

СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Повар, кондитер»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Рабочая программа ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Повар, кондитер» является обязательной частью основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В соответствии с запросами регионального рынка труда для обеспечения конкурентоспособности выпускников в профессиональный модуль включена вариативная единица в количестве 288 часов: 36 часов в МДК 07.01 «Технология обработки сырья и приготовление простой горячей и простой холодной кулинарной продукции»; в количестве 36 часов в МДК 07.02 «Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»; в количестве 180 часов по УП.07 и 36 часов по ПП.07.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Повар, кондитер» и соответствующие ему общие (-далее ОК) и профессиональные компетенции (-далее ПК), личностные результаты воспитания (-далее ЛР):

1.2.1 Перечень общих компетенции:

<i>Код</i>	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производств, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.2.2. Перечень личностных результатов (ЛР)

Код ЛР	Наименование личностных результатов
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 13	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 14	Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, готовый к профессиональной конкуренции, к самообразованию, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.
ЛР 15	Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством
ЛР 16	Осознающий необходимость сохранения кулинарных традиций народов Российской Федерации и Республики Татарстан

1.2.3. Перечень профессиональных компетенций (ПК.)

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1 ППКРС	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1. ППКРС	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2. ППКРС	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3 ППКРС	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4 ППКРС	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ВД 2 ППКРС	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 2.1. ППКРС	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2. ППКРС	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3. ППКРС	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4. ППКРС	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимент
ПК 2.5. ППКРС	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6. ППКРС	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7 ППКРС	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8 ППКРС	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ВД 3 ППКРС	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>
ПК 3.1 ППКРС	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2 ППКРС	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3 ППКРС	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4 ППКРС	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5 ППКРС	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6 ППКРС	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4 ППКРС	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>
ПК 4.1 ППКРС	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 4.2 ППКРС	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3 ППКРС	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4 ППКРС	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5 ППКРС	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5 ППКРС	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>
ПК 5.1 ППКРС	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с

	инструкциями и регламентами.
ПК 5.2 ППКРС	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3 ППКРС	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4 ППКРС	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5 ППКРС	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Навыки:
	Н 7.1 В подготовке, уборке рабочего места.
	Н 7.2 В подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.
	Н 7.3 В обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.
	Н 7.4 В выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	Н 7.5 В выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	Н 7.6 В выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	Н 7.7 В выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов.
	Н 7.8 В приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов.
	Н 7.9 В подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства.
	Н 7.10 В приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных.
	Н 7.11 В упаковке, складировании неиспользованных продуктов.
	Н 7.12 В порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции.
	Н 7.13 В ведении расчетов с потребителями.
Уметь	У 7.1 Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.
	У 7.2 Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.

	У 7.3 Выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
	У 7.4 Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	У 7.5 Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
	У 7.6 Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов.
	У 7.7 Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	У 7.8 Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	У 7.9 Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	У 7.10 Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.
	Знать
	З 7.1 Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.
	З 7.2 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.
	З 7.3 Требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них.
	З 7.4 Рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.
	З 7.5 Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
	З 7.6 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.
	З 7.7 Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.
	З 7.8 Правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
	З 7.9 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

3 7.10 Правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
3 7.11 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,
3 7.12 Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
3 7.13 Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
3 7.14 Методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных.
3 7.15 Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – **416** часов, в т.ч в форме практической подготовки-360ч

На освоение МДК – **122** часа, в том числе:

- теория – **32** часов;
- лабораторно-практические занятия – **72** часа,
- самостоятельной работы обучающегося – **12** часов;
- консультации – **6** часов;

Учебной практики – **216** часов (в том числе: 180 часов вариативной части, направленных на расширение обязательной части программы модуля);

Производственной практики – **72** часа (в том числе: 36 часов вариативной части, направленных на расширение обязательной части программы модуля);

Квалификационный экзамен – **6** ч

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07

2.1. Структура профессионального модуля план и содержание профессионального модуля

Коды Профессиональных и общих компетенций Личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля	Объем обра- зова- тель- ной прог- рам- мы, час.	Объем образовательной программы, час.						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Практики		Самост оатель ная работа
			Обучение по МДК, в час.						
			всего, часов	в т.ч.					
теорети- ческиезан ятия,ч.	лаборатор ные и практичес кие занятия, ч	конс / ПА		Учебная	Произ- водст- венная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1 - 1.4, ПК 2.1 - 2.8, ПК 3.1 - 3.6, ПК 4.1- 4.5 ОК 01-ОК 07 ОК 09 ЛР 4,14-16	Раздел 1. Кулинарная обработка пищевых продуктов МДК 07.01	9	9	4	5	-	-	-	-
ПК 2.1 - 2.8, ПК 3.1 - 3.6, ПК 4.1- 4.5 ОК 01-ОК 07 ОК 00 ЛР 4,14-16	Раздел 2. Технологические процессы приготовления простой кулинарной продукции МДК 07.01	55	47	12	31	4/- д/з	-	-	8
ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 01-ОК 07 ОК 09 ЛР4,11,13-16	Раздел 1. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 07.02	8	8	4	4	-	-	-	-
ПК 5.3 -ПК 5.4 ОК 01-ОК 07 ОК 09 ЛР4,11,13-16	Раздел 2. Технология приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба МДК 07.02	14	14	4	10	-	-	-	-
ПК 5.3 -ПК 5.4 ОК 01-ОК 07 ОК 09	Раздел 3. Технология приготовления основных мучных	22	22	5	17				

ЛР4,11,13-16	кондитерских изделий МДК 07.02								
ПК 5.5 ОК 01-ОК 07 ОК 09 ЛР4,11,13-16	Раздел 4. Технология приготовления и оформления тортов и пирожных МДК 07.02	14	10	3	5	2/ д/з			4
ПК 1.1 - 1.4, ПК 2.1 - 2.8, ПК 3.1 - 3.6, ПК 4.1- 4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 01-ОК 07 ОК 09 ЛР4,11,13-16	Учебная и производственная практика	288	-	-	-	-	216	72	-
ПК 1.1 - 1.4, ПК 2.1 - 2.8, ПК 3.1 - 3.6, ПК 4.1- 4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 01-ОК 07 ОК 09 ЛР 4, 11, 13-16	Квалификационный экзамен	6	-	-	-	-	-	-	-
Всего:		416	110	32	72	6/-	216	72	12

2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 07

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК, ЛР	Код Н/У/З	Уровень усвоения
1	2		3	4	5	6
	1 семестр		64ч			
МДК 07.01	Технология обработки сырья и приготовление простой горячей и простой холодной кулинарной продукции		52 часа, в т.ч. 36 часов ЛПЗ			
Раздел 1.	Кулинарная обработка пищевых продуктов		9 ч			
Тема 1.1 Ознакомление со способами кулинарной обработки сырья	Содержание учебного материала					
	1	Основные технологические термины согласно ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» Классификация и характеристика способов кулинарной обработки сырья	1	ПК 1.1- ПК1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1-ПК 3.6, ПК 4.1-ПК 4.5 ОК 02, ОК05, ОК 09 ЛР 4, 14-16	3 7.1, 3 7.2	2
	2	Тепловая обработка продуктов Классификация, характеристика температурного и временного режимов.	1	ПК 1.4,ПК 2.2-ПК 2.8,РК 3.2-ПК 3.6, ПК 4.2-ПК 4.5 ОК 02, ОК05, ОК 09 ЛР 4, 14-16	3 7.4, 3 7.5, 3 7.7	2
Тема 1.2 Изучение технологического процесса обработки овощей	Содержание учебного материала					
	В том числе практических занятий и лабораторных работ					
	1	Лабораторная работа № 1. Технология обработки овощей и плодов. Обработка грибов. Технологические свойства овощей. Подбор инвентаря и оборудования для осуществления технологического процесса механической обработки овощей и грибов. Нарезка овощей: размеры, рекомендации кулинарного использования Правила безопасности труда и техники безопасности при кулинарной обработке овощей, грибов.	1	ПК 1.1, ПК1.2 ОК01-ОК04 , ОК7, ОК09 ЛР 4, 14-16	3 7.1- 3 7.3, 3 7.7 У7.1, У 7.3, У 7.4 Н 7.1- Н 7.3, Н 7.7	2
	2	Практическая работа №1. Методика расчета при механической и тепловой обработке овощей	1	ПК 1.1, ПК1.2 ОК01-	3 7.1- 3 7.3, 3 7.7	2

				ОК04 , ОК6, ОК10, ЛР 4, 14-16	У7.1, У 7.3, У 7.4 Н 7.1- Н 7.3, Н 7.7	
	3	Лабораторная работа № 2. Выполнение комплексного задания по обработке и нарезке овощей в зависимости от кулинарного использования	1	ПК 1.1, ПК1.2 ОК01-ОК04 , ОК6, ОК09, ЛР 4, 14-16	3 7.1- 3 7.3, 3 7.7 У7.1, У 7.3, У 7.4 Н 7.1- Н 7.3, Н 7.7	2
Тема 1.3 Изучение технологического процесса обработки рыбы	Содержание учебного материала					
	1	Механическая обработка рыбы с костным скелетом Характеристика сырья. Подбор инвентаря и оборудования для осуществления технологического процесса механической обработки рыбы с костным скелетом. Правила безопасности труда и техники безопасности при кулинарной обработке рыбы. Обработка и использование рыбных отходов.	1	ПК 1.1-ПК 1.3 ОК 01, ОК02 ЛР 4, 14-16	3 7.1-3 7.5, У 7.1, У 7.3, У 7.6	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ					
	1	Практическая работа № 2 Методика расчета при механической и тепловой обработке рыбы	1	ПК 1.1-ПК 1.3 ОК 01, ОК02 ЛР 4, 14-16	3 7.1-3 7.5, У 7.1, У 7.3, У 7.6 Н 7.3	2
Тема 1.4 Изучение технологического процесса обработки мяса, субпродуктов, птицы	Содержание учебного материала					
	1	Технология обработки мяса, сельскохозяйственной птицы, субпродуктов. Характеристика сырья. Разделка туши говядины, свинины. Подбор инвентаря и оборудования для осуществления технологического процесса мяса Правила безопасности труда и техники безопасности при кулинарной обработки мяса. Технология обработки птицы. Подбор инвентаря и оборудования для осуществления технологического процесса обработки птицы Правила безопасности труда и техники безопасности при кулинарной обработки птицы.	1	ПК 1.4 ОК 01, ОК02, ОК3 ЛР 4, 14-16	У 7.1 – У 7.3, 3 7.1 –3 7.5	2
	В том числе практических занятий					
	1	Практическая работа №3. Методика расчета при механической и тепловой обработке мяса и птицы	1	ПК 1.4 ОК 01, ОК02, ОК3 ЛР 4, 14-16	У 7.1 – У 7.3, 3 7.1 –3 7.5	2
Раздел 2. МДК 07.01	Технологические процессы приготовления простой кулинарной продукции		54			
Тема 2.1	Содержание учебного материала					

Изучение организации технологических процессов приготовления холодных блюд и закусок (бутербродов)	1	Классификация холодных блюд и закусок. Пищевая ценность гастрономических продуктов применяемых при приготовлении холодных блюд и закусок. Организация технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок. Подбор инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок в холодном цехе. Ассортимент бутербродов и гастрономических продуктов. Технология приготовления, оформления и подачи бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Режимы хранения и реализации	1	ПК 3.1-ПК 3.6 ОК 01– ОК07 ЛР 4, 14-16	3 7.1-3 7.5, 37.7, 37.9, 37.10, У7.1-У 7.3, У 7.6-У7.7	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ					
	1	Лабораторная работа №3. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порционно (по заданию преподавателя). Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов бутербродов и гастрономических продуктов порционно	2	ПК 3.1-ПК 3.6 ОК 01– ОК07 ЛР 4, 14-16	3 7.1-3 7.5, 37.7, 37.9, 37.10, У7.1-У 7.3, У 7.6-У7.7	2
Тема 2.2 Изучение технологии приготовления, оформления и подачи холодных закусок, холодных соусов	Содержание учебного материала					
	1	Ассортимент холодных закусок Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных закусок. Технология приготовления, оформления и подачи холодных закусок. Ассортимент холодных простых соусов. Технология приготовления холодных соусов на основе растительного масла, уксуса, майонез, масляные соусы. Режимы хранения и сроки реализации	1	ПК 3.1-ПК 3.6 ОК 01– ОК07 ЛР 4, 14-16	3 7.1-3 7.5, 37.7, 37.9, 37.10, У7.1-У 7.3, У 7.6-У7.7	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ					
	1	Практическая работа № 4. Расчет требуемого количества сырья, определение количества порций холодных закусок Изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида сырья, с учетом взаимозаменяемости сырья. Составление ТК для приготовления холодной закуски (по заданию преподавателя)	1	ПК 3.1-ПК 3.6 ОК 01– ОК07 ЛР 4, 14-16	3 7.1-3 7.5, 37.7, 37.9, 37.10, У7.1-У 7.3, У 7.6-У7.7	2
	2	Лабораторная работа № 4. Приготовление холодных закусок из рыбы, мяса и птицы (по заданию преподавателя) Проверка органолептическим способом качества готовых закусок	1	ПК 3.1-ПК 3.6 ОК 01– ОК07 ЛР 4, 14-16	3 7.1-3 7.5, 37.7, 37.9, 37.10, У7.1-У 7.3, У 7.6-У7.7	2
Тема 2.3	Содержание учебного материала					

Изучение технологии приготовления, оформления и подачи холодных блюд и салатов	1	Ассортимент холодных блюд. Классификация салатов. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных блюд. Технология приготовления, оформления и подачи холодных блюд. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд. Режимы хранения и сроки реализации Ассортимент салатов из сырых и вареных овощей. Технология приготовления, оформления и подачи салатов. Способы сервировки, варианты оформления. Режимы хранения и сроки реализации	1	ПК 3.1-ПК 3.6 ОК 01– ОК07 ЛР 4, 14-16	3 7.1-3 7.5, 37.7, 37.9, 37.10, У7.1-У 7.3, У 7.6-У7.7	2
	2	Технология приготовления, оформления и подачи рыбного, мясного, столичного салатов. Способы сервировки, варианты оформления салатов и коктейль-салатов. Режимы хранения и сроки реализации	1	ПК 3.1-ПК 3.6 ОК 01– ОК07 ЛР 4, 14-16	3 7.1-3 7.5, 37.7, 37.9, 37.10, У7.1-У 7.3, У 7.6-У7.7	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ					
	1	Практическая работа №5. Методика расчета при приготовлении салатов.	1	ПК 3.1-ПК 3.6 ОК 01– ОК07 ЛР 4, 14-16	3 7.1-3 7.5, 37.7, 37.9, 37.10, У7.1-У 7.3, У 7.6-У7.7	2
	2	Лабораторная работа № 5. Приготовление салатов из сырых и вареных овощей, винегретов (по заданию преподавателя). Проверка органолептическим способом качества готовых блюд	1	ПК 3.1-ПК 3.6 ОК 01– ОК07 ЛР 4, 14-16	3 7.1-3 7.5, 37.7, 37.9, 37.10, У7.1-У 7.3, У 7.6-У7.7 Н 7.1-Н 7.3, Н 7.5, Н 7.12	2
	3	Лабораторная работа № 6. Приготовление холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья (по заданию преподавателя). Проверка органолептическим способом качества готовых блюд	1	ПК 3.1-ПК 3.6 ОК 01– ОК07 ЛР 4, 14-16	3 7.1-3 7.5, 37.7, 37.9, 37.10, У7.1-У 7.3, У 7.6-У7.7 Н 7.1-Н 7.3, Н 7.5, Н 7.12	2
	4	Лабораторная работа № 7. Приготовление холодных блюд из мяса и птицы (по заданию преподавателя). Проверка органолептическим способом качества готовых блюд	1	ПК 3.1-ПК 3.6 ОК 01– ОК07 ЛР 4, 14-16	3 7.1-3 7.5, 37.7, 37.9, 37.10, У7.1-У 7.3, У 7.6-У7.7 Н 7.1-Н 7.3,	2

					Н 7.5, Н 7.12	
	5	Лабораторная работа № 8. Приготовление холодных блюд из овощей и грибов, из яиц (по заданию преподавателя). Проверка органолептическим способом качества готовых блюд	1	ПК 3.1-ПК 3.6 ОК 01– ОК07 ЛР 4, 14-16	3 7.1-3 7.5, 37.7, 37.9, 37.10, У7.1-У 7.3, У 7.6-У7.7 Н 7.1-Н 7.3, Н 7.5, Н 7.12	2
Тема 2.4. Изучение технологии приготовления, оформления и подачи холодных десертов	Содержание учебного материала					
	1	Ассортимент холодных десертов Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных десертов. Технология приготовления, оформления и подачи холодных десертов. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов. Режимы хранения и сроки реализации	1	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.5 ОК 01– ОК07 ЛР 4, 14-16	3 7.1-3 7.2, 3 7.7, 3 7.11 У7.1 – У 7.3 , У 7.6, У 7.8	2
	Практические занятия					
	1	Лабораторная работа № 9. Методика расчета при приготовлении холодных десертов. Приготовление холодных десертов Составление ТК для приготовления простых десертов. (по заданию преподавателя) Проверка органолептическим способом качества готовых десертов	1	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.5 ОК 01– ОК07 ЛР 4, 14-16	3 7.1-3 7.2, 3 7.7, 3 7.11 У7.1 – У 7.3 , У 7.6, У 7.8	2
Тема 2.5 Механическая кулинарная обработка сырья	Содержание учебного материала					
	1	Технология обработки традиционных овощей и плодов. Подготовка пряностей и приправ Ассортимент, товароведная характеристика овощей и грибов, используемых при приготовлении простых горячих блюд. Кулинарная обработка овощей и грибов. Органолептическая оценка качества сырья. Способы минимизации отходов и потерь при подготовке продуктов.	1	ПК 1.1, ПК1.2 ОК01-ОК04 , ОК6, ОК09 ЛР 4, 14-16	3 7.1- 3 7.3, 3 7.7 У7.1, У 7.3, У 7.4	2
Тема 2.6 Обработка рыбы, мяса и мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы	1	Технология обработки рыбы Ассортимент, товароведная характеристика рыбы, используемой при приготовлении простых горячих блюд. Кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Кулинарная обработка рыбы с хрящевым скелетом. Органолептическая оценка качества сырья. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара в цехе механической обработки рыбы.	1	ПК 1.1, ПК1.2 ОК01- ОК04 , ОК7, ОК10, ЛР 4, 14-16	3 7.1- 3 7.3, 3 7.7 У7.1, У 7.3, У 7.4	2

	2	Технология обработки мяса, птицы Классификация, пищевая ценность блюд простых блюд из мяса и мясопродуктов. Кулинарная обработка мяса и мясопродуктов. Органолептическая оценка качества сырья. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара в цехе механической обработки мяса и мясопродуктов	1	ПК 1.1, ПК1.2 ОК01- ОК04 , ОК6, ОК09, ЛР 4, 14-16	З 7.1- З 7.3, З 7.7 У7.1, У 7.3, У 7.4 Н 7.1- Н 7.3, Н 7.7	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ					
	1	Практическая работа № 6. Расчеты при механической обработке овощей, рыбы, мяса и птицы Методика расчета сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости продуктов	1	ПК 1.1, ПК1.2 ОК01- ОК04 , ОК9, ОК09, ЛР 4, 14-16	З 7.1- З 7.3, З 7.7 У7.1, У 7.3, У 7.4	2
	Тема 2.7 Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов		Содержание учебного материала			
	1	Изучение технологического процесса приготовления основных и простых блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов Ассортимент простых и основных блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов Технология приготовления простых и основных блюд и гарниров из традиционных видов овощей в соответствии с методами приготовления и типом овощей и питания.	1	ПК 1.1, ПК1.2 ПК 2.5 ОК01-ОК04 , ОК7, ОК09, ЛР 4, 14-16	З 7.1- З 7.3, З 7.6 З 7.7 У7.1, У 7.3, У 7.4	2
	2	Способы сервировки и варианты оформления простых блюд из традиционных овощей и грибов Оформление и подача простых и основных блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. Условия и сроки хранения и реализации простых и основных блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	1	ПК 1.1, ПК1.2 ПК 2.5 ОК01-ОК04 , ОК6, ОК09, ЛР 4, 14-16	З 7.1- З 7.3, З 7.6 - З 7.8 У7.1, У 7.3, У 7.4, У 7.6	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ					
	1	Лабораторная работа № 10. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из тушеных и жареных овощей: выполнение технологической карты с учетом перерасчета сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида сырья рагу из овощей. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов горячих блюд.	1	ПК 1.1, ПК1.2 ПК 2.5 ОК01-ОК04 , ОК7, ОК09, ЛР 4, 14-16	З 7.1- З 7.3, З 7.6 - З 7.8 У7.1, У 7.3, У 7.4, У 7.6 Н 7.1 – Н 7.4	2
	2	Лабораторная работа № 11. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из запеченных овощей: картофельная запеканка с овощами, голубцы овощные (по заданию преподавателя). Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов горячих	1	ПК 1.1, ПК1.2 ПК 2.5 ОК01-ОК04 , ОК7, ОК09, ЛР 4, 14-16	З 7.1- З 7.3, З 7.6 - З 7.8 У7.1, У 7.3, У 7.4, У 7.6 Н 7.1 – Н 7.4	2

		блюд.				
Тема 2.8 Блюда и гарниры из круп, бобовых	Содержание учебного материала					
	1	Изучение технологического процесса приготовления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы Значение блюд и гарниров из круп, риса, бобовых и кукурузы. Ассортимент блюд из каш, гарниров из круп и риса, блюд из бобовых, кукурузы. Основные правила варки круп, бобовых и кукурузы, соблюдение температурного режима. Технология приготовления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы Способы сервировки и варианты оформления. Условия и сроки хранения и реализации	1	ПК 2.1, ПК 2.5 ОК1-ОК7, ЛР 4, 14-16	З 7.1- З 7.7 У 7.1-У 7.6,	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ					
	1	Лабораторная работа № 12. Приготовление блюд и гарниров из круп, макаронных, бобовых изделий. Методика расчет и подбора оборудования и инвентаря для приготовления каш, гарниров из круп и риса, простых блюда из бобовых и кукурузы Приготовление и оформление крупеника, запеканки рисовой с творогом, пудинга рисового (манного). Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов горячих блюд.	1	ПК 2.1, ПК 2.5 ОК1-ОК7, ЛР 4, 14-16	З 7.1- З 7.7 У 7.1-У 7.6, Н 7.1 – Н 7.4	2
Тема 2.9 Блюда и гарниры из макаронных изделий	Содержание учебного материала					
	В том числе практических занятий и лабораторных работ					
	1	Практическая работа № 7. Изучение технологического процесса приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий Значение блюд и гарниров из макаронных изделий в питании. Основные правила варки макаронных изделий, соблюдение температурного режима. Ассортимент блюд и гарниров из макаронных изделий. Технология приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий. Способы сервировки, варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров	1	ПК 2.1, ПК 2.5 ОК1-ОК7, ЛР 4, 14-16	З 7.1- З 7.7 У 7.1-У 7.6, Н 7.1 – Н 7.4	2
Тема 2.10 Технология приготовления блюд из яиц и творога	Содержание учебного материала					
	В том числе практических занятий и лабораторных работ					
	1	Практическая работа № 8. Изучение технологического процесса приготовления и оформление простых блюд из яиц и творога	1	ПК 2.1, ПК 2.6 ОК1-ОК7,	З 7.1- З 7.7 У 7.1-У 7.6,	

		Значение блюд из яиц и творога в питании. Ассортимент блюд из вареных яиц простой и средней сложности. Ассортимент жареных и запеченных яичных блюд простой и средней сложности. Ассортимент горячих блюд из творога простой и средней степени сложности. Правила варки яиц. Технология приготовления блюд из яиц простой и средней степени сложности. Требования к качеству. Сроки и условия хранения.		ЛР 4, 14-16	Н 7.1 – Н 7.4	2
	2	Лабораторная работа № 13. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога Методичка расчета определение количества порций, определение взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц и творога Приготовление омлета натурального, фаршированного мясными продуктами. Приготовление сырников, запеканки, пудинга со сладким соусом. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов горячих блюд	1	ПК 2.1, ПК 2.6 ОК1-ОК7, ЛР 4, 14-16	З 7.1- З 7.7 У 7.1-У 7.6, Н 7.1 – Н 7.4	2
Тема 2.11 Технология приготовления изделий из теста	Содержание учебного материала					
	В том числе практических занятий и лабораторных работ					
	1	Лабораторная работа № 14. Технологический процесс приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем Технология приготовления простых мучных блюд в соответствии с методами приготовления, видом мучных блюд и типом питания. Технология приготовления лапши домашней, жидкого теста (темпура) и теста кляр, теста для блинчиков, блинов, оладьев	1	ПК 2.1, ПК 2.6 ОК1-ОК7, ЛР 4, 14-16	З 7.1- З 7.7 У 7.1-У 7.6, Н 7.1 – Н 7.4	2
Тема 2.12 Технологический процесс приготовления бульонов и отваров, простых супов	Содержание учебного материала					
	В том числе практических занятий и лабораторных работ					
	1	Практическая работа № 9. Значение, роль первых блюд в питании, классификация супов Классификация первых блюд по назначению, способу приготовлению, температуре подачи. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления первых блюд. Технология приготовления бульонов из мяса, птицы, грибов, костей, концентрированный бульон	1	ПК 2.1 -ПК 2.3 ОК1-ОК7, ЛР 4, 14-16	З 7.1- З 7.7 У 7.1-У 7.6,	2

	2	Лабораторная работа № 15. Приготовление бульонов из мяса, птицы, грибов, костей, концентрированный бульон, простых супов Изучение технологического процесса приготовления и оформления простых супов Заполнение технологических карт для приготовления заправочных супов , расчет калькуляции	1	ПК 2.1 - ПК 2.3 ОК1-ОК7, ЛР 4, 14-16	З 7.1- З 7.7 У 7.1-У 7.6, Н 7.1 – Н 7.4	2
	3	Лабораторная работа № 16. Приготовление мясокостного бульона, дополнительных ингредиентов для заправочных супов Приготовление и подача щей, борщей. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов горячих блюд	1	ПК 2.1 - ПК 2.3 ОК1-ОК7, ЛР 4, 14-16	З 7.1- З 7.7 У 7.1-У 7.6, Н 7.1 – Н 7.4	2
	4	Лабораторная работа № 17. Приготовление куриного бульона, отвара Приготовление и подача рассольников. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов горячих блюд	1	ПК 2.1 - ПК 2.3 ОК1-ОК7, ЛР 4, 14-16	З 7.1- З 7.7 У 7.1-У 7.6, Н 7.1 – Н 7.4	2
Тема 2.13 Технологический процесс приготовления соусов	Содержание учебного материала					
	В том числе практических занятий и лабораторных работ					
	1	Практическая работа № 10. Значение в питании. Классификация простых горячих соусов. Приготовление полуфабрикатов для простых горячих соусов, кулинарное использование. Охлаждение, замораживание, размораживание и разогрев отдельных компонентов для соусов. Приготовление белого основного соуса и его производных, красного основного соуса и его производных. Температурный режим, правила хранения и требования к качеству готовых соусов	1	ПК 2.1 -ПК 2.3 ОК1-ОК7, ЛР 4, 14-16	З 7.1- З 7.7 У 7.1-У 7.6,	2
Тема 2.14 Технологический процесс приготовления блюд из рыбы с костным скелетом	Содержание учебного материала					
	В том числе практических занятий и лабораторных работ					
	1	Лабораторная работа №18. Технология приготовления, оформления и подачи простых горячих блюд из рыбы с костным скелетом. Ассортимент простых блюд из рыбы. Правила выбора рыбных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним, в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из Рыбы. Варианты оформления для подачи простых блюд из рыбы .Составление нормативно-технологической документации на простые блюда из рыбы с костным скелетом. Варианты оформления для подачи простых блюд	1	ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.5, ПК 2.7 ОК1-ОК10, ЛР 4, 14-16	З 7.1-З 7.8 У 7.1-У 7.5	2

	2	Лабораторная работа № 19. Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы: рыба жареная с гречневой кашей и сметанным соусом, запеченная по- русски с картофелем. Рыба жареная в тесте с соусом и гарниром. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов простых горячих блюд рыба,. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов простых горячих блюд	1	ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.5, ПК 2.7 ОК1-ОК10, ЛР 4, 14-16	3 7.1-3 7. 8 У 7.1-У 7. 5 Н 7.1 – Н 7.4	2
	3	Лабораторная работа № 20. Приготовление блюд из рубленной котлетной рыбной массы. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов простых горячих блюд	1	ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.5, ПК 2.7 ОК1-ОК10, ЛР 4, 14-16	3 7.1-3 7. 8 У 7.1-У 7. 5 Н 7.1 – Н 7.4	2
Тема 2.15 Технология приготовления блюд из мяса и мясопродуктов	Содержание учебного материала					
	В том числе практических занятий и лабораторных работ					
	1	Практическая работа № 11. Изучение технологического процесса приготовления, оформления и подачи блюд из мяса Значение блюд из мяса в питании. Методы и правила тепловой обработки мяса и мясных продуктов. Изучение технологического процесса приготовления, оформления и подачи блюд из мяса. Технология приготовления и оформления простых горячих блюд из мяса. Варианты оформления, сроки и условия реализации. Составление нормативно-технологической документации на простые блюда из мяса, соусы, гарниры	1	ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.5, ПК 2.8 ОК1-ОК7, ЛР 4, 14-16	3 7.1- 3 7.7 У 7.1-У7.7	2
	2	Лабораторная работа № 21. Приготовление блюд из тушеного мяса. Приготовление блюд из котлетной и рубленной массы Приготовление азу по-татарски, жаркого по-домашнему, (котлеты, биточки, голубцы с мясом). Приготовление простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп и риса, макаронных изделий для подачи блюдэ Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов простых горячих блюд	1	ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.5, ПК 2.8 ОК1-ОК7, ЛР 4, 14-16	3 7.1- 3 7.7 У 7.1-У7.7 Н 7.1–Н 7.4	2
Тема 2.16 Технология приготовления блюд из домашней сельскохозяйственной птицы	Содержание учебного материала					
	В том числе практических занятий и лабораторных работ					
	1	Практическая работа № 12. Изучение технологического процесса приготовления, оформления и подачи простых блюд из домашней птицы Значение блюд из птицы в питании человека. Технология приготовления, оформление и отпуск простых блюд из домашней птицы. Требования к качеству блюд из птицы. Условия и сроки хранения. Требования к качеству. Сроки и условия хранения.	1	ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.5, ПК 2.8 ОК1-ОК7, ОК10 ЛР 4, 14-16	3 7.1- 3 7.7 У 7.1-У7.7	2

		Составление нормативно-технологической документации на простые блюда из птицы, соусы, гарниры из овощей/ круп				
	2	Лабораторная работа № 22. Приготовление блюд из рубленого мяса домашней птицы (по заданию преподавателя). Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов простых горячих блюд. Приготовление простых гарниров из овощей, грибов, круп и риса, макаронных изделий для подачи блюд из рубленого мяса домашней птицы (по заданию преподавателя).	1	ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.5, ПК 2.8 ОК1-ОК7, ЛР 4, 14-16	З 7.1- З 7.7 У 7.1-У7.7 Н 7.1–Н 7.4	2
Тема 2.17 Приготовление простых холодных и горячих сладких блюд, напитков	Содержание учебного материала					
	В том числе практических занятий и лабораторных работ					
	1	Лабораторная работа № 23. Приготовление простых сладких блюд, горячих и холодных напитков (по заданию преподавателя) Изучение технологического процесса приготовления, оформления и подачи простых холодных и горячих сладких блюд, напитков. Значение сладких блюд в питании. Методы приготовления простых сладких блюд. Технология приготовления, оформления и подачи простых холодных сладких блюд. Условия и сроки реализации и хранения сладких блюд. Требования к качеству простых холодных сладких блюд. Требования к качеству. Сроки и условия хранения Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов	1	ПК 4.1-4.5 ОК 1-7 ЛР 4, 14-16	З 7.1, З 7.2, З 7.11, З 7.12, У 7.1-У 7.3, У 7.8, У 7.10 Н7.1-7.4, Н 7.6, Н 7.12	2
Самостоятельная работа			8			
1.Заправка птицы			1			
2. Приготовление блюд из фаршированных овощей			1			
3. Приготовление фаршированной рыбы			1			
4.Обработка субпродуктов			1			
5.Приготовление блюд из субпродуктов			1			
6.Приготовление супов региональной кухни			1			
7. Приготовление железированных блюд			1			
8. Приготовление холодных напитков			1			
Дифференцированный зачет			1			
Консультации			4			
Всего по МДК 07.01			64			
2 семестр 58ч						

МДК 07.02	Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		58 часов, в т.ч. 36 часов ЛПЗ			
Раздел 1.	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		8			
Тема 1.1 Подбор и подготовка сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала					2
	1	Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству Виды сырья, классификация по назначению. Его характеристика, подготовка и хранение. Правила взаимозаменяемости сырья. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	1	ПК 5.1-5.5 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,11,13-16	3 7.1, 3.7.2, 3.7.5.3 7.14, 3 7.15 У 7.2, У 7.6, У 7.9	
Тема 1.2 Технология приготовления и применение простых и основных отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала					
	1	Ассортимент и технология приготовления простых отделочных полуфабрикатов Технология приготовления простых отделочных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: сироп для пропитки, жженка, nonparel, посыпки и крошки из выпеченных полуфабрикатов, сахаристые посыпки, шоколадная крошка, фруктовые начинки, фруктовая рисовальная масса, глазурь сырцовая для глазирования, желе и гели промышленного производства, глазированные фрукты, фигурки из желе, цедра в сиропе и сахаре. Органолептические способы определения степени готовности простых отделочных п/ф и их соответствие стандартным требованиям. Использование в оформлении. Виды причины брака. Сроки и условия хранения.	1	ПК 5.1, ПК 5.2 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,11,13-16	У 7.1, У 7.2, У 7.9 3 7.1,3 7.2, 3 7.14, 3 7.15	2
	2	Ассортимент и технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления и видом отделочного полуфабриката: сахарный сироп различной крепости, сироп для глазирования (тираж), инвертный сироп, помада сахарная основная, помада молочная, сырцовая глазурь для украшения изделий, глазурь заварная, кувертюр, желе, гель, крем сливочный основной, крем «Шарлот», крем «Шарлот» на агаре, крем «Новый», крем «Гляссе», крем белковый заварной, крем белковый на агаре, крем из сливок, крем на сливках, крем «Пражский». Органолептические способы определения степени готовности и качества основных отделочных п/ф. Использование в оформлении. Виды причины брака. Сроки и условия хранения.	1	ПК 5.1, ПК 5.2 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,11,13-16	У 7.1, У 7.2, У 7.9 3 7.1,3 7.2, 3 7.14, 3 7.15	2

	3	Методы подготовки шоколада и изготовление изделий из него Технология приготовления изделий из шоколада: полых полнообъемных фигур, неполых полнообъемных фигур, полых барельефов, сплошных барельефов, плоских тонких фигурок, рисунков и деталей для украшений, шоколадных усиков, шоколадной стружки, шоколадной паутины. Органолептические способы определения степени готовности и качества изделий из шоколада. Использование в оформлении. Виды причины брака. Сроки и условия хранения. Упаковка шоколадной продукции.	1	ПК 5.1, ПК 5.2 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,11,13-16	У 7.1, У 7.2, У 7.9 З 7.1,3 7.2, З 7.14, З 7.15	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ					
	1	Практическая работа № 1. Составление нормативно-технологической документации на простые и основные отделочные полуфабрикаты	1	ПК 5.1, ПК 5.2 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,11,13-16	У 7.1, У 7.2, У 7.9 З 7.1,3 7.2, З 7.14, З 7.15	2
	2	Лабораторная работа № 1. Приготовление и использование в оформлении простых отделочных полуфабрикатов (по заданию преподавателя)	1	ПК 5.1, ПК 5.2 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,11,13-16	У 7.1, У 7.2, У 7.9 З 7.1,3 7.2, З 7.14, З 7.15 Н 7.1, Н 7.2, Н 7.9	2
	3	Лабораторная работа №2. Приготовление и использование в оформлении основных отделочных полуфабрикатов и изделий из шоколада (по заданию преподавателя)	2	ПК 5.1, ПК 5.2 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,11,13-16	У 7.1, У 7.2, У 7.9 З 7.1,3 7.2, З 7.14, З 7.15 Н 7.1, Н 7.2, Н 7.9	2
Раздел 2.	Технология приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба		14			
Тема 2.1 Технология приготовления простых хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала			ПК 5.1, ПК 5.3- ПК 5.5 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,11,13-16	З.7.1, З.7.2, З 7.5, З.13-З.14 У 7.2, У 7.6, У 7.9	2
	1	Способы разрыхления теста Классификация способов разрыхления. Механический способ разрыхления, микробиологический способ разрыхления, химический способ разрыхления, комбинированные способы. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. Расчет упека и припека в изделиях. Расчет сырья при использовании муки влажностью выше или ниже предусмотренного рецептурой.	1			

	2	Технология приготовления дрожжевого теста Классификация дрожжевого теста. Способы приготовления дрожжевого теста. Приготовление дрожжевого безопарного теста. Приготовление опарного теста. Процессы, происходящие при замешивании теста. Разделка дрожжевого теста. Режимы выпекания изделий Процессы, происходящие при выпекании изделий из дрожжевого теста. Отделка готовых изделий.	1	ПК 5.1, ПК 5.3- ПК 5.4 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,11,13-16	3.7.1, 3.7.2, 3 7.5, 3.13-3.14 У 7.2, У 7.6, У 7.9	
	3	Технология приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий Ассортимент простых хлебобулочных изделий. Методы приготовления простых хлебобулочных изделий. Технология приготовления простых хлебобулочных изделий в соответствии с методами приготовления и типом простых хлебобулочных изделий: простые булочки в ассортименте (школьная, дорожная и пр.), пампушки для борща, пирожки с повидлом, пирожки с яблоками, пирожки с курагой, хлебобулочные изделия из полуфабрикатов промышленного производства. Органолептические способы определения степени готовности теста, полуфабрикатов и выпеченных простых хлебобулочных изделий. Способы оформления. Виды причины брака. Требования к качеству. Сроки и условия хранения. Упаковка готовых хлебобулочных изделий. Ведение расчетов с потребителями.	1	ПК 5.1, ПК 5.3- ПК 5.4 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,11,13-16	3.7.1, 3.7.2, 3 7.5, 3.13-3.14 У 7.2, У 7.6, У 7.9	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ					
	1	Практическая работа № 2. Составление нормативно-технологической документации на простые хлебобулочные изделия.	2	ПК 5.1, ПК 5.3- ПК 5.4 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,11,13-16	3.7.1, 3.7.2, 3 7.5, 3.13-3.14 У 7.2, У 7.6, У 7.9	
	2	Лабораторная работа № 3. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом (по заданию преподавателя)	2	ПК 5.1, ПК 5.3- ПК 5.4 ОК1-5, 7, 9- 11 ЛР 4,11,13-16	3.7.1, 3.7.2, 3 7.5, 3.13-3.14 У 7.2, У 7.6, У 7.9 Н 7.1, Н 7.2, Н 7.10	2
	3	Лабораторная работа № 4. Приготовление простых хлебобулочных изделий (по заданию преподавателя)	2	ПК 5.1, ПК 5.3- ПК 5.4 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,11,13-16	3.7.1, 3.7.2, 3 7.5, 3.13-3.14 У 7.2, У 7.6, У 7.9 Н 7.1, Н 7.2, Н 7.10	2
Тема 2.2 Технология		Содержание учебного материала				

приготовления основных хлебобулочных изделий и хлеба	1	Технология приготовления и оформления основных хлебобулочных изделий и хлеба Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Методы приготовления. Технология приготовления основных хлебобулочных изделий в соответствии с методами приготовления и типом теста: булочки в ассортименте, кренделя, плюшки, рогалики с начинкой, булочки с маком, рулеты со сладкой начинкой, венки из рулета с надрезами, формовая булка из рулета, формовая булка с миндалем, пироги со сладкой начинкой, пампушки, кексы дрожжевые, ромовая баба, печенье из дрожжевого теста. Органолептические способы определения степени готовности и качества основных хлебобулочных изделий и хлеба и их готовность для реализации. Способы оформления. Виды и причины брака. Требования к качеству. Сроки и условия хранения. Упаковка готового хлеба. Ведение расчетов с потребителями.	1	ПК 5.1, ПК 5.3- ПК 5.4 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,11,13-16	3.7.1, 3.7.2, 3 7.5, 3.13-3.14 У 7.2, У 7.6, У 7.9	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ					
	1	Лабораторная работа № 5. Приготовление дрожжевого теста опарным способом (по заданию преподавателя)	2	ПК 5.1, ПК 5.3- ПК 5.4 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,11,13-16	3.7.1, 3.7.2, 3 7.5, 3.13-3.14 У 7.2, У 7.6, У 7.9 Н 7.1, Н 7.2, Н 7.10	2
	2	Лабораторная работа № 6. Приготовление и оформление основных хлебобулочных изделий и хлеба (по заданию преподавателя)	2	ПК 5.1, ПК 5.3- ПК 5.4 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,11,13-16	3.7.1, 3.7.2, 3 7.5, 3.13-3.14 У 7.2, У 7.6, У 7.9 Н 7.1, Н 7.2, Н 7.10	2
Раздел 3.	Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий		22			
Тема 3.1 Технология приготовления песочного и пресносдобного теста	Содержание учебного материала					
	1	Технология приготовления песочного и пресно-сдобного теста. Ассортимент изделий Ассортимент основных мучных кондитерских изделий из песочного и пресно-сдобного теста. Методы приготовления песочного и пресно-сдобного теста. Температурный режим и правила приготовления песочного теста. Технология приготовления песочного теста (сладкого и соленого), затяжного, сахарного, сдобного теста. Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий из песочного полуфабриката: полоска песочная, песочная лепешка с орехами, печенье нарезное, печенье выемное, печенье масляное, печенье	1	ПК 5.1, ПК 5.3- ПК 5.5 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,11,13-16	3.7.1, 3.7.2, 3 7.5, 3.13-3.14 У 7.2, У 7.6, У 7.9	

		творожное, рожок песочный, кекс столичный, кекс творожный, кекс мраморный, печенье затяжное, печенье сахарное, печенье сдобное, крокеты. Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий из пресно-сдобного полуфабриката: сочни с творогом, печенье сдобное, пирог с ягодами. Органолептические способы определения степени готовности и качества основных мучных кондитерских изделий из пресно-сдобного теста. Органолептические способы определения степени готовности и качества основных мучных кондитерских изделий из песочного теста. Способы оформления изделий из песочного и пресно-сдобного теста. Виды и причины брака. Требования к качеству. Сроки и условия хранения.				2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ					
	1	Практическая работа № 3. Составление нормативно-технологической документации на основные мучные кондитерские изделия из песочного и пресно-сдобного полуфабриката.	1	ПК 5.1, ПК 5.4 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,11,13-16	3.7.1, 3.7.2, 3 7.5, 3.13-3.14 У 7.2, У 7.6, У 7.9	2
	2	Лабораторная работа № 7. Приготовление и оформление изделий из песочного теста (по заданию преподавателя)	1	ПК 5.1, ПК 5.4 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,11,13-16	3.7.1, 3.7.2, 3 7.5, 3.13-3.14 У 7.2, У 7.6, У 7.9 Н 7.1, Н 7.2, Н 7.10	2
	3	Лабораторная работа № 8. Приготовление и оформление изделий из пресно-сдобного теста (по заданию преподавателя)	1	ПК 5.1, ПК 5.3- ПК 5.5 ОК1-7, 10 ЛР 4,11,13-16	3.7.1, 3.7.2, 3 7.5, 3.13-3.14 У 7.2, У 7.6, У 7.9 Н 7.1, Н 7.2, Н 7.10	2
Тема 3.2 Технология приготовления бисквитного теста	Содержание учебного материала					
	1	Технология приготовления бисквитного теста. Ассортимент изделий Ассортимент основных мучных кондитерских изделий из бисквитного теста. Классификация бисквитного теста. Методы приготовления бисквитного теста. Температурный режим и правила приготовления бисквитного теста. Технология приготовления бисквита основного, производного, бисквита буше, масляного бисквита, крошковый полуфабрикат. Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий из бисквитного полуфабриката: рулеты, бисквит «Прага», пирог бисквитный, пирожное картошка Органолептические	1	ПК 5.1, ПК 5.4 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,11,13-16	3.7.1, 3.7.2, 3 7.5, 3.13-3.14 У 7.2, У 7.6, У 7.9	2

	способы определения степени готовности и качества основных мучных кондитерских изделий из бисквитного теста. Способы оформления изделий из бисквитного теста. Виды и причины брака. Требования к качеству. Сроки и условия хранения.				
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				
1	Практическая работа № 4. Составление нормативно-технологической документации на основные мучные кондитерские изделия из бисквитного полуфабриката.	1	ПК 5.1, ПК 5.4 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,11,13-16	3.7.1, 3.7.2, 3 7.5, 3.13-3.14 У 7.2, У 7.6, У 7.9	2
2	Лабораторная работа № 9. Приготовление и оформление изделий из бисквита основного и его производных (по заданию преподавателя)	1	ПК 5.1, ПК 5.4 ОК1-7, 10 ЛР 4,11,13-16	3.7.1, 3.7.2, 3 7.5, 3.13-3.14 У 7.2, У 7.6, У 7.9 Н 7.1, Н 7.2, Н 7.10	2
3	Лабораторная работа №10. Приготовление и оформление изделий из бисквита масляного, бисквита буше (по заданию преподавателя)	1	ПК 5.1, ПК 5.4 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,11,13-16	3.7.1, 3.7.2, 3 7.5, 3.13-3.14 У 7.2, У 7.6, У 7.9 Н 7.1, Н 7.2, Н 7.10	2
Тема 3.3 Технология приготовления заварного теста	Содержание учебного материала				
1	Технология приготовления заварного теста. Ассортимент изделий Ассортимент основных мучных кондитерских изделий из заварного теста. Методы приготовления заварного теста. Температурный режим и правила приготовления заварного теста. Технология приготовления заварного полуфабриката. Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий из заварного полуфабриката: кольцо воздушное, профитроли, трубочки из заварного теста. Органолептические способы определения степени готовности и качества основных мучных кондитерских изделий из заварного теста. Способы оформления изделий из заварного теста. Виды и причины брака. Требования к качеству. Сроки и условия хранения. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий. Ведение расчетов с потребителями.	1	ПК 5.1, ПК 5.4 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,11,13-16	3.7.1, 3.7.2, 3 7.5, 3.13-3.14 У 7.2, У 7.6, У 7.9	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				
1	Практическая работа № 5. Составление нормативно-технологической документации на основные мучные кондитерские изделия из заварного полуфабриката.	1	ПК 5.1, ПК 5.4 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,11,13-16	3.7.1, 3.7.2, 3 7.5, 3.13-3.14 У 7.2, У 7.6, У 7.9	2

	2	Лабораторная работа № 11. Приготовление заварного теста	1	ПК 5.1, ПК 5.4 ОК1-7, 10 ЛР 4,11,13-16	3.7.1, 3.7.2, 3 7.5, 3.13-3.14 У 7.2, У 7.6, У 7.9 Н 7.1, Н 7.2, Н 7.10	2
	3	Лабораторная работа № 12. Приготовление и оформление изделий из заварного теста (по заданию преподавателя)	1	ПК 5.1, ПК 5.4 ОК1-7, 10 ЛР 4,11,13-16	3.7.1, 3.7.2, 3 7.5, 3.13-3.14 У 7.2, У 7.6, У 7.9 Н 7.1, Н 7.2, Н 7.10	2
Тема 3.4 Технология приготовления преснослоеного теста	Содержание учебного материала			ПК 5.1, ПК 5.4 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,11,13-16	3.7.1, 3.7.2, 3 7.5, 3.13-3.14 У 7.2, У 7.6, У 7.9	2
		Технология приготовления пресно-слоеного теста. Ассортимент изделий. Ассортимент основных мучных кондитерских изделий из пресно-слоеного теста. Методы приготовления пресно-слоеного теста. Температурный режим и правила приготовления пресно-слоеного теста. Технология приготовления пресно-слоеного полуфабриката. Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий пресно-слоеного полуфабриката: языки слоеные, волованы, яблоки в слойке, печенье из слоеного теста, пирожки сладкие, ушки слоеные. Органолептические способы определения степени готовности и качества основных мучных кондитерских изделий из пресно-слоеного теста. Способы оформления изделий из пресно-слоеного теста. Виды и причины брака. Требования к качеству. Сроки и условия хранения.	1			
	Практические занятия					
	1	Практическая работа № 6. Составление нормативно-технологической документации на основные мучные кондитерские изделия из пресно-слоеного полуфабриката.	1	ПК 5.1, ПК 5.4 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,11,13-16	3.7.1, 3.7.2, 3 7.5, 3.13-3.14 У 7.2, У 7.6, У 7.9	2
	2	Лабораторная работа № 13. Приготовление пресно-слоеного теста	2	ПК 5.1, ПК 5.4 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,11,13-16	3.7.1, 3.7.2, 3 7.5, 3.13-3.14 У 7.2, У 7.6, У 7.9 Н 7.1, Н 7.2, Н 7.10	2
	3	Лабораторная работа № 14. Приготовление и оформление изделий из пресно-слоеного теста (по заданию преподавателя)	1	ПК 5.1, ПК 5.4 ОК1-5, 7, 10	3.7.1, 3.7.2, 3 7.5, 3.13-3.14	2

				ЛР 4,11,13-16	У 7.2, У 7.6, У 7.9 Н 7.1, Н 7.2, Н 7.10	
Тема 3.5 Технология приготовления пряничного теста	Содержание учебного материала					
	1	Технология приготовления пряничного теста. Ассортимент изделий Ассортимент основных мучных кондитерских изделий из пряничного теста. Методы приготовления пряничного теста. Температурный режим и правила приготовления пряничного теста. Технология приготовления пряничного полуфабриката. Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий пряничного полуфабриката: пряники сырцовые глазированные, пряники заварные медовые, коржики сахарные, коржики молочные, коврижки заварные медовые, коврижки сырцовые. Органолептические способы определения степени готовности и качества основных мучных кондитерских изделий из пряничного теста. Способы оформления изделий из пряничного теста. Виды и причины брака. Требования к качеству. Сроки и условия хранения.	1	ПК 5.1, ПК 5.4 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,11,13-16	3.7.1, 3.7.2, 3 7.5, 3.13- 3.14 У 7.2, У 7.6, У 7.9	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ					
	1	Практическая работа № 7. Составление нормативно-технологической документации на основные мучные кондитерские изделия из пряничного полуфабриката.	1	ПК 5.1, ПК 5.4 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,11,13-16	3.7.1, 3.7.2, 3 7.5, 3.13- 3.14 У 7.2, У 7.6, У 7.9 Н 7.1, Н 7.2, Н 7.10	2
	2	Лабораторная работа № 15. Приготовление пряничного теста.	2	ПК 5.1, ПК 5.4 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,11,13-16	3.7.1, 3.7.2, 3 7.5, 3.13- 3.14 У 7.2, У 7.6, У 7.9 Н 7.1, Н 7.2, Н 7.10	2
	3	Лабораторная работа № 16. Приготовление и оформление изделий из пряничного теста (по заданию преподавателя).	1	ПК 5.1, ПК 5.4 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,11,13-16	3.7.1, 3.7.2, 3 7.5, 3.13- 3.14 У 7.2, У 7.6, У 7.9 Н 7.1, Н 7.2,	2

					Н 7.10	
Раздел 4.	Технология приготовления и оформления тортов и пирожных		14			
Тема 4.1 Технология приготовления и оформление классических тортов и пирожных	Содержание учебного материала					
	1	Технология приготовления и оформления пирожных Классификация пирожных. Основные характеристики различных видов отечественных классических пирожных. Методы приготовления и оформления отечественных классических пирожных. Технология приготовления отечественных классических пирожных в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: пирожные бисквитные, пирожные песочные, слоеные, заварные, воздушные, ореховые, крошковые. Органолептические способы определения степени готовности и качества отечественных классических пирожных. Методы и способы оформления пирожных. Виды и причины брака. Требования к качеству. Сроки и условия хранения.	1	ПК 5.1-5.2, ПК 5.5 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,11,13-16	3.7.1, 3.7.2, 3 7.5, 3.13- 3.14 У 7.2, У 7.6, У 7.9	2
	2	Технология приготовления и оформления тортов Классификация тортов. Основные характеристики различных видов отечественных классических тортов. Методы приготовления и оформления отечественных классических тортов. Технология приготовления отечественных классических тортов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: торт «Вацлавский», «Прага», «Наполеон», «Киевский», «Ленинградский», «Абрикотин», «Сказка», «Ночка», «Подарочный». Органолептические способы определения степени готовности и качества отечественных классических тортов. Методы и способы оформления тортов. Виды и причины брака. Требования к качеству. Сроки и условия хранения. Упаковка готовых мучных кондитерских. Ведение расчетов с потребителями.	1	ПК 5.1-5.2, ПК 5.5 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,11,13-16	3.7.1, 3.7.2, 3 7.5, 3.13- 3.14 У 7.2, У 7.6, У 7.9	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ					
	1	Практическая работа № 8. Составление нормативно-технологической документации на отечественные классические торты и пирожные	1	ПК 5.1-5.2, ПК 5.5 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,11,13-16	3.7.1, 3.7.2, 3 7.5, 3.13- 3.14 У 7.2, У 7.6, У 7.9	2
	2	Лабораторная работа № 17. Приготовление полуфабрикатов для пирожных и тортов	1	ПК 5.1-5.2, ПК 5.5 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,11,13-16	3.7.1, 3.7.2, 3 7.5, 3.13- 3.14 У 7.2, У 7.6, У 7.9 Н 7.1, Н 7.2,	2

	3	Лабораторная работа № 18. Приготовление и оформление пирожных (по заданию преподавателя)	1	ПК 5.1-5.2, ПК 5.5 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,11,13-16	Н 7.10 3.7.1, 3.7.2, 3 7.5, 3.13- 3.14 У 7.2, У 7.6, У 7.9 Н 7.1, Н 7.2, Н 7.10	2
	4	Лабораторная работа № 19. Приготовление и оформление тортов (по заданию преподавателя)	2	ПК 5.1-5.2, ПК 5.5 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,11,13-16	3.7.1, 3.7.2, 3 7.5, 3.13- 3.14 У 7.2, У 7.6, У 7.9 Н 7.1, Н 7.2, Н 7.10	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Обработка кондитерского мелкого инвентаря. Требования к безопасности хранения приготовленных отечественных и классических тортов и пирожных, предназначенных для последующего использования. Гигиенические требования из СанПиН 2.3.2.1324-03, сроки годности и температурные режимы для тортов и пирожных.		4			3
Консультации			2			
Дифференцированный зачет			1			
Всего МДК 07.02			58			
Учебная практика			216			
Тема 1. Правила безопасности труда, технике безопасности при первичной обработке, нарезке овощей и грибов	Изучение оказания первой помощи при несчастных случаях на предприятиях общественного питания. Первичная обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов. Приготовление, оформление и подача салатов из сырых овощей (салат из моркови, из белокочанной капусты)		6	ПК 1.1–1.2, ПК 3.1-3.6 ОК 1-5, 7, 10 ЛР 4,14, 15,16	Н 7.1– Н 7.3, Н 7.5, Н 7.7 - Н 7.13 У 7.1 –У 7.7, У 7.12	3
Тема 2. Приготовление, оформление и подача бутербродов	Приготовление, оформление и подача бутербродов, открытых, закрытых, бутербродов закусочных (канапе).		6	ПК 1.1–1.2, ПК 3.1-3.6 ОК1-5, 7 ЛР 4,14, 15,16	Н 7.1– Н 7.3, Н 7.5, Н 7.7 - Н 7.13 У 7.1 –У 7.7, У 7.12	3
Тема 3. Приготовление,	Приготовление, оформление и подача винегрета овощного, винегрета с сельдью, горчицы столовой		6	ПК 1.1–1.2, ПК 3.1-3.6	Н 7.1– Н 7.3, Н 7.5, Н 7.7 -	

оформление и подача винегретов и заправок к ним			ОК1-5, 7 ЛР 4,14, 15,16	Н 7.13 У 7.1 –У 7.7, У 7.10	3
Тема 4. Приготовление, оформление и подача холодных блюд из рыбы и закусок, заправок к ним	Приготовление, оформление и подача сельди с гарниром, сельдь с картофелем и маслом, сельдь рубленая, заправки для салатов, горчичной заправки.	6	ПК 1.1–1.2, ПК 3.1-3.6 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,14, 15,16	Н 7.1– Н 7.3, Н 7.5, Н 7.7 - Н 7.13 У 7.1 –У 7.7, У 7.10	3
Тема 5. Приготовление, оформление и подача холодных блюд из мяса и закусок	Приготовление, оформление и подача ветчины с гарниром, мясо отварное с гарниром	6	ПК 1.1–1.2, ПК 3.1-3.6 ОК1-6 ЛР 4,14, 15,16	Н 7.1– Н 7.3, Н 7.5, Н 7.7 - Н 7.13 У 7.1 –У 7.7, У 7.10	3
Тема 6. Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из овощей	Приготовление, оформление и подача котлет морковных, картофельного пюре, картофеля фри, зразы картофельные	6	ПК 1.1–1.2, ПК 2.1 ОК1-5, 7 ЛР 4,14, 15,16	Н 7.1– Н 7.4, Н 7.7, Н 7.10, Н 7.11 У 7.1 –У 7.7, У 7.10	3
Тема 7. Приготовление, оформление и подача каш рассыпчатых, жидких, вязких и блюд из них	Приготовление и подача каши гречневой, рисовой рассыпчатой, биточков маннх, запеканки рисовой	6	ПК 1.1–1.2, ПК 2.1, ПК 2.5, 2.6 ОК1-6,10 ЛР 4,14, 15,16	Н 7.1– Н 7.4 Н 7.7, Н 7.11, Н 7.12 У7. 1 – У 7.8, У 7.10	3
Тема 8. Приготовление, оформление и подача блюд из макаронных изделий	Приготовление и подача макароны отварные с жиром, макароны отварные с овощами, макароны, запеченные с сыром	6	ПК 1.1–1.2, ПК 2.1, ПК 2.5, 2.6 ОК1-5, 10 ЛР 4,14, 15,16	Н 7.1– Н 7.4 Н 7.7, Н 7.11, Н 7.12 У7. 1 – У 7.8, У 7.10	3
Тема 9. Приготовление, оформление и подача блюд из яиц	Приготовление, оформление и подача яиц вареных вкрутую, всмятку, в мешочек, пашот, омлета натурального, фаршированного различным фаршем	6	ПК 1.1–1.2, ПК 2.1, ПК 2.6 ОК1-5, 7 ЛР 4,14, 15,16	У 7.1– Н 7.4 Н 7.7, Н 7.11, Н 7.12 У7. 1 – У 7.8, У 7.10	3
Тема 10. Приготовление, оформление и подача блюд из творога	Приготовление, оформление и подача вареников ленивых со сметаной, вареников с различными видами фарша, сырников	6	ПК 1.1–1.2, ПК 2.1, ПК 2.6 ОК1-5, 7	У 7.1– Н 7.4 Н 7.7, Н 7.11, Н 7.12 У7. 1 – У 7.8,	3

			ЛР 4,14, 15,16	У 7.10	
Тема 11. Приготовление, оформление и подача супов заправочных	Приготовление, оформление и подача супов заправочных: щи из свежей капусты, борщ, рассольник ленинградский.	6	ПК 1.1–1.2, ПК 2.1-2.3 ОК1-5, 7 ЛР 4,14, 15,16	Н 7.1– Н 7.4 Н 7.7, Н 7.11 - Н 7.13 У7. 1 – У 7.8, У 7.10	3
Тема 12. Приготовление, оформление и подача супов-пюре	Приготовление супов-пюре из различных овощей, из бобовых, из птицы, грибов.	6	ПК 1.1–1.2, ПК 2.1-2.3 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,14, 15,16	Н 7.1– Н 7.4 Н 7.7, Н 7.11 - Н 7.13 У7. 1 – У 7.8, У 7.10	3
Тема 13. Приготовление, оформление и подача прозрачных и сладких супов	Приготовление бульона с фрикадельками, бульона с пельменями, суп из смеси сухофруктов	6	ПК 1.1–1.2, ПК 2.1-2.3 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,14, 15,16	Н 7.1– Н 7.4 Н 7.7, Н 7.11 - Н 7.13 У7. 1 – У 7.8, У 7.10	3
Тема 14. Приготовление, оформление и подача соусов красного и белого основного, их производных	Приготовление, оформление и подача соуса красного основного, соуса красного с луком и огурцами, соуса красного кисло-сладкого. Приготовление, оформление и подача соуса белого основного, соуса парового, соуса белого с яйцом, соуса томатного	6	ПК 1.1–1.2, ПК 2.1-2.4 ОК1-5, 7, 10	У 7.1– Н 7.4 Н 7.7, Н 7.11 - Н 7.12 У7. 1 – У 7.7, У 7.10	3
Тема 15. Приготовление, оформление и подача соусов яично- масляных, соусов холодных	Приготовление, оформление и подача соуса польского, голландского, соус майонез, соус хрен, кетчуп.	6	ПК 1.1–1.2, ПК 2.1-2.4 ОК1-5, 7	У 7.1– Н 7.4 Н 7.7, Н 7.11 - Н 7.12 У7. 1 – У 7.7, У 7.10	3
Тема 16. Приготовление, оформление и подача блюд из рыбы	Приготовление, оформление и подача блюд: рыбы, жареная с луком по-ленинградски, рыбы запеченная с картофелем по-русски, рыба припущенная	6	ПК 1.1–1.3, ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.5, ПК 2.7 ОК1-ОК7 ЛР 4, 14-16	У 7.1-У 7. 5 Н 7.1 – Н 7.4 Н 7.7, Н 7.11 - Н 7.12	3
Тема 17. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлеты, биточки, тельное из рыбы, фрикадельки рыбные с томатным соусом	6	ПК 1.1–1.3, ПК 2.1, 2.7 ОК1-5, 7, 910 ЛР 4,14, 15,16	Н 7.1– Н 7.4 Н 7.7, Н 7.11 - Н 7.12 У7. 1 – У 7.7,	3

				У 7.10	
Тема 18. Приготовление, оформление и подача жареных и тушеных блюд из мяса.	Приготовление блюд: бифштекс, шницель, жаркое по-домашнему, азу, плов.		ПК 1.1–1.3, ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.5, ПК 2.8 ОК1-ОК6 ЛР 4, 14-16	У 7.1-У 7. 5 Н 7.1 – Н 7.4 Н 7.7, Н 7.11 Н 7.12	3
Тема 19. Приготовление, оформление и подача запеченных блюд из мяса	Приготовление, оформление и подача голубцов с мясом и рисом, запеканка картофельная с мясом, макаронник с мясом	6	ПК 1.1–1.3, ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.5, ПК 2.8 ОК1-ОК7 ЛР 4, 14-16	У 7.1-У 7. 5 Н 7.1 – Н 7.4 Н 7.7, Н 7.11 Н 7.12	3
Тема 20. Приготовление мясной котлетной и натурально-рубленой массы, полуфабрикатов из них	Приготовление блюд: котлеты, биточки с гарниром	6	ПК 1.1–1.3, ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.5, ПК 2.8 ОК1-ОК7, ЛР 4, 14-16	У 7.1-У 7. 5 Н 7.1 – Н 7.4 Н 7.7, Н 7.11 Н 7.12	3
Тема 21. Приготовление, оформление и подача блюд из субпродуктов	Приготовление, оформление и подача печени жареной порционным куском с гарниром, печень по-строгановски, печень тушеная в соусе	6	ПК 1.1–1.3, ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.5, ПК 2.8 ОК1-ОК7 ЛР 4, 14-16	У 7.1-У 7. 5 Н 7.1 – Н 7.4 Н 7.7, Н 7.11 Н 7.12	3
Тема 22. Приготовление, оформление и подача блюд из птицы	Приготовление и подача блюд: котлеты из филе птицы панированные жареные, чахохбили, птица по-столичному	6	ПК 1.1–1.3, ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.5, ПК 2.8 ОК1-ОК7 ЛР 4, 14-16	У 7.1-У 7. 5 Н 7.1 – Н 7.4 Н 7.7, Н 7.11 - Н 7.12	3
Тема 23. Приготовление, оформление и подача горячих и холодных сладких блюд	Приготовление, оформление и подача яблок, жареных в тесте, шарлотки яблочной, мусса яблочного, самбука яблочного	6	ПК 4.1-4.5 ОК 1-7 ЛР 4, 14-16	3 7.1, 3 7.2, 3 7.11, 3 7.12, У 7.1-У 7.3, У 7.8, У 7.10 Н7.1-7.4, Н 7.6, Н 7.12	3
Тема 24. Приготовление, оформление и подача горячих и холодных напитков	Приготовление, оформление и подача чая, кофе, какао, коктейля сливочного, коктейля сливочно-шоколадного	6	ПК 4.1-4.5 ОК 1-7 ЛР 4, 14-16	3 7.1, 3 7.2, 3 7.11, 3 7.12, У 7.1-У 7.3, У 7.8, У 7.10 Н7.1-7.4, Н	3

				7.6, Н 7.12	
Тема 25. Приготовление отделочных полуфабрикатов	Приготовление отделочных полуфабрикатов: сахарный сироп различной крепости, сироп для глазирования (тираж), инвертный сироп, помада сахарная основная, помада молочная	6	ПК 5.1, ПК 5.2 ОК1-5, 10 ЛР 4,11,13-16	У 7.1, У 7.2, У 7.9 Н 7.1, Н 7.2, Н 7.9	3
Тема 26. Приготовление основных отделочных полуфабрикатов	Приготовление основных отделочных полуфабрикатов: крем сливочный, крем «Шарлот», крем белковый заварной	6	ПК 5.1, ПК 5.2 ОК1-6, 10 ЛР 4,11,13-16	У 7.1, У 7.2, У 7.9 Н 7.1, Н 7.2, Н 7.9	3
Тема 27. Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него	Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него: сдобы обыкновенны, ватрушки, пончики	6	ПК 5.1, ПК 5.3-ПК 5.4 ОК1-5, 7 ЛР 4,11,13-16	У 7.2, У 7.6, У 7.9 Н 7.1, Н 7.2, Н 7.10	3
Тема 28. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него	Приготовление пирогов с различными видами начинок, пиццы	6	ПК 5.1, ПК 5.3-ПК 5.4 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,11,13-16	У 7.2, У 7.6, У 7.9 Н 7.1, Н 7.2, Н 7.10	3
Тема 29. Приготовление песочного теста и изделий из него	Приготовление изделий: кекс столичный, печенье сахарное, печенье нарезное	6	ПК 5.1, ПК 5.4 ОК1-5, 10 ЛР 4,11,13-16	У 7.2, У 7.6, У 7.9 Н 7.1, Н 7.2, Н 7.10	3
Тема 30. Приготовление пресно-сдобного теста и изделий из него	Приготовление изделий: сочни с творогом, пирог с ягодами, чебуреки.	6	ПК 5.1, ПК 5.4 ОК1-5, 7 ЛР 4,11,13-16	У 7.2, У 7.6, У 7.9 Н 7.1, Н 7.2, Н 7.10	3
Тема 31. Приготовление бисквитного теста и изделий из него	Приготовление изделий: рулет фруктовый, пирожное бисквитное обрезное.	6	ПК 5.1, ПК 5.4 ОК1-5, 10 ЛР 4,11,13-16	У 7.2, У 7.6, У 7.9 Н 7.1, Н 7.2, Н 7.10	3
Тема 32. Приготовление заварного теста и изделий из него	Приготовление изделий: профитроли, трубочки из заварного теста, волованы	6	ПК 5.1, ПК 5.4 ОК1-5, 7 ЛР 4,11,13-16	У 7.2, У 7.6, У 7.9 Н 7.1, Н 7.2, Н 7.10	3
Тема 33. Приготовление пряничного теста и изделий из него	Приготовление изделий: коржики молочные, пряники медовые,	6	ПК 5.1, ПК 5.4 ОК1-6,10 ЛР 4,11,13-16	У 7.2, У 7.6, У 7.9 Н 7.1, Н 7.2, Н 7.10	3
Тема 34.	Приготовление пирожных: пирожное картошка, пирожное «Корзиночка»,	6	ПК 5.1-5.2, ПК	У 7.2, У 7.6,	

Приготовление десертных и крошковых пирожных	пирожное песочное		5.5 ОК1-5, 10 ЛР 4,11,13-16	У 7.9 Н 7.1, Н 7.2, Н 7.10	3
Тема 35. Приготовление и оформление тортов	Приготовление тортов: торт «Подарочный», торт «Медовый»	6	ПК 5.1-5.2, ПК 5.5 ОК1-6 ЛР 4,11,13-16	У 7.2, У 7.6, У 7.9 Н 7.1, Н 7.2, Н 7.10	3
Тема 36. Дифференцированны й зачет	Практическая работа по индивидуальному заданию - составить ТК или ТТК для приготовления блюда согласно заданию; - составить алгоритм приготовления блюда согласно заданию; - организация рабочего места и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления и оформления блюда согласно заданию; - приготовить блюда согласно заданию; - провести бракераж приготовленного блюда согласно заданию;	6			3
	Производственная практика	72			
Тема 1. Вводный инструктаж. Приготовление холодных закусок и блюд на предприятии практики	Приготовление, оформление и подача закусок из рыбы, мяса и мясoproдуктов, салатов. Приготовление, оформление и подача салата столичного, рыбного, мясного	6	ПК 1.1–1.2, ПК 3.1-3.6 ОК1-5, 10 ЛР 4, 14-16	Н 7.1– Н 7.3, Н 7.5, Н 7.7, Н 7.11-Н 7.12, У 7.1 – 7.7, У 7.10	3
Тема 2. Приготовление заправочных первых блюд на предприятии практики.	Приготовление, оформление и подача заправочных супов: рассольник ленинградский, домашний. Холодных супов: окрошка мясная	6	ПК 1.1–1.2, ПК 2.1-2.3 ОК1-6,10 ЛР 4, 14-16	Н 7.1– Н 7.3, Н 7.4, Н 7.7, Н 7.11-Н 7.12, У 7.1 – 7.7, У 7.10	3
Тема 3. Приготовление супов-пюре, холодных супов на предприятии практики	Приготовление, оформление и подача заправочных супов: рассольник ленинградский, домашний. Холодных супов: окрошка мясная	6	ПК 1.1–1.2, ПК 2.1-2.3 ОК1-5, 7 ЛР 4, 14-16	Н 7.1– Н 7.3, Н 7.4, Н 7.7, Н 7.11-Н 7.12, У 7.1 – 7.7, У 7.10	3
Тема 4. Приготовление рыбных блюд на предприятии практики	Приготовление, оформление и подача: рыбы жаренной основным способом (порционный кусок с кожей без костей, стейк, тельное)	6	ПК 1.1–1.2, ПК 2.1, ПК 2.7 ОК1-5, 10 ЛР 4, 14-16	Н 7.1– Н 7.3, Н 7.4, Н 7.7, Н 7.11-Н 7.12, У 7.1 – 7.7, У 7.10	3

Тема 5. Приготовление мясных блюд на предприятии практики.	Приготовление, оформление и подача порционных мясных блюд: зразы отбивные, мясо, тушенное с черносливом. Приготовление, оформление и подача мелкокусковых мясных блюд: азу, поджарка, бефстроганов	6	ПК 1.1–1.2, ПК 2.1, ПК 2.8 ОК1-5, 7 ЛР 4, 14-16	Н 7.1– Н 7.3, Н 7.4, Н 7.7, Н 7.11-Н 7.12, У 7.1 – 7.7, У 7.10	3
Тема 6. Приготовление блюд из домашней птицы на предприятии практики.	Приготовление, оформление и подача котлеты по–киевски, шницель по столичному 8	6	ПК 1.1–1.2, ПК 2.1, ПК 2.8 ОК1-6,10 ЛР 4, 14-16	Н 7.1– Н 7.3, Н 7.4, Н 7.7, Н 7.11-Н 7.12, У 7.1 – 7.7, У 7.10	3
Тема 7. Приготовление сладких блюд на предприятии практики.	Приготовление, оформление и подача суфле, пудинга с ягодным соусом	6	ПК 4.1-4.5 ОК 1-7 ЛР 4, 14-16	Н 7.1- Н 7.8, У 7.1-У 7.6	3
Тема 8. Приготовление изделий из песочного теста.	Технология приготовления: кекс мраморный, печенье творожное	6	ПК 5.1, ПК 5.4 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,11,13-16	У 7.2, У 7.6, У 7.9 Н 7.1, Н 7.2, Н 7.10	3
Тема 9. Приготовление изделий из бисквитного теста.	Технология приготовления: торт «Прага», пирог бисквитный	6	ПК 5.1, ПК 5.4 ОК1-5, 7 ЛР 4,11,13-16	У 7.2, У 7.6, У 7.9 Н 7.1, Н 7.2, Н 7.10	3
Тема 10. Приготовление изделий из заварного и слоеного теста.	Технология приготовления: кольцо воздушное. Ассортимент изделий из пресно-слоеного теста. Технология приготовления: языки слоеные, волованы, яблоки в слойке	6	ПК 5.1, ПК 5.4 ОК1-5, 6 10 ЛР 4,11,13-16	У 7.2, У 7.6, У 7.9 Н 7.1, Н 7.2, Н 7.10	3
Тема 11. Приготовление изделий из пресно-слоеного теста.	Технология приготовления: языки слоеные, волованы, яблоки в слойке	6	ПК 5.1, ПК 5.4 ОК1-5, 7, 10 ЛР 4,11,13-16	У 7.2, У 7.6, У 7.9 Н 7.1, Н 7.2, Н 7.10	3
Тема 12.	Дифференцированный зачет	6			3
Квалификационный экзамен по ПМ.07		6			
Всего по ПМ.07		416			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии/специальности.

Лаборатории «Организации и ведения процессов подготовки продуктов, приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной продукции сложного ассортимента», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии/специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

4.2.1. Основная литература

Печатные издания:

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник. – 4-е изд, стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 192 с.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.- 320 с.
4. Васюкова А.Т. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. – М.: РУСАЙНС, 2017. – 250с.
5. Бурчакова, С.В. Ермилова Организация и введение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования – 3-е издание, стер.- М.:Издательский центр «Академия», 2018. – 388 с.
6. Данильченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 216 с.
7. Ледовский Н.А., Сеницына А.В., Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Учебник, ООО Издательский центр «Академия», 2021. -224с.
8. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум: учеб. пособие. – 3-е изд, стер. - М.: ИЦ «Академия», 2020. – 176 с.

9. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник. – 2-е изд, перераб и доп. - М.: ИЦ «Академия», 2021. – 240 с.
10. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник. – 3-е изд, стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. – 384 с.: ил
11. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум: учеб. пособие. – 4-е изд, стер. - М.: ОИЦ «Академия», 2023. – 240 с.
12. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник. – 6-е изд, перераб и доп. - М.: ОИЦ «Академия», 2023. – 320 с.: ил

4.2.2. Дополнительная литература

Печатные издания:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил

Нормативные документы:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.-III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.-III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

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

4.2.3. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM:

1. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практическое пособие. – М.: Дашков-К, 2020. – 208 с.
2. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник. – М.: Дашков и К, 2020. – 496 с.
3. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2021. – 373 с.
4. Сыров В.Д. Организация производства. – М.: РИОР, 2020. – 354 с
5. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник. – М.: Дашков и К, 2020. – 496 с.
6. Якутина Т.А. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба: Учебное пособие. – М.: Феникс, 2018. – 268 с. - Среднее профессиональное образование
7. Ратушный А.С., Аминов С.С., Лобанов К.Н., Перфилова О.В. Сладкие блюда: Практическое пособие. – М.: Дашков и К, 2019. – 40 с.
8. Рензьева Т.В., Резниченко И.Ю., Савенкова Т.В., Позняковский В.М. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность: Учебник. – М.: ИНФРА-М, 2021. – 274 с.
9. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: Практическое пособие. – М.: Дашков и К, 2019. – 816 с.
10. Джабоева А. С. Технология продукции общественного питания: Сборник задач. – М.: Магистр, 2021. – 256 с.
11. Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 374 с.
12. Ратушный А.С., Аминов С.С., Лобанов К.Н., Перфилова О.В. Холодные и горячие закуски: Практическое пособие. – М.: Дашков и К, 2022. – 106 с.
13. Мучные кулинарные и кондитерские изделия : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. — 81 с.
14. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник. – М.: Дашков и К, 2020. – 496 с.
15. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практическое пособие. – М. Дашков-К, 2020. – 208 с.
16. Якутина Т.А. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба: Учебное пособие. – М.: Феникс, 2018. – 268 с. - Среднее профессиональное образование

4.2.4. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
7. ЭБС: Издательский дом «Академия»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: -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); -рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; -соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; -своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; -рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; -правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; -соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; -соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании,	Текущий контроль: Оценка выполнения практических работ № 1-, 3, №6 Лабораторных работ № 1,2, № 10-12 Внеаудиторная самостоятельная работа № 1- № 8 Диагностическое тестирование. Промежуточная аттестация: ДЗ по МДК 07.01, ДЗ по УП.07, ДЗ по ПП.07 Квалификационный экзамен Выполнение практической работы.

	правильность упаковки, складирования); -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; -правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; -точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; -соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; -соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; -профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; -правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; -соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -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); -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; -соответствие времени выполнения работ нормативам; -соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; -точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; -адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; -соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; -аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; -эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
--	--	--

ПМ.02

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); -рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; -соответствие содержания рабочего	Текущий контроль: Оценка выполнения практических работ № 7-13 Лабораторных работ № 13- №23 Внеаудиторная самостоятельная работа № 1- № 4 Диагностическое тестирование. Промежуточная аттестация: ДЗ по МДК 07.01, ДЗ по УП.07, ДЗ по ПП.07
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; -своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; -рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; -правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; -соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; -соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей 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); -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; -правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; -точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; -соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; -соответствие потерь при	Квалификационный экзамен Выполнение практической работы
---	--	---

	приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; -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); -профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; -правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; -соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -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); -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; -соответствие времени выполнения работ нормативам; -соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; -точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей	
--	--	--

	кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; -адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; -соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: -соответствие температуры подачи виду блюда; -аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) -соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; -гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) -гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;	
--	--	--

ПМ.03

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники	Текущий контроль: Оценка выполнения практических работ № 4, 5 Лабораторных работ № 3 - №8 Внеаудиторная самостоятельная работа № 1- № 4 Диагностическое тестирование. Промежуточная аттестация: ДЗ по МДК 07.01, ДЗ по УП.07, ДЗ по ПП.07 Квалификационный экзамен Выполнение
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; 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); 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; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;	практической работы
--	---	----------------------------

	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); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; -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); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: -соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; -аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование	
--	--	--

	пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) -соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; -гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) -гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; -соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
--	--	--

ПМ.04

ПК 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	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;	Текущий контроль: Оценка выполнения Лабораторной работы № 9 Внеаудиторная самостоятельная работа № 3 Диагностическое тестирование.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;	Промежуточная аттестация: ДЗ по МДК 07.01, ДЗ по УП.07, ДЗ по ПП.07
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и	Квалификационный экзамен Выполнение практической работы
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации		

холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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); 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; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение	
--	--	--

	процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -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); -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: -соответствие температуры подачи; -аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование	
--	---	--

	для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) -соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; -гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) -гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; -соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	
--	---	--

ПМ.05

ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного	Текущий контроль: Оценка выполнения практических работ № 1- № 8 Лабораторных работ № 1- № 19 Внеаудиторная самостоятельная работа № 1- № 8 Диагностическое тестирование. Промежуточная аттестация ДЗ по МДК 07.02, ДЗ по УП.07, ДЗ по ПП.07 Квалификационный экзамен Выполнение практической работы.
---	---	--

	инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; 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); 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; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; 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); профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; 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); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой	
--	---	--

	продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и личностных результатов воспитания.

Результаты (освоенные общие компетенции) Личностные результаты	Основные показатели оценки результата обучения и воспитания и их критерии	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ЛР.14 Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, готовый к профессиональной конкуренции, к самообразованию, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Текущий контроль: - участие в конкурсах профессионального мастерства; - внешняя активность учащегося; экспертное - Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: дифференцированный зачет по МДК 07.01 и МДК 07.02; - защиты отчетов по производственной практике; дифференцированный зачет по УП и ПП 07. Мониторинг освоения общих компетенций в период производственной практики (оценка руководителя от предприятия об освоение компетенций в аттестационном листе и отзыве характеристике) беседы; творческие работы
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую	

ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач. Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.	Квалификационный экзамен Портфолио образовательных и личностных достижений обучающихся (при наличии)
ОК 03. Планировать и реализовывать собственные профессиональные и личностные качества ЛР 15 Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействуя с коллегами, руководителями, клиентами ЛР.13 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	

достижение поставленных целей;демонстрирующийпрофессиональнуюжизнестойкость.		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ЛР. 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей ЛР 15. Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	Умения: описывать значимость своей профессии, применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии, стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсо-сбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ЛР 15. Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения;.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ЛР.16 Осознающий необходимость сохранения кулинарных традиций народов Российской Федерации и Республики Татарстан	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие	

	профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
--	--	--