блюда: «Рассольник по-ленинградски», с применением стандартов Профессионалы России.
3. Технология приготовления и отпуск блюда: «Суп с фрикадельками», с применением стандартов Профессионалы России.
4. Технология приготовления и отпуск блюда: «Зразы картофельные с соусом красным основным», с применением стандартов Профессионалы России.
5. Технология приготовления и отпуск блюда: «Рыба жареная по-ленинградски», с применением стандартов Профессионалы России.
6. Технология приготовления и отпуск блюда: «Рыба в тесте кляр, соус майонез с корнионами», с применением стандартов

Профессионалы России.

7. Технология приготовления и отпуск блюда: «Тельное с гарниром и соусом томатным», с применением стандартов Профессионалы России.
8. Технология приготовления и отпуск блюда: «Бифштекс рубленный с яйцом и сложным гарниром», с применением стандартов Профессионалы России.
9. Технология приготовления и отпуск блюда: «Котлета отбивная со сложным гарниром», с применением стандартов Профессионалы России.
10. Технология приготовления и отпуск блюда: «Шницель из (мясной котлетной массы) с гарниром и соусом», с применением стандартов Профессионалы России.
11. Технология приготовления и отпуск блюда: «Тефтели с гарниром», с применением стандартов Профессионалы России.
12. Технология приготовления и отпуск блюда: «Салат столичный», с применением стандартов Профессионалы России.
13. Технология приготовления и отпуск блюда: «Винегрет с сельдью», с применением стандартов Профессионалы России.
14. Технология приготовления и отпуск блюда: «Салат-коктейль из морепродуктов», с применением стандартов Профессионалы России.
15. Технология приготовления и отпуск блюда: «Судак заливной порционными кусками», с применением стандартов Профессионалы России.
16. Технология приготовления и отпуск блюда: «Рулет из мякоти птицы фаршированный», с применением стандартов Профессионалы России.
17. Технология приготовления и отпуск блюда: «Солянка сборная мясная», с применением стандартов Профессионалы России.
18. Технология приготовления и отпуск блюда: «Перец фаршированный мясным фаршем», с применением стандартов Профессионалы России.
19. Технология приготовления и отпуск блюда: «Тефтели рыбные из котлетной массы с гарниром и соусом», с применением стандартов Профессионалы России.
20. Технология приготовления и отпуск блюда: «Люля-кебаб», с применением стандартов Профессионалы России.
21. Технология приготовления и отпуск блюда: «Бефстроганов с гарниром», с применением стандартов Профессионалы России.
22. Технология приготовления и отпуск блюда: «Запеканка картофельная с мясным фаршем», с применением стандартов Профессионалы России.
23. Технология приготовления и отпуск блюда: «Крупеник гречневый», с применением стандартов Профессионалы России.
24. Технология приготовления и отпуск блюда: «Зразы мясные из котлетной массы с гарниром и соусом», с применением стандартов Профессионалы России.
25. Технология приготовления и отпуск блюда: «Желе многослойное», с применением стандартов Профессионалы России.
26. Технология приготовления и отпуск блюда: «Крем ванильный из сметаны», с применением стандартов Профессионалы России.
27. Технология приготовления и отпуск блюда: «Яблоки жаренные в тесте», с применением стандартов Профессионалы России.
28. Технология приготовления и отпуск напитка: «Какао с молоком», с применением стандартов Профессионалы России.
29. Технология приготовления и отпуск блюда: «Оладьи», с применением стандартов Профессионалы России.

30. Технология приготовления и отпуск изделия: «Ватрушки с творожным фаршем», с применением стандартов Профессионалы России.
31. Технология приготовления и отпуск изделия: «Пирожки печеные с различными фаршами», с применением стандартов Профессионалы России.
32. Технология приготовления и отпуск изделия: «Пирожки жаренные с различными фаршами», с применением стандартов Профессионалы России.
33. Технология приготовления и отпуск изделия: «Расстегаи», с применением стандартов Профессионалы России.
34. Технология приготовления и отпуск изделия: «Сочник с творогом», с применением стандартов Профессионалы России.
35. Технология приготовления и отпуск изделия: «Кулебяка из пресного слоеного теста», с применением стандартов Профессионалы России.
36. Технология приготовления и отпуск изделия: «Пряники тульские», с применением стандартов Профессионалы России.
37. Технология приготовления и отпуск изделия: «Рулет фруктовый», с применением стандартов Профессионалы России.
38. Технология приготовления и отпуск изделия: «Пирожное «Песочное, глазированное помадой», с применением стандартов Профессионалы России.
39. Технология приготовления и отпуск изделия: «Пирожное «Трубочка с кремом», с применением стандартов Профессионалы России.
40. Технология приготовления и отпуск изделия: «Торт бисквитный «Подарочный», с применением стандартов Профессионалы России.

<b>Учебная практика по ПМ.07</b>	<b>144</b>
----------------------------------	------------

<i>Виды работ</i>	
-------------------	--

- 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 и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой
- Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом
- Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом
- Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
- Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь
- Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде
- Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него
- Упаковывать продукции на вынос и для транспортировки
- Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов
- Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости

- Обработать 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
- Размораживать мороженую, потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье
- Обработать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы)
- Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика
- 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 «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.)
- Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
- Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке
- Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика
- Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов
- Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без
- Оценивать наличие, выбирать 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
- Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
- Проверять соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной
- Выбирать, подготавливать пряности, приправы специи (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом
- Вешивать продукты, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
- Изменять закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
- Осуществлять выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
- Осуществлять выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования
- Производить расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
- Быть готовым к консультированию потребителей, оказывать им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективно использовать профессиональную терминологию
- Поддерживать визуальный контакт с потребителями при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях

организации питания)

- Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырьё, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты
- Выбирать, применять, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа
- Готовить, оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента, в том числе региональные, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции
- Оценивать качество готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
- Хранить с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче
- Порционировать (комплектовать), сервировать и творчески оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
- Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
- Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдать режимы хранения
- Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции
- Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты
- Оценивать качество, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд, и закусок
- Подготавливать их к использованию
- Организовать рабочее место повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе.
- Поддержка рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
- Использовать различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы
- Определить степень готовности основных холодных блюд и закусок, определить достаточность специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок для подачи
- Сервировать стол и оформлять простые холодные блюда и закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции

- Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
- Соблюдать температурный и временной режимы при хранении основных холодных блюд и закусок
- Оценивать наличие, выбор в соответствии с технологическими требованиями, качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил
- Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- Проверять соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной
- Выбирать, подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом
- Взвешивать продукты, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонность
- Изменять закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. Выбирать с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
- Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать готовые холодные и горячие десерты, напитки на вынос и для транспортирования
- Разработать ассортимент холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Разработать, адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания
- Рассчитать стоимости холодных и горячих десертов, напитков
- Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективно использовать профессиональную терминологию
- Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания)
- Приготавливать, оформлять холодные и горячих сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции
- Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
- Оценивать качество холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос
- Хранить с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче



- Порционировать (комплектовать), сервировать и творчески оформлять холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
- Охлаждать и замораживать готовые холодные десерты, напитки, полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
- Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные холодные и горячие десерты, напитки с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения
- Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты
- Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты
- Оценивать наличие, 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
- Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- Проверять соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной
- Выбирать, подготавливать дополнительные ингредиенты с учетом их сочетаемости с основным продуктом
- Взвешивать продукты, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
- Изменять закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок
- Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования
- Рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- Консультировать потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии
- Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания)
- Выбирать и применять методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа
- Приготавливать, оформлять хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции
- Выбирать с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда

- Хранить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом использования отделочных полуфабрикатов
- Творчески оформлять хлебобулочные, мучные кондитерские изделия и подготавливать к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
- Охлаждать и замораживать готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия и полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
- Хранить свежеприготовленные, охлаждённые и замороженные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения
- Размораживать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции
- Выбирать, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты
- Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

**Производственная практика по ПМ 07. (по профилю специальности)**

**144**

*Виды работ*

- 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
- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной
- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
- Изменение закладки продуктов
- Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования
- Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты
- Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами
- Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом
- Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами
- Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования

- 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
- Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами, организации питания – базы практики
- Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда)
- Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом)
- Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов
- Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги
- Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска
- Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.
- Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос
- Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана
- Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
- Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования
- Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
- Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции
- Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.)
- Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам, и закусок при приемке продуктов со склада
- Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе

- Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
- Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию
- Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов
- Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса
- Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче
- Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.
- Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики
- Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда)
- Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). - - Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов
- Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги
- Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии
- Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на выно
- Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
- Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
- Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования
- Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
- Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения
- Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.)

- Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики
- Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда)
- Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом) Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов
- Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги
- Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии
- Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос
- Выполнение задания (заказа) по приготовлению отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана
- Подготовка к презентации отделочных полуфабрикатов для готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода отделочных полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности
- Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции
- Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана
- Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
- Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования
- Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения
- Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции
- Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т. д.)

Промежуточная аттестация	Демонстрационный экзамен		<b>6</b>
Всего			<b>1014</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Для реализации программы профессионального модуля имеются:

- учебный кабинет «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»;
- учебные кабинеты Технология приготовления пищи»;
- лаборатория «Учебный цех по производству полуфабрикатов»;
- лаборатория «Учебный кулинарный цех»
- лаборатория «Учебный кондитерский цех»
- лаборатория «Учебный ресторан».

Оборудование учебных кабинетов и рабочие места кабинетов оснащены: доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; имеются наглядные пособия.

Оборудование лаборатории «Учебный кулинарный цех» включает рабочие места лаборатории и рабочее место преподавателя, а также место для презентации готовой кулинарной продукции: обеденные столы, стулья, шкаф для столовой посуды. Имеются технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Лаборатория «Учебный кулинарный цех» оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием:

*Механическое оборудование*

- Взбивальная машина
- Тестомесильная машина
- Тестораскаточная машина
- Машина посудомоечная
- Аппарат упаковочный вакуумный
- Миксер планетарный
- Диспенсер для тарелок
- Гастрономическая машина
- Процессор кухонный
- Нитрат тестер
- Овоскоп (определитель качества яиц)
- Овощерезка
- Мясорубка
- Охлаждаемый кондитерский шкаф
- Кофемашина полуавтомат
- Кофемолка

Кутгер  
Картофелечистка

*Тепловое оборудование*

Конвекционные печи  
Плита электрическая  
Пекарский шкаф  
Плиты индукционные  
Плиты инфракрасного излучения  
Поверхность жарочная  
Плита вок индукционная  
Гриль саламандра  
Печь конвекционная  
Фритюрница  
Пароконвектомат  
Кипятильник с подключением к водопроводу  
Мармит электрический для вторых блюд  
Мармит электрический суповой

*Холодильное оборудование*

Холодильник шоковой заморозки  
Холодильная камера  
Холодильник бытовой двухкамерный  
Витрина холодильная  
Шкаф холодильный  
Стол холодильный с охлаждаемой столешницей

*Весоизмерительное оборудование*

Весы электронные настольные  
Набор для карвинга

Лаборатория **«Учебный цех по производству полуфабрикатов»** оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием:

*Механическое оборудование*

Взбивальная машина  
Тестомесильная машина  
Тестораскаточная машина  
Машина посудомоечная  
Аппарат упаковочный вакуумный  
Миксер планетарный  
Диспенсер для тарелок  
Гастрономическая машина  
Процессор кухонный  
Нитрат тестер  
Овоскоп (определитель качества яиц)  
Овощерезка  
Мясорубка

Охлаждаемый кондитерский шкаф  
Кофемашина полуавтомат  
Кофемолка  
Куттер  
Картофелечистка

*Тепловое оборудование*

Конвекционные печи  
Плита электрическая  
Пекарский шкаф  
Плиты индукционные  
Плиты инфракрасного излучения  
Поверхность жарочная  
Плита вок индукционная  
Гриль саламандра  
Печь конвекционная  
Фритюрница  
Пароконвектомат  
Кипятильник с подключением к водопроводу  
Мармит электрический для вторых блюд  
Мармит электрический суповой

*Холодильное оборудование*

Холодильник шоковой заморозки  
Холодильная камера  
Холодильник бытовой двухкамерный  
Витрина холодильная  
Шкаф холодильный  
Стол холодильный с охлаждаемой столешницей

*Весозмерительное оборудование*

Весы электронные настольные  
Набор для карвинга

Лаборатория **«Учебный кондитерский цех»** оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием:

Оборудование лаборатории «Учебный кондитерский цех» включает рабочее место преподавателя, место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды. Имеются технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

*Механическое оборудование*

Лампа для карамели  
Температор для шоколада  
Миксер планетарный  
Тестораскаточная машина



Тестомесильная машина

*Тепловое оборудование*

Печь конвекционная

Плита индукционная

Пароконвектомат

*Холодильное оборудование*

Шкаф шоковой заморозки

Витрина холодильная

Аппарат упаковочный вакуумный

Сифон для взбивания сливок (кремер)

*Весоизмерительное оборудование*

Весы электронные

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### *Основные источники*

1. Богачева А.А. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01): учеб.пособие/ авт.-сост. А.А.Богачева, Д.Р.Алхасова. – Ростов на Дону: Феникс, 2018. – 237с. – (Среднее профессиональное образование). [текст непосредственный].
2. Богачева А.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) / авт.-сост. А.А.Богачева [и др.] – Ростов на Дону: Феникс, 2018. –188с.: ил. – (Среднее профессиональное образование). [текст непосредственный].
3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В.Ермилова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336с., [16] с цв. ил. [текст непосредственный].
4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ Т.А.Качурина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. –160с. [текст непосредственный].
5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. [текст непосредственный].

6. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. 2-е изд. – Москва.: «Академия», 2018. – 128 с. – [текст непосредственный].
7. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.П.Семичева. – 3-е изд., испр. – Москва. : Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с. [текст непосредственный].
8. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.П.Семичева. – 4-е изд., стер. – Москва. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240с., [8] с цв. ил.[текст непосредственный].
9. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – Москва.: Академия, 2018. – 288 с. – [текст непосредственный].
10. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.В.Сеницына, Е.И.Соколова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с., [16] с. цв. вкл. [текст непосредственный].

#### *Дополнительные источники*

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб.пособие для студ.учреждений сред. проф. образования / Н.А.Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с. [текст непосредственный].
2. Бурчакова, И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. / И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова – Москва: Издательский центр «Академия», 2018,-384с. [текст непосредственный]
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 ч. Ч. 2: учеб. пособие для нач. проф. образования. – 3-е изд., стер. – Москва.: «Академия», 2013. – 112 с. [текст непосредственный].
4. Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. 2-е изд. – Москва.: «Академия», 2015. – 28 с. Электронный формат. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44191>. – Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks (вход по паролю).
5. Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. 2-е изд. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2015. -128 с. [текст непосредственный].
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник: рекомендовано ФГУ «ФИРО». – 12-е изд., стер. Москва.: Издательский центр «Академия», 2012. – 320 с.
7. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учебное пособие для сред. проф. образования. – Москва.: «Академия», 2015. – 96 с. – [текст непосредственный].

8. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., В.А.Кравцова Технология приготовления пищи. Под ред. доктора техн. наук М.А.Николаевой. Для средних специальных учебных заведений. – Москва: «Деловая литература», 2008. – 480 с. [текст непосредственный].
9. Лутошкина Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие. – 2-е изд., стер. – М.: «Академия», 2012. – 64 с. – (Повар, кондитер). [текст непосредственный].
10. Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий (4-е изд.), 2016. -64с. Электронный формат. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44191>. Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks (вход по паролю).
11. Потапова И.И. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. (3-е изд.), 2014. – 64с.Электронный формат. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44191>. Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks (вход по паролю).
12. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – Москва.: КНОРУС, 2016. – 328 с. – (Начальное и среднее профессиональное образование).
13. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. –1-е изд.– Москва. Академия, 2014. – 128 с. – [текст непосредственный].
14. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: «Академия», 2013. – 304 с. – Электронный формат. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44191>. Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks (вход по паролю).
15. Шитякова Т.Ю., Качурина Т.А., Сопачева Т.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник. 2016. – 208 с. Электронный формат. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44191>. Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks (вход по паролю).

#### *Интернет-ресурсы*

1. Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ict.edu.ru>
2. Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cook-alliance.ru/library/>
3. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>
4. Библиотека кулинара – кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://wau.com.ua/bibl/kulinariya.html>
5. Электронный журнал «Еда»[Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/>
6. Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://travelfood.ru/>
7. «Мегаполис про еду» [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://newfork.ru/>
8. Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://chocomocco.ru/>

9. Все о коктейлях [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://ru.inshaker.com/>
10. Кухня на здоровье [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://kuhnya-na-zdorove.ru/>
11. Пирог [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://www.iamcook.ru/showsubsection/pirogi>
12. Журнал школа кулинара [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://jurnali-online.ru/shkola-kulinara>
13. Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html>
14. Журнал Хлебоек [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://www.hlebopek.by>
15. Журнал Хлебопечение [Электронный ресурс]. – Режим доступа:[www.hleb.net](http://www.hleb.net)
16. Сообщество специалистов хлебопекарной и кондитерской отраслей «Bread.su» [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://bread.su>
17. Журнал Хлеб&Соль [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://www.breadsalt.ru/>
18. Журнал Гастрономъ [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<https://www.gastronom.ru/>
19. Журнал Контроль качества продукции [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 1.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - выполнения заданий по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная</li> </ul>	

	<p>демонстрация навыков работы с ножом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– 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);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> </ul>	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>



	<p>требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и</li> </ul>	

<p>горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.8.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• 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);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>• соответствие температуры</li> </ul>	
--	---	--

	<p>подачи виду блюда;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <ul style="list-style-type: none"> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> </ul> </li> </ul>	
<p><b>ПК 3.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Приготовление, творческое оформление и подготовка к</li> </ul>	

<p>приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– 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</li> </ul>	
---	--	--

	<p>рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>– соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;</li> <li>– аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>– соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого</li> </ul>	
--	--	--

	<p>компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 4.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование</li> </ul> </li> </ul>	



<p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– 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);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих</li> </ul>	
---	---	--

	<p>сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие температуры подачи;</li> <li>– аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</li> <li>– соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li> <li>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 5.1</b> Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места кондитера</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления</li> </ul>	
--	---	--

	заявки на продукты действующим правилам	
<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в</li> </ul> </li> </ul>	

	<p>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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>• гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной</li> </ul>	
--	--	--

	кулинарной продукции для отпуска на вынос	
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	

<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p>• Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	