

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

У.Р.И. В.П. Кузиева

«31» 08 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Р.М. Сабитов

«31» 08 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих

Специальность: 19.02.10 Технология
продукции общественного питания

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования – естественнонаучный

СОГЛАСОВАНО

СБП «Селенгосаш»

(наименование организации)

С.Я. Шарипов, зав. учебной частью

ФИО, должность

Шарипов

Ильдар

Ильдарович

подпись «31» 08 2020г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «Бажетло»

(наименование организации)

М.М. Курбанова, зав. учебной частью

ФИО, должность

Курбанова

Мариамовна

подпись «31» 08 2020г.

г. Нижнекамск, 2020г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции России № 33234 от 23 июля 2014 г;
2. Учебного плана и основной образовательной программы колледжа по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижекамский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Нуруллина Чулапн Фикусовна – мастер производственного обучения, преподаватель профессиональных дисциплин

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессиям «Повар, кондитер», «Портной», специальности «Технология продукции общественного питания» и преподавателей дисциплин общепрофессионального учебного цикла

Председатель МЦК _____ Гафур И.В.

Протокол заседания МЦК № _____ от «_____» _____ 2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	33

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является вариативной частью программы по подготовке специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) по профессии «Повар»:

ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, плодов и грибов.

ПК7.2. Производить обработку рыбы с костным скелетом, приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.3.Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 7.4. Готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.

ПК 7.5.Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 7.6. Готовить бульоны отвары, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые супы и соусы.

ПК 7.7. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.8.Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 7.9.Готовить и оформлять бутерброды, гастрономические продукты порциями, салаты, простые холодные блюда и закуски.

ПК 7.10.Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, горячие и холодные напитки.

ПК 7.11.Уметь работать с нормативной документацией.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения:

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

иметь практический опыт:

1. обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
2. подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;
3. приготовления основных супов и соусов;
4. обработки рыбного сырья;
5. приготовления полуфабрикатов и простых блюд из рыбы с костным скелетом;
6. обработки сырья из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;
7. приготовления полуфабрикатов и простых блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;
8. подготовки гастрономических продуктов;
9. приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
10. приготовления сладких блюд и напитков.

уметь:

1. проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
2. выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки, приготовления полуфабрикатов и готовых блюд;
3. выбирать различные способы и приемы подготовки овощей, грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы для приготовления полуфабрикатов;
4. обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;
5. использовать различные технологии приготовления и оформления готовых блюд;
6. оценивать качество готовых блюд
7. работать с нормативной документацией;
8. производить расчет расхода сырья на определенное количество изделий.

знать:

1. ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
2. классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, мучных изделий;
3. способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
4. методы обработки и подготовки овощей, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления полуфабрикатов;
5. температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;
6. последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления готовых блюд;
7. правила проведения бракеража;
8. способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
9. правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
10. виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
11. методику расчета норм закладки сырья на определенное количество порций.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - **438** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **222** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки - 148 часов;

самостоятельной работы студента - 74 часа;

учебной практики – **144** часа;

производственная практика 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, плодов и грибов
ПК 7.2	Производить обработку рыбы с костным скелетом, приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 7.3	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 7.4	Готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК 7.5	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 7.6	Готовить бульоны отвары, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые супы и соусы
ПК 7.7	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ПК 7.8	Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 7.9	Готовить и оформлять бутерброды, гастрономические продукты порциями, салаты, простые холодные блюда и закуски
ПК7.10	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, горячие и холодные напитки
ПК7.11	Уметь работать с нормативной документацией
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
ПК 7.1 – 7.3	Раздел 1. Технология приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса МДК 07.01 Технология приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	87	58	24	29	-
ПК 7.1 – 7.11	Раздел 2. Выполнение работ по профессии «Повар» МДК 07.02 Теоретическая подготовка по профессии «Повар»	135	90	36	45	-
ПК 7.1 – 7.11	Учебная практика	144				144
ПК 7.1 – 7.11	Производственная практика	72				72
	Всего:	438	148	60	74	216

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса		87ч.	
МДК 07.01 Технология приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса		58 ч, в том числе 24 ЛПЗ	
Тема 1.1. Первичная обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание	2	2
	1. Краткая характеристика, пищевое значение и химический состав овощей и грибов.	1	2
	1 Классификация овощей. Виды грибов. 3. Кулинарное использование овощей, грибов.	1	2
Тема 1.2. Первичная обработка, нарезка клубнеплодов	Содержание	2	2
	1.Механическая обработка клубнеплодов.	1	2
	1. Формы нарезки клубнеплодов и кулинарное использование.	1	2
Тема 1.3. Первичная обработка, нарезка корнеплодов	Содержание	1	2
	1. Механическая обработка корнеплодов. 2. Форма нарезки корнеплодов и кулинарное использование.		
Тема 1.4. Первичная обработка, нарезка капустных и луковых овощей	Содержание	1	2
	1. Механическая обработка капустных и луковых овощей. 2. Форма нарезки и кулинарное использование.		
Тема 1.5. Первичная обработка, нарезка салатно-шпинатных овощей и зелени	Содержание	1	2
	1. Механическая обработка салатно-шпинатных овощей и зелени. 2. Нарезка салатно-шпинатных овощей и зелени.		
Тема 1.6. Первичная обработка, нарезка	Содержание	1	2

плодовых овощей	1. Механическая обработка плодовых овощей. 2. Формы нарезки и кулинарное использование плодовых овощей. 3. Подготовка плодовых к фаршированию.		
Тема 1.7. Первичная обработка квашеных, соленых, сушеных и мороженых овощей	Содержание	1	2
	1. Первичная обработка квашеных, соленых, сушеных и мороженых овощей. 2. Нормы отходов при механической обработке овощей. Использование отходов. 3. Требования к качеству очищенных овощей. Условия и сроки хранения.		
Тема 1.8. Первичная обработка грибов	Содержание	1	2
	1. Механическая обработка свежих, соленых и сушеных грибов. 2. Кулинарное использование грибов.		
	Практическая работа № 1	4	3
	«Решение задач со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий» 1. Ознакомление с нормативно-технической документацией предприятий общественного питания. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. 2. Решение задач на количество отходов. 3. Решение задач на количество массы нетто и брутто.		
	Лабораторная работа № 1	4	3
	«Механическая кулинарная обработка овощей» 1. Первичная обработка овощей. 2. Простая и сложная форма нарезки клубнеплодов и корнеплодов. 3. Оценка качества готовых полуфабрикатов.		
Контрольная работа		2	
Тема 1.9. Механическая кулинарная обработка рыбы	Содержание	1	2
	1. Пищевая ценность, характеристика и классификация рыбного сырья. 2. Размораживание рыбы. 3. Вымачивание соленой рыбы.		
Тема 1.10. Обработка чешуйчатой рыбы	Содержание	2	2
	1. Механическая обработка рыбы 2. Использование рыбы в целом виде.	1	2
	1. Обработка рыбы на порционные куски (кругляши). 2. Обработка рыбы на филе (пластование).	1	2
Тема 1.11. Обработка бесчешуйчатой и некоторых видов рыб	Содержание	1	2
	1. Обработка бесчешуйчатой рыбы. 2. Особенности обработки некоторых видов рыб.		

Тема 1.12. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание	2	2
	1. Приготовление полуфабрикатов для варки и припускания.		
	2. Виды панировок.	1	2
Тема 1.13. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	Содержание	1	2
	3. Приготовление полуфабрикатов для жарки основным способом и во фритюре.	1	2
	1. Рецептура и технология приготовления котлетной массы из рыбы.		
	2. Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.		
	3. Обработка и использование рыбных пищевых отходов.		
	4. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы.		
	Лабораторная работа № 2	4	3
	«Механическая кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов»		
	1. Разделка рыбы с костным скелетом.		
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жаренья.		
	3. Оценка качества готовых полуфабрикатов.		
	Лабораторная работа № 3	4	3
	«Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов»		
	1. Приготовление рыбной котлетной массы.		
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, тельное, зразы.		
	3. Оценка качества готовых полуфабрикатов.		
	Контрольная работа	2	
	Тема 1.14. Механическая кулинарная обработка мяса и мясных продуктов	Содержание	1
	1. Пищевая ценность и классификация мяса. Органолептические показатели мяса.		
	2. Пищевая ценность субпродуктов.		
	3. Размораживание мяса, обмывание и обсушивание мяса.		
Тема 1.15. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши	Содержание	1	2
	1. Разделка передней четвертины говядины.		
	2. Разделка задней четвертины говядины.		
Тема 1.16. Приготовление полуфабрикатов из говядины	3. Кулинарное использование частей говядины.		
	Содержание	2	2
	1. Общие приемы приготовления полуфабрикатов.		

	2. Ассортимент полуфабрикатов из говядины: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые 3. Технология приготовления полуфабрикатов из говядины: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых	1 1	2 2
Тема 1.17. Кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туши	Содержание	1	2
	1. Разделка передней части бараньей и свиной туши. 2. Разделка задней части бараньей и свиной туши. 3. Кулинарное использование частей баранины и свинины.		
Тема 1.18. Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины	Содержание	2	2
	1. Ассортимент полуфабрикатов из баранины и свинины: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.	1	2
	1. Технология приготовления полуфабрикатов из баранины и свинины: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые	1	2
Тема 1.19. Приготовление рубленой, котлетной массы и полуфабрикатов	Содержание	1	2
	1. Рецептура и технология приготовления рубленой и котлетной массы. 2.Ассортимент полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы. 3. Технология приготовления полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы.		
Тема 1.20. Обработка костей и мясных субпродуктов	Содержание	1	2
	1. Технология обработки мясных субпродуктов.		
	2. Обработка костей.		
	3. Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из мясных субпродуктов. 4. Требование к качеству, сроки и условия хранения полуфабрикатов из мяса.		
Тема 1.21. Кулинарная обработка домашней птицы	Содержание	1	2
	1. Пищевая ценность и классификация домашней птицы.		
	2. Обработка домашней птицы: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ног, крыльев, потрошение, мытье, обсушивание.		
	3. Заправка домашней птицы: «в кармашек», в одну нитку, в две нитки, «петлей». 4. Обработка субпродуктов из птицы.		
Тема 1.22. Приготовление полуфабри-	Содержание	1	2

катов из домашней птицы	1. Ассортимент полуфабрикатов из птицы. 2. Технология приготовления полуфабрикатов из птицы: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 3. Рецептура и технология приготовления котлетной массы из домашней птицы и полуфабрикаты из нее. 4. Требование к качеству, сроки и условия хранения полуфабрикатов из домашней птицы.		
	Лабораторная работа № 4	4	3
	«Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины» 1. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: бефстроганов, азу, поджарка, гуляш. 2. Оценка качества готовых полуфабрикатов.		
	Лабораторная работа № 5	4	3
	«Приготовление котлетной, рубленой массы и полуфабрикатов» 1. Приготовление котлетной и рубленой массы. 2. Приготовление полуфабрикатов из котлетной и рубленой массы: котлеты, биточки, шницель, зразы рубленые, тефтели, бифштекс рубленый, шницель натуральный рубленый, фрикадельки. 3. Оценка качества готовых полуфабрикатов.		
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ:		29 ч	
Самостоятельная работа № 1	Составить презентацию «Формы нарезки овощей и их кулинарное использование»	4	
Самостоятельная работа № 2	Изучение темы и составление конспекта «Способы первичной обработки картофеля»	2	
Самостоятельная работа № 3	Составить таблицу «Сроки и условия хранения овощных полуфабрикатов»	2	
Самостоятельная работа № 4	Составить презентацию «Обработка рыбы для использования в целом виде, порционные куски, филе»	4	
Самостоятельная работа № 5	Изучение темы и составление конспекта « Обработка и использование рыбных пищевых отходов».	2	
Самостоятельная работа № 6	Составить таблицу «Требование к качеству, сроки хранения полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы»	2	
Самостоятельная работа № 7	Заполнить таблицу «Части мяса, используемые для тепловой обработки»	2	
Самостоятельная работа № 8	Составить презентацию «Виды полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)»	5	
Самостоятельная работа № 9	Заполнить таблицу «Характеристика полуфабрикатов из рубленой массы»	2	

Самостоятельная работа № 10	Заполнить таблицу «Характеристика полуфабрикатов из котлетной массы»	2	
Самостоятельная работа № 11	Составить таблицу «Требование к качеству, сроки хранения полуфабрикатов из мяса»	2	
Дифференцированный зачет		2	

Учебная практика 1 раздел Виды работ:		72 ч	
Тема 1.1. Вводный инструктаж.	Вводный инструктаж -инструктаж по охране труда и технике безопасности в лаборатории и противопожарная безопасность - организация труда	6	3
Тема 1.2. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей: картофель отварной; картофельное пюре; картофель в молоке.	Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей -механическая кулинарная обработка овощей -выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из овощей - тепловая обработка: варка -протирание - оформление и подача готового блюда - бракераж готового блюда	6	3
Тема 1.3 Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей: овощи припущенные; капуста белокочанная с соусом; морковь с зеленым горошком в молочном соусе.	Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей -механическая кулинарная обработка овощей - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из овощей - нарезка простыми формами - тепловая обработка: припускание - оформление и подача готового блюда - бракераж готового блюда	6	3
Тема 1.4. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей основным способом: картофель жареный из сырого; картофель жареный из отварного; зразы картофельные; котлеты морков-	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей основным способом -механическая кулинарная обработка овощей - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из овощей - нарезка простыми формами, протирание - формовка котлет, зраз -тепловая обработка: жарка основным способом - оформление и подача готового блюда	6	3

ные.	- бракераж готового блюда		
Тема 1.5. Приготовление блюд и гарниров из овощей жареных во фритюре: картофель фри; лук фри; крокеты картофельные.	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей во фритюре -механическая кулинарная обработка овощей - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из овощей - нарезка простыми формами, протирание - подготовка фритюрного жира - формовка крокет -тепловая обработка: жарка во фритюре - оформление и подача готового блюда - бракераж готового блюда	6	3
Тема 1.6. Приготовление блюд из тушеных овощей: капуста тушеная; свекла тушеная в сметане; рагу из овощей.	Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей -механическая кулинарная обработка овощей - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из овощей - нарезка - тепловая обработка: тушение - оформление и подача готового блюда - бракераж готового блюда	6	3
Тема 1.7. Приготовление блюд из запеченных овощей: картофельная запеканка; рулет картофельный; солянка овощная; голубцы овощные; перец фаршированный».	Приготовление блюд из запеченных овощей -механическая кулинарная обработка овощей - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из овощей - подготовка овощей к фаршированию - нарезка - тепловая обработка: жарка, запекание - оформление и подача готового блюда - бракераж готового блюда	6	3
Тема 1.8. Приготовление блюд из грибов: грибы с картофелем; грибы в сметанном соусе с картофелем; грибы в сметанном соусе запеченные.	Приготовление блюд из грибов -механическая кулинарная обработка грибов - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из овощей - нарезка -тепловая обработка: тушение, жарка, запекание - оформление и подача готового блюда - бракераж готового блюда	6	3
Тема 1.9. Приготовление каш, гарниров из круп, бобовых макаронных изделий:	Приготовление каш, гарниров из круп, бобовых макаронных изделий -организация рабочих мест - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из круп, бобо-	6	3

<p>рассыпчатая гречневая каша; вязкая рисовая каша; жидкая манная каша; рис отварной; бобовые отварные с луком; макароны отварные.</p>	<p>вых и макаронных изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием, основные правила техники безопасности - подготовка крупы, бобовых, макаронных изделий - варка крупы, бобовых, макаронных изделий - оформление и подача готового блюда - бракераж готового блюда 		
<p>Тема 1.10. Приготовление изделий из каш и макаронных изделий: крупеник; запеканка рисовая с творогом; биточки и котлеты манные; лапшевник с творогом.</p>	<p>Приготовление изделий из каш и макаронных изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочих мест - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из круп и макаронных изделий - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием, основные правила техники безопасности - подготовка крупы и макаронных изделий - варка крупы и макаронных изделий - формовка биточков и котлет - тепловая обработка: жарка, запекание - оформление и подача готового блюда - бракераж готового блюда 	6	3
<p>Тема 1.11. Приготовление изделий из яиц и творога: яичница глазунья с луком; омлет натуральный; омлет с жареным картофелем (запеченный); вареники ленивые; сырники из творога; запеканка из творога.</p>	<p>Приготовление изделий из яиц и творога</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочих мест - механическая кулинарная обработка овощей - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из яиц и творога - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием, основные правила техники безопасности - подготовка яиц и творога-формовка вареников ленивых, сырников - тепловая обработка: варка, жарка, запекание - оформление и подача готового блюда - бракераж готового блюда 	6	3
<p>Тема 1.12. Приготовление мучных блюд и кулинарных изделий: вареники с творогом; блины; оладьи; блинчики; пирожки с дрожжевого теста; ватрушки.</p>	<p>Приготовление мучных блюд и кулинарных изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочих мест - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления мучных блюд и кулинарных изделий - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием, основные правила техники безопасности. 	6	3

Раздел 2. Выполнение работ по профессии «Повар»		135ч	
МДК 07.02 Теоретическая подготовка по профессии «Повар»		90 ч, в т.ч 36 ЛПЗ	
Тема 2.1. Тепловая кулинарная обработка	Содержание	1	2
	1. Классификация способов тепловой обработки. 2. Изменения, происходящие при тепловой обработке. Потери массы при тепловой обработке.		
Тема 2.2. Приготовление и оформление отварных, припущенных блюд и гарниров из овощей	1. Основные правила варки и припускания овощей. Ассортимент блюд. 2. Технология приготовления и отпуск.	1	2
Тема 2.3. Приготовление и оформление жареных гарниров из овощей	Содержание	1	
	1. Основные правила жарки овощей. Ассортимент блюд. 2. Технология приготовления блюд из жаренных овощей: картофель жаренный основным способом, во фритюре, лук фри, кабачки, баклажаны жаренные и отпуск.		2
	Содержание	1	2
	1. Технология приготовления блюд и гарниров из жаренных овощей: котлеты морковные, картофельные, капустные, крокеты и отпуск.		
Тема 2.4. Приготовление и оформление тушеных блюд и гарниров из овощей	Содержание	1	
	1. Основные правила тушения овощей. Ассортимент блюд. 2. Технология приготовления и отпуск.		2
Тема 2.5. Приготовление и оформление запеченных и фаршированных блюд из овощей	Содержание	1	
	1. Основные правила запекания овощей. Ассортимент блюд. 2. Технология приготовления и отпуск.		2
Тема 2.6. Приготовление и оформление блюд из грибов и овощных полуфабрикатов	Содержание	1	
	1. Ассортимент блюд из грибов. 2. Технология приготовления блюд из грибов и овощных полуфабрикатов, отпуск. 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд и гарниров из овощей и грибов.		2
Практическая работа № 2		1	

	<p>«Составление технологических карт для приготовления блюд из овощей» 1. Расчет необходимого количества сырья для приготовления блюд из овощей. 2. Составление технологических карт.</p>		2
	<p>Лабораторная работа № 6 «Приготовление блюд из отварных, жареных, тушеных и запеченных овощей» 1. Приготовление блюд и гарниров из отварных, жареных, тушеных и запеченных овощей. 2. Правила подачи и оформления готовых блюд. 3. Бракераж готовых блюд.</p>	4	2
Контрольная работа		1	3
Тема 2.7. Подготовка продуктов для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых яиц	<p>Содержание 1. Краткая характеристика, пищевое значение и химический состав круп, бобовых и яиц. 2. Подготовка к варке круп, бобовых, макаронных изделий 3. Процессы, происходящие при тепловой обработке.</p>	1	2
Тема 2.7. Подготовка продуктов для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий, творога, теста.	<p>Содержание 1. Краткая характеристика, пищевое значение и химический состав макаронных изделий, творога, теста. 2. Подготовка к тепловой обработке 3. Процессы, происходящие при тепловой обработке макаронных изделий, творога, теста.</p>	1	2
Тема 2.8. Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых.	<p>Содержание 1. Технология приготовления и отпуск каш различной консистенции (рассыпчатые, вязкие, жидкие). 2. Технология приготовления и отпуск изделий из каш. 3. Технология приготовления и отпуск блюд из бобовых.</p>	1	2
Тема 2.8. Приготовление и оформление блюд и гарниров из макаронных изделий	<p>Содержание 1. Способы варки макаронных изделий. 2. Технология приготовления и отпуск блюд из макаронных изделий. 3. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	1	2
Тема 2.9. Приготовление и оформление блюд из яиц	<p>Содержание 1. Технология приготовления и отпуск отварных яичных блюд. Ассортимент блюд.</p>	1	2

	2. Требование к качеству, условия и сроки хранения блюд из яиц.	1	2
	Содержание 1. Технология приготовления и отпуск жаренных и запеченных яичных блюд. Ассортимент блюд. 2. Требование к качеству, условия и сроки хранения блюд из яиц.		
Тема 2.10. Приготовление и оформление блюд из творога	Содержание	1	2
	1. Технология приготовления и отпуск холодных блюд из творога. Ассортимент блюд.	1	
	Содержание		2
	1. Технология приготовления и отпуск горячих блюд из творога. Ассортимент блюд. 2. Требование к качеству, условия и сроки хранения блюд из творога.		
Тема 2.11. Приготовление дрожжевого теста	Содержание	1	2
	1. Подготовка сырья. 2. Технология приготовления дрожжевого теста: безопасный и опарный способ.		
Тема 2.11. Приготовление изделий из дрожжевого теста	Содержание	1	2
	1. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста. Ассортимент мучных изделий из дрожжевого теста. 2. Технология приготовления блинов и оладий.		
Тема 2.12. Приготовление пресного теста и изделий из него	Содержание	1	2
	1. Технология приготовления пресного теста: блинное, для пельменей, вареников, лапши домашней.		
Тема 2.12. Приготовление пресного теста и изделий из него	Содержание	1	2
	1. Технология приготовления изделий из пресного теста. Ассортимент мучных изделий из пресного теста. 2. Требование к качеству, условия и сроки хранения изделий из теста.		
	Практическая работа № 3	1	2
	«Составление технологических карт для приготовления блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога» 1. Расчет необходимого количества сырья для приготовления блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога. 2. Составление технологических карт.		
	Лабораторная работа № 7	4	2

	<p>«Приготовление блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога». 1. Приготовление блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, яиц, творога. 2. Правила подачи и оформления готовых блюд. 3. Бракераж готовых блюд.</p>		
Контрольная работа		2	3
Тема 2.13. Приготовление бульонов	Содержание	1	2
	1. Значение супов в питании, классификация. 2. Технология приготовления бульонов и отваров: костный, мясокостный, рыбный, из птицы, грибной, овощной. 3. Требования к качеству и сроки хранения бульонов.		
Тема 2.14. Приготовление щей, борщей, рассольников.	Содержание	1	2
	1. Подготовка продуктов для приготовления заправочных супов. 2. Ассортимент щей, борщей, рассольников. 3. Технология приготовления и отпуск.		
	1. Ассортимент рассольников и молочных супов. 2. Технология приготовления и отпуск.		2
Тема 2.15. Приготовление овощных, картофельных и молочных супов.	Содержание	1	2
	1. Ассортимент овощных и картофельных, молочных супов. 2. Технология приготовления и отпуск.		
Тема 2.16. Приготовление супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, с крупой и бобовыми.	Содержание	1	2
	1. Ассортимент супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, с крупой и бобовыми. 2. Технология приготовления и отпуск.		
Тема 2.17. Приготовление холодных и сладких супов.	Содержание	1	2
	1. Ассортимент холодных и сладких супов. 2. Технология приготовления и отпуск. 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения супов		
Тема 2.18. Приготовление соуса мясного красного и его производных.	Содержание	1	2
	1. Значение соусов в питании, классификация соусов. 2. Сырье и полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов. 3. Ассортимент производных соуса красного мясного. 4. Технология приготовления основного красного соуса и его производных. 5. Подбор соусов к блюдам.		
Тема 2.19. Приготовление соуса белого на мясном и рыбном бульоне и его производных.	Содержание	1	2
	1. Ассортимент производных соуса белого на мясном и рыбном бульоне. 2. Технология приготовления основного белого соуса на мясном и рыбном бульоне и его производных. 3. Подбор соусов к блюдам.		
Тема 2.20. Приготовление соуса грибно-	Содержание	1	

го, сметанного, молочного и его производных.	1. Ассортимент производных соуса грибного, сметанного, молочного.2. Технология приготовления основного соуса грибного, сметанного, молочного и его производных.3. Подбор соусов к блюдам.		2
Тема 2.21. Приготовление соусов яично-масляных и масляных смесей, заправок на растительном масле, соусов на уксусе и сладких соусов.	Содержание	1	
	1. Ассортимент соусов яично-масляных и масляных смесей, заправок на растительном масле, соусов на уксусе и сладких соусов.2. Технология приготовления соусов яично-масляных и масляных смесей, заправок на растительном масле, соусов на уксусе и сладких соусов.3. Подбор соусов и заправок к блюдам.4. Требования к качеству, условия и сроки хранения соусов.		2
Практическая работа № 4 «Составление технологических карт для приготовления супов и соусов» 1. Расчет необходимого количества сырья для приготовления супов и соусов. 2. Составление технологических карт. Лабораторная работа № 8 «Приготовление супов и соусов» 1. Приготовление супов и соусов. 2. Правила подачи и оформления готовых блюд. 3. Бракераж готовых блюд.		1	3
		6	
Контрольная работа		1	
Тема 2.22. Приготовление и оформление блюд из отварной и припущенной рыбы	Содержание	1	2
	1. Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы. 2. Общие правила варки и припускания рыбы. и3. Ассортимент, технология приготовления и отпуск блюд из отварной и припущенной рыбы.		
Тема 2.23. Приготовление и оформление блюд из тушеной и жареной рыбы	Содержание	1	2
	1. Общие правила тушения и жарки рыбы. 2. Ассортимент, технология приготовления и отпуск блюд из тушеной и жареной рыбы.		
Тема 2.24. Приготовление и оформление блюд из запеченной рыбы	Содержание	1	2
	1. Общие правила запекания рыбы. 2. Ассортимент, технология приготовления и отпуск блюд из запеченной рыбы.		
Тема 2.25. Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы	Содержание	1	2
	1. Ассортимент, технология приготовления и отпуск блюд из рыбной котлетной массы. 2. Требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных блюд.		
Практическая работа № 5		1	3

<p>«Составление технологических карт для приготовления блюд из рыбы» 1. Расчет необходимого количества сырья для приготовления блюд из рыбы. 2. Составление технологических карт. Лабораторная работа № 9 «Приготовление блюд из рыбы» 1. Приготовление блюд из рыбы. 2. Правила подачи и оформления готовых блюд. 3. Бракераж готовых блюд.</p>		4	
Контрольная работа		1	2
Тема 2.26. Приготовление и оформление блюд из отварного и припущенного мяса	Содержание	1	2
	1. Изменения, происходящие при тепловой обработке мяса. 2. Общие правила варки и припускания мяса. 3. Ассортимент, технология приготовления и отпуск блюд из отварного и припущенного мяса.		
Тема 2.27. Приготовление и оформление блюд из жареного мяса	Содержание	1	2
	1. Общие правила жарки мяса крупными, порционными и мелкими кусками. 2. Ассортимент, технология приготовления и отпуск блюд из жареного мяса.		
Тема 2.28. Приготовление и оформление блюд из тушеного мяса	Содержание	1	2
	1. Общие правила тушения мяса. 2. Ассортимент, технология приготовления и отпуск блюд из тушеного мяса.		
Тема 2.29. Приготовление и оформление блюд из запеченного мяса	Содержание	1	2
	1. Общие правила запекания мяса. 2. Ассортимент, технология приготовления и отпуск блюд из запеченного мяса.		
Тема 2.30. Приготовление и оформление блюд из рубленой и котлетной массы	Содержание	1	2
	1. Ассортимент блюд из рубленой и котлетной массы. 2. Технология приготовления и отпуск блюд из рубленой и котлетной массы. 3. Требование к качеству, условия и сроки хранения блюд из мяса.		
Тема 2.31. Приготовление и оформление блюд из субпродуктов	Содержание	1	2
	1. Ассортимент блюд из субпродуктов. 2. Технология приготовления и отпуск блюд из субпродуктов.		
Тема 2.32. Приготовление и оформление блюд из отварной птицы	Содержание	1	2
	1. Ассортимент блюд из отварной птицы. 2. Технология приготовления и отпуск блюд из отварной птицы.		
Тема 2.33. Приготовление и оформление блюд из жареной и тушеной птицы	Содержание	1	2
	1. Ассортимент блюд из жареной и тушеной птицы. 2. Технология приготовления и отпуск блюд из жареной и тушеной птицы.		

	3. Требование к качеству, условия и сроки хранения блюд из птицы.		
Практическая работа № 6 «Составление технологических карт для приготовления блюд из мяса» 1. Расчет необходимого количества сырья для приготовления блюд из мяса. 2. Составление технологических карт.		1	3
Лабораторная работа № 10 «Приготовление блюд из мяса» 1. Приготовление блюд из мяса. 2. Правила подачи и оформления готовых блюд. 3. Бракераж готовых блюд.		6	
Контрольная работа		1	3
Тема 2.34. Приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями	Содержание 1. Значение холодных блюд в питании. 2. Подготовка сырья и продуктов. 3. Нарезка гастрономических продуктов порциями. 4. Ассортимент и технология приготовления бутербродов.	1	2
Тема 2.35. Приготовление и оформление салатов, винегретов	Содержание 1. Общие правила приготовления салатов. 2. Ассортимент, технология приготовления и отпуск салатов из сырых овощей. 3. Ассортимент, технология приготовления и отпуск салатов из отварных овощей. 4. Ассортимент, технология приготовления и отпуск салатов из овощей с мясными и рыбными продуктами. 5. Ассортимент, технология приготовления и отпуск винегретов.	1	2
Тема 2.36. Приготовление и оформление овощных холодных блюд и закусок из яиц	Содержание 1. Ассортимент холодных овощных блюд и закусок из яиц. 2. Технология приготовления и отпуск овощных холодных блюд и закусок из яиц.	1	2
Тема 2.37. Приготовление и оформление рыбных и мясных холодных блюд и закусок	Содержание 1. Ассортимент рыбных и мясных холодных блюд и закусок. 2. Технология приготовления и отпуск рыбных и мясных холодных блюд и закусок.	1	2
Тема 2.38. Приготовление и оформление холодных сладких блюд	Содержание 1. Значение сладких блюд и напитков в питании. 2. Подготовка сырья к производству продукции. 3. Подача натуральных свежих фруктов и ягод 4. Приготовление компотов, киселей. 5. Приготовление сладких блюд из яблок. 6. Приготовление железированных сладких блюд.	1	2
Тема 2.39. Приготовление и оформление	Содержание	1	2

горячих сладких блюд	1. Приготовление пудингов, гурьевской каши, гренок с фруктами 2. Приготовление яблок печенных, яблок в тесте (кляре) жареные, шарлотка с яблоками. 3. Требование к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд.		
Тема 2.40. Технология приготовления холодных и горячих напитков	Содержание	1	2
	1. Общие сведения о напитках. 2. Холодные напитки. Ассортимент. Приготовление морсов, кваса, коктейлей молочных и на основе мороженого, крушонов. 3. Горячие напитки. Приготовление чая. Способы подачи 4. Приготовление кофе. Ассортимент кофе и способы подачи 5. Приготовление какао, шоколадаб. Требования к качеству горячих и холодных напитков		
Практическая работа № 7 «Составление технологических карт для приготовления холодных блюд и закусок, холодных и сладких горячих блюд и напитков»		1	3
1. Расчет необходимого количества сырья для приготовления холодных блюд и закусок, холодных и сладких горячих блюд и напитков. 2. Составление технологических карт.		6	
Лабораторная работа № 11 «Приготовление холодных блюд и закусок, холодных и сладких горячих блюд и напитков» 1. Приготовление холодных блюд и закусок, холодных и сладких горячих блюд и напитков. 2. Правила подачи и оформления готовых блюд и напитков. 3. Бракераж готовых блюд.			
Контрольная работа		1	3
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ:		45 ч	
Самостоятельная работа № 12	Составить таблицу «Характеристика основных способов тепловой обработки»	2	
Самостоятельная работа № 13	Реферат: «Изменения, происходящие в овощах при тепловой обработке»	4	
Самостоятельная работа № 14	Составить таблицу «Требования к качеству блюд и гарниров из овощей»	2	
Самостоятельная работа № 15	Составление технологических карт для приготовления блюд из овощей.	3	
Самостоятельная работа № 16	Составить таблицу «Требование к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий»	2	
Самостоятельная работа № 17	Составить таблицу «Требование к качеству блюд из яиц»	2	
Самостоятельная работа № 18	Составить таблицу «Требование к качеству блюд из творога»	2	
Самостоятельная работа № 19	Составить таблицу «Технология приготовления фаршей и начинок»	3	
Самостоятельная работа № 20	Составление технологических карт для приготовления блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога	3	
Самостоятельная работа № 21	Составить таблицу «Требование к качеству супов»	2	

Самостоятельная работа № 22	Составить таблицу «Требование к качеству соусов»	2	
Самостоятельная работа № 23	Составление технологических карт для приготовления супов и соусов	3	
Самостоятельная работа № 24	Составить таблицу «Требование к качеству блюд из рыбы»	2	
Самостоятельная работа № 25	Составление технологических карт для приготовления блюд из рыбы	3	
Самостоятельная работа № 26	Изучение темы и составление конспекта «Приготовление и оформление блюд из запеченного мяса»	2	
Самостоятельная работа № 27	Составить таблицу «Требование к качеству блюд из мяса»	2	
Самостоятельная работа № 28	Составление технологических карт для приготовления блюд из мяса	2	
Самостоятельная работа № 29	Изучение темы и составление конспекта «Требования к качеству сладких блюд»	2	
Самостоятельная работа № 30	Изучение темы и составление конспекта «Технология приготовления холодных и горячих напитков»	2	
Экзамен по МДК 07.02			

Учебная практика		72 ч	
Виды работ:			
Тема 13. Приготовление заправочных супов: щи из свежей капусты; щи из квашеной капусты с картофелем; борщ с капустой и картофелем; рассольник домашний.	Приготовление заправочных супов -организация рабочих мест - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления заправочных супов -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка продуктов для приготовления заправочных супов - варка бульона - варка заправочных супов - оформление и подача готовых супов - бракераж готовых супов	6	3
Тема 14. Приготовление супов картофельных с овощами, крупой, макаронными изделиями: суп крестьянский с крупой; суп картофельный с фрикадельками; суп-лапша домашняя; суп с крупой, суп молочный с макаронными изделиями; окрошка мясная	Приготовление супов картофельных с овощами, крупой, макаронными изделиями: -организация рабочих мест - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов картофельных с овощами, крупой, макаронными изделиями - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья для приготовления супов картофельных с овощами, крупой, макаронными изделиями	6	3

	<ul style="list-style-type: none"> - варка бульона - варка супов картофельных с овощами, крупой, макаронными изделиями - оформление и подача готовых супов - бракераж готовых супов 		
<p>Тема 15. Приготовление соусов: соус красный основной; соус красный кисло-сладкий; соус белый основной на мясном бульоне; соус томатный, соус молочный (для подачи к блюду); соус сметанный; соус сметанный с томатом.</p>	<p>Приготовление красного и белого основного соуса и их производных</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация рабочих мест -выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления красного и белого основного соуса и их производных -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья для приготовления красного и белого основного соуса и их производных - варка костного бульона - варка соусов - оформление и подача готовых соусов - бракераж готовых соусов 	6	3
<p>Тема 16. Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы: рыба (филе) отварная; рыба, припущенная в молоке; рыба, тушенная в томате с овощами; рыба жареная; рыба, запеченная в сметанном соусе.</p>	<p>Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация рабочих мест - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - механическая кулинарная обработка рыбы, овощей - тепловая обработка: варка, припускание - оформление и подача готового блюда - бракераж готового блюда 	6	3
<p>Тема 17. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: котлеты или биточки рыбные; шницель рыбный натуральный; зразы рыбные рубленые; тефтели рыбные.</p>	<p>Приготовление блюд из рыбной котлетной массы</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация рабочих мест - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбной котлетной массы -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - механическая кулинарная обработка рыбы, овощей - приготовление рыбной котлетной массы - формовка полуфабрикатов из рыбной котлетной массы - тепловая обработка: жарка, запекание, тушение - оформление и подача готового блюда - бракераж готового блюда 	6	3

<p>Тема 18. Приготовление блюд из отварного, жареного и тушеного мяса порционными и мелкими кусками: мясо отварное; бифштекс с яйцом; антрекот, бефстроганов; поджарка, гуляш; азу; плов</p>	<p>Приготовление блюд из отварного, жареного мяса порционными и мелкими кусками</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация рабочих мест - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из отварного, жаренного, тушеного мяса -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - механическая кулинарная обработка мяса - тепловая обработка: варка - оформление и подача готового блюда - бракераж готового блюда 	6	3
<p>Тема 19. Приготовление блюд из тушеного мяса порционными кусками и запеченного мяса: мясо духовое; зразы отбивные, говядина в кисло-сладком соусе, запеканка картофельная с мясом; голубцы с мясом и рисом.</p>	<p>Приготовление блюд из тушеного мяса порционными кусками</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация рабочих мест - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из тушеного мяса порционными кусками -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - механическая кулинарная обработка мяса, овощей - тепловая обработка: тушение - оформление и подача готового блюда - бракераж готового блюда 	6	3
<p>Тема 20. Приготовление блюд из рубленого мяса и котлетной массы: бифштекс рубленый; шницель натуральный рубленый; фрикадельки, котлеты, шницели; зразы рубленые; тефтели.</p>	<p>Приготовление блюд из рубленого мяса</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация рабочих мест - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рубленого мяса -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - механическая кулинарная обработка мяса, овощей - приготовление рубленой массы из мяса - формовка полуфабрикатов из рубленой массы - тепловая обработка: жарка - оформление и подача готового блюда - бракераж готового блюда 	6	3

<p>Тема 21. Приготовление блюд из птицы: птица жареная; цыплята табака; птица, тушенная в соусе, котлеты из птицы, кнелей паровых</p>	<p>Приготовление блюд из птицы</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация рабочих мест - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из птицы -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - механическая кулинарная обработка птицы - тепловая обработка: жарка, тушение - оформление и подача готового блюда - бракераж готового блюда 	6	3
<p>Тема 22. Приготовление открытых и закрытых бутербродов: бутерброды с сыром; с отварными мясными продуктами; бутерброды с паштетом и яйцом; закрытые бутерброды с мясными кулинарными изделиями</p>	<p>Приготовление открытых и закрытых бутербродов</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочих мест -выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления открытых и закрытых бутербродов - подготовка сырья для приготовления открытых и закрытых бутербродов - нарезка продуктов - оформление открытых и закрытых бутербродов - бракераж готовых бутербродов 	6	3
<p>Тема 23. Приготовление салатов и винегретов и холодных блюд из яиц и рыбы: салат из белокочанной капусты; салат из квашеной капусты; салат из свеклы с сыром и чесноком; салат мясной; винегрет овощной; яйца, фаршированные сельдью и луком; сельдь с картофелем и маслом; жареная рыба под маринадом</p>	<p>Приготовление салатов и винегретов</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочих мест -выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления салатов и винегретов - механическая кулинарная обработка овощей - подготовка сырья для приготовления салатов и винегретов - оформление салатов и винегретов - бракераж готовых салатов и винегретов 	6	3
<p>Тема 24. Приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков: компот из смеси сухофруктов; кисель из концентрата; яблоки в тесте жаренные; шарлотка с яблоками; чай заварка; чай с лимоном; кофе черный с молоком; какао с молоком; напиток яблочный; напиток лимонный. Проверочная работа.</p>	<p>Приготовление горячих и холодных напитков</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация рабочих мест - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления горячих и холодных напитков - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - первичная подготовка сырья к приготовлению блюд -приготовление горячих и холодных напитков -оформление горячих и холодных напитков -бракераж готовых горячих и холодных напитков 	3	3
<p>Дифференцированный зачет</p>		3	

Производственная практика		72	
Тема 1 Вводный инструктаж.	содержание	6	3
	Ознакомление с предприятием. Проведение вводного инструктажа. Изучение нормативно-технической документации на продукцию. Ознакомление с рабочими местами, оснащением цехов. Изучение меню и ассортимента выпускаемых блюд		
Тема 2 Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных овощей.	содержание	6	3
	Приготовление блюд и гарниров из овощей -механическая кулинарная обработка овощей -выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из овощей - подготовка фритюрного жира - тепловая обработка: варка, жарка, тушение - нарезка, протирание - оформление и подача готового блюда - бракераж готового блюда		
Тема 3. Приготовление каш, гарниров из круп, бобовых макаронных изделий.	содержание	6	3
	Приготовление каш, гарниров из круп, бобовых макаронных изделий -организация рабочих мест - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием, основные правила техники безопасности - подготовка крупы, бобовых, макаронных изделий - варка крупы, бобовых, макаронных изделий - оформление и подача готового блюда - бракераж готового блюда		
Тема 4. Приготовление мучных блюд и кулинарных изделий.	содержание	6	3
	Приготовление мучных блюд и кулинарных изделий -организация рабочих мест - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления мучных блюд и кулинарных изделий -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием, основные правила техники безопасности		

	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка сырья - формовка вареников, пирожков, ватрушки - тепловая обработка: варка, жарка, запекание - оформление и подача готовых мучных блюд и кулинарных изделий - бракераж готовых мучных блюд и кулинарных изделий 		
Тема 5. Приготовление заправочных, картофельных, молочных и холодных супов.	<p>содержание</p> <p>Приготовление супов</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочих мест - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка продуктов для приготовления заправочных, картофельных, молочных и холодных супов. - варка бульона - варка заправочных картофельных, молочных супов; - приготовление холодных супов - оформление и подача готовых супов - бракераж готовых супов 	6	3
Тема 6. Приготовление блюд из отварной, припущенной, тушеной, жареной и запеченной рыбы.	<p>содержание</p> <p>Приготовление блюд из отварной, припущенной, тушеной, жареной и запеченной рыбы.</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочих мест - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из отварной, припущенной, тушеной и жареной рыбы. - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - механическая кулинарная обработка рыбы, овощей - тепловая обработка: варка, припускание, тушение, жарка, запекание. - оформление и подача готового блюда - бракераж готового блюда 	6	3
Тема 7. Приготовление блюд из отварного, жареного, тушеного мяса порционными кусками и запеченного мяса	<p>содержание</p>	6	3

	<p>Приготовление блюд из отварного, жареного, тушеного порционными кусками и запеченного мяса</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация рабочих мест - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из отварного жареного и тушеного мяса порционными и мелкими кусками -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - механическая кулинарная обработка мяса - тепловая обработка: варка, жарка, тушение - оформление и подача готового блюда - бракераж готового блюда 		
Тема 8. Приготовление блюд из рубленого мяса и котлетной массы.	<p>содержание</p> <p>Приготовление блюд из рубленого мяса</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация рабочих мест - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рубленого мяса - механическая кулинарная обработка мяса, овощей - приготовление рубленой и котлетной массы из мяса - формовка полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы - тепловая обработка: жарка, тушение - оформление и подача готового блюда - бракераж готового блюда 	6	3
Тема 9. Приготовление блюд из птицы	<p>содержание</p> <p>Приготовление блюд из птицы</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация рабочих мест - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из птицы -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - механическая кулинарная обработка птицы - тепловая обработка: жарка, тушение, варка на пару - оформление и подача готового блюда - бракераж готового блюда 	6	3

Тема10. Приготовление открытых и закрытых бутербродов.	содержание Приготовление открытых и закрытых бутербродов - организация рабочих мест -выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления открытых и закрытых бутербродов - подготовка сырья для приготовления открытых и закрытых бутербродов - нарезка продуктов - оформление открытых и закрытых бутербродов - бракераж готовых бутербродов	6	3
Тема 11. Приготовление салатов и винегретов и холодных блюд	содержание - организация рабочих мест -выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления салатов и винегретов, холодных блюд и закусок из яиц и рыбы - механическая кулинарная обработка овощей - подготовка сырья для приготовления салатов, винегретов, холодных блюд -тепловая обработка: жарка, тушение, варка. - оформление салатов и винегретов, холодных блюд из яиц и рыбы - бракераж готовых блюд	6	3
Тема 12. Приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков.	содержание Приготовление холодных и горячих сладких блюд - организация рабочих мест -выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков - подготовка сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков - нарезка продуктов - тепловая обработка: варка компота, жарка, запекание - оформление холодных и горячих сладких блюд и напитков - бракераж готовых холодных и горячих сладких блюд и напитков	6	3
Квалификационный экзамен		6	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете:

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства:

- комплект ученической мебели на 25 посадочных места;
- комплект учительской мебели на 1 посадочное место;
- компьютер;
- проектор;
- экран;
- колонки;
- классная доска - 1 шт.
- информационно-демонстрационные плакаты;
- методические указания по выполнению лабораторных работ;
- сборник рецептов блюд и кулинарных изделий;
- комплект слайдов и презентаций.

Учебная кулинарная лаборатория, оснащенная оборудованием и кухонным инвентарем:

<ul style="list-style-type: none">- производственные столы;- холодильник;- мясорубка;- блендер;- весы;- пароконвектомат;- электрическая плита;- жаровня-фритюрница;- жарочный шкаф;- половники;- мясорубка ручная;- мясорубка электрическая;- пароварка;	<ul style="list-style-type: none">- ложки;- вилки;- венчик;- соусница;- тарелки для горячих закусок;- тазы;- сковорода D-30 см;- сковорода D-20 см;- казан;- большие разделочные доски;- маленькие разделочные доски;- кастрюля 20 л;	<ul style="list-style-type: none">- кастрюля 3 л;- кастрюля 2л;- кастрюля 4л;- противень- формы для коржей;- скалки;- дуршлаг;- терки;- утятница;- чайник;- салатные миски;- сито;
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.1. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Васюкова А.Т., Справочник повара: учеб. Пособие.- М: Дашков И.К, 2020.- 496с ЭБС «Знаниум» договор №4569 от 29.07.20

Справочники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2011г. Сборник технологических нормативов.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, 2012г.
3. ГОСТ Р 50647-12 «Общественное питание. Термины и определения»
4. ГОСТ Р 50763-11 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению профессионального модуля **ПМ. 07Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** должно предшествовать получение первичных профессиональных знаний, умений в рамках изучения следующих общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов и сырья.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Инженерно-педагогический состав:

Преподаватели и мастера производственного обучения, осуществляющие ППСЗ, имеют высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля и МДК 07.01, МДК 07.02, профессиональную переподготовку (при необходимости), курсы повышения квалификации, профессиональную стажировку в профильных образованиях (не реже 1 раз в 3 года), поварской разряд не ниже 5.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, плодов и грибов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность выбора инструментов, оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды - правильность организации рабочего места - соблюдение последовательности технологических процессов при механической обработке овощей и грибов - соответствие требованиям качества полуфабрикатов из овощей - точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт - рациональное распределение времени на выполнение задания 	<p>Оценка выполнения лабораторной работы Внеаудиторная самостоятельная работа Диагностическое тестирование. Внеаудиторная самостоятельная работа: изучение темы и составление конспекта Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по МДК 07.01 Экзамен по МДК 07.02 Квалификационный экзамен.</p>
<p>ПК 7.2. Производить обработку рыбы с костным скелетом, приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность в определении доброкачественности сырья - обоснованность выбора размораживания в зависимости от сырья Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт - обоснованность выбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и посуды - правильность организации рабочего места - соответствие требованиям техники безопасности - точность соблюдения рецептур - соблюдение температурного и временного режима при приготовлении блюд - соответствие требованиям качества полуфабрикатов - рациональное распределение времени на выполнение задания 	<p>Диагностическое тестирование. Оценка выполнения лабораторной работы Внеаудиторная самостоятельная работа Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по МДК 07.01 Экзамен по МДК 07.02 Квалификационный экзамен.</p>
<p>ПК 7.3. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность в определении доброкачественности сырья - точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт - обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов, посуды - правильность организации рабочего места 	<p>Диагностическое тестирование. Оценка выполнения лабораторной работы Внеаудиторная самостоятельная работа Промежуточная аттестация в форме дифференци-</p>

	<ul style="list-style-type: none"> -соблюдение последовательности технологических процессов -соответствие требованиям техники безопасности -точность соблюдения рецептур; -соблюдение температурного и временного режима - рациональное распределение времени на выполнение задания 	<p>рованного зачета по МДК 07.01</p> <p>Экзамен по МДК 07.02</p> <p>Квалификационный экзамен.</p>
<p>ПК 7.4. Готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов</p>	<ul style="list-style-type: none"> -точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт; -обоснованность выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии - соблюдение последовательности технологических процессов приготовления блюд из овощей и грибов - соответствие требованиям техники безопасности -точность соблюдения рецептур -соблюдение температурного и временного режима - соответствие требованиям органолептических показателей качества блюд - рациональное распределение времени на выполнение задания 	<p>Диагностическое тестирование.</p> <p>Оценка выполнения лабораторной работы</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа</p> <p>Промежуточная аттестация - экзамен по МДК 07.02</p> <p>Квалификационный экзамен.</p>
<p>ПК 7.5. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>	<ul style="list-style-type: none"> -обоснованность выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии - соблюдение последовательности технологических процессов - соответствие требованиям техники безопасности -точность соблюдения рецептур -соблюдение температурного и временного режима - соответствие требованиям органолептических показателей качества блюд- рациональное распределение времени на выполнение задания 	<p>Диагностическое тестирование.</p> <p>Оценка выполнения лабораторной работы</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа</p> <p>Промежуточная аттестация - экзамен по МДК 07.02</p> <p>Квалификационный экзамен.</p>
<p>ПК 7.6. Готовить бульоны отвары, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые супы и соусы</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт -соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений - соблюдение последовательности технологических процессов -соблюдение температурного и временного режима - соответствие требованиям органолептических показателей качества - рациональное распределение времени на выполнение задания 	<p>Диагностическое тестирование.</p> <p>Оценка выполнения лабораторной работы</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа</p> <p>Промежуточная аттестация - экзамен по МДК 07.02</p> <p>Квалификационный экзамен.</p>

<p>ПК 7.7. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом</p>	<ul style="list-style-type: none"> -точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт -соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений в соответствии с заданной технологией -соблюдение последовательности технологических процессов при приготовлении блюд из рыбы с костным скелетом - соответствие требованиям техники безопасности -точность соблюдения рецептур -соблюдение температурного и временного режима при приготовлении блюд из рыбы с костным скелетом -соответствие органолептическим требованиям качества блюд из рыбы с костным скелетом - рациональное распределение времени на выполнение задания 	<p>Диагностическое тестирование. Оценка выполнения лабораторной работы Внеаудиторная самостоятельная работа Промежуточная аттестация - экзамен по МДК 07.02 Квалификационный экзамен.</p>
<p>ПК 7.8. Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> -точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт -соответствие выбора инструментов, оборудования -соблюдение последовательности технологических процессов - соответствие требованиям техники безопасности - соблюдение температурного и временного режима -соответствие органолептическим требованиям качества - рациональное распределение времени на выполнение задания -Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт 	<p>Диагностическое тестирование. Оценка выполнения лабораторной работы Внеаудиторная самостоятельная работа Промежуточная аттестация - экзамен по МДК 07.02 Квалификационный экзамен.</p>
<p>ПК 7.9. Готовить и оформлять бутерброды, гастрономические продукты порциями, салаты, простые холодные блюда и закуски</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора безопасных схем организации производственного процесса; -обоснованность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; -точность соблюдения рецептур -соблюдение температурного и временного режима -соответствие органолептическим требованиям качества - рациональное распределение времени на выполнение задания 	<p>Диагностическое тестирование. Оценка выполнения лабораторной работы Внеаудиторная самостоятельная работа. Промежуточная аттестация - экзамен по МДК 07.02 Квалификационный экзамен.</p>

<p>ПК 7.10. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, горячие и холодные напитки</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт - правильность выбора безопасных схем организации производственного процесса; -обоснованность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; -точность соблюдения рецептур -соблюдение температурного и временного режима при приготовлении холодных и горячих напитков -соответствие органолептическим требованиям качества - рациональное распределение времени на выполнение задания 	<p>Диагностическое тестирование.</p> <p>Оценка выполнения лабораторной работы</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа.</p> <p>Промежуточная аттестация - экзамен по МДК 07.02</p> <p>Квалификационный экзамен.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

Таблица 2

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>- демонстрация интереса к будущей профессии</p>	<p>- участие в конкурсах профессионального мастерства;</p> <p>- кружковая работа;</p> <p>- внешняя активность учащегося;</p> <p>-беседы; творческие работы и т.д.</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области промышленного и гражданского строительства.</p> <p>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>- наблюдение в ходе выполнения ЛПЗ, самостоятельной работы, контрольных работ ит.д.</p>
<p>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях</p>	<p>- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных и ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины.</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>-эффективный поиск необходимой информации;</p> <p>-анализ и оценка различных источников, включая электронные.</p>	<p>- подготовка рефератов (докладов, сообщений по различной тематике)</p> <p>- участие во внеклассных мероприятиях по дисциплине, в конкур-</p>

		сах профессионального мастерства
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в учебной, профессиональной деятельности	- подготовка мультимедийных презентаций
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	- постановка целей, мотивация деятельности подчиненных; -организация и контроль работы подчиненных; самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельной работы при изучении дисциплины	- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	- анализ инноваций в области ведения технологических процессов производства	-беседа, дискуссия, творческая работа, реферат и т.д.