

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Черемшанский аграрный техникум»

Согласовано


Начальник
Управления сельского хозяйства
и продовольствия Черемшанского
района Республики Татарстан


М.З. Гатин

«02» 09 2019г.

Согласовано

Заместитель директора по
УПР


Малешин С.А.
«02» 09 2019г.

Утверждаю

Директор ГАПОУ «ЧАТ»


Островский В.А.

«02» 09 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль
качества блюд
По профессии 35.01.23 Хозяйка (-ин) усадьбы

Рассмотрена на заседании
педагогического совета

Протокол № 1

От «02» 09 2019г.

2019 год

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 КУЛИНАРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА БЛЮД

КУЛИНАРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА БЛЮД

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.

ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.

ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.

ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.

ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.

ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.

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

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

4.1. Область профессиональной деятельности выпускников: выполнение работ по производству и учету сельскохозяйственной продукции, ее кулинарная обработка в сельской усадьбе (сельском домохозяйстве, на ферме).

4.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

пищевые продукты, посуда, инструменты и оборудование для приготовления пищи;

обязательства, финансовые и хозяйственные операции в сельской усадьбе;

технологические процессы производства и кулинарной обработки сельскохозяйственной продукции.

4.3. Обучающийся по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы готовится к следующим видам деятельности:

4.3.3. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.

4.3.4. Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и

хозяйственных операций в сельской усадьбе.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

5.1. Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

ОК 8. Осуществлять денежные операции.

ОК 9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.

5.2.3. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.

ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.

ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.

ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.

ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.

ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.

ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.

VI. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

6.1. ППКРС предусматривает изучение следующих учебных циклов:

общепрофессионального;

профессионального

и разделов:

физическая культура;

учебная практика;

производственная практика;

промежуточная аттестация;

государственная итоговая аттестация.

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

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

Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

приготовления блюд и определения их качества;

уметь:

применять экономически обоснованные приемы приготовления блюд;

проводить органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, определять виды вкусовых продуктов;

рационально использовать различные группы продовольственных товаров в кулинарии и кондитерском производстве;

правильно хранить пищевые продукты, предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров;

производить расчет энергетической ценности пищевых рационов;

соблюдать санитарно-пищевые нормы;

пользоваться сборниками рецептов блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий;

рассчитывать количество сырья по нормативам и документально оформлять отпуск продуктов и сырья на приготовление блюд;

организовывать рабочее место, пользоваться весоизмерительным оборудованием;

сервировать стол;

знать:

общие понятия о физиологии питания;

технологии кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд;

понятия о пищевой биологической и физиологической ценности пищевых продуктов;
группы продовольственных товаров, правила их использования в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий;
требования к качеству продуктов и методы его оценки: факторы, влияющие на качество товаров, дефекты, сроки и условия хранения товаров и сырья;
потребительские свойства товаров;
маркировку и упаковку;
понятия и способы экономного расходования энергии, топлива;
назначение, устройство, принцип работы кухонного оборудования;
правила сервировки стола

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **280** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 187 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 93 часов;

лабораторные и практические занятия – 81 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **КУЛИНАРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА БЛЮД**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.
ПК 3.2.	Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.
ПК 3.3.	Выбирать и обрабатывать качественное сырьё для приготовления пищи и напитков средней сложности с учётом их энергетической ценности.
ПК 3.4.	Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.
ПК 3.5.	Порционировать и подготавливать блюда для подачи.
ПК 3.6.	Готовить помещение для приёма пищи, сервировать стол.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителей.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.
ОК 8.	Осуществлять денежные операции.

ОК 9.

Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объём времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. практически занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1 — 3.6	Раздел 1. Кулинарное приготовление пищи и проведение контроля качества блюд.	280	187	81	93	-	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объём часов	Уровень усвоения
ПМ 1. Кулинарное приготовление пищи и проведение контроля качества блюд			2
МДК.03.01 Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд		280	2
Раздел 1. Товароведческая характеристика пищевых продуктов.	Уметь: определять качество сырья, дефекты. Знать: группы продовольственных товаров и правила их использования в кулинарии и при производстве мучных кондитерских изделий, сроки хранения.		2

<p>Тема 1.1</p> <p>Общие сведения о пищевых продуктах</p>	<p>Уметь: объяснить значение предмета и задач товароведения; перечислить классификацию продовольственных товаров; рассчитать энергетическую ценность пищевых продуктов; хранить правильно пищевые продукты; предотвращать поступления в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров.</p> <p>Знать: предмет и задачи товароведения; классификацию продовольственных товаров; качество продовольственных товаров; понятия о пищевой биологической и физиологической ценности пищевых продуктов; основы хранения и консервирования продовольственных товаров</p>	<p>10</p>	<p>2</p>
	<p>Содержание:</p>	<p>10</p>	<p>2</p>
	<p>1.Предмет и задачи товароведения.</p>	<p>1</p>	
	<p>2.Химический состав пищевых продуктов.</p>	<p>1</p>	
	<p>3. Энергетическая ценность пищевых продуктов.</p>	<p>1</p>	
	<p>4.Качество пищевых продуктов и методы его определения.</p>	<p>1</p>	
	<p>5.Стандартизация и сертификация пищевых продуктов.</p>	<p>1</p>	
	<p>6.Маркировка и штрихкодирование пищевых продуктов</p>	<p>1</p>	
	<p>7.Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.</p>	<p>1</p>	
	<p>8.Классификация пищевых продуктов</p>	<p>1</p>	
	<p>Практическое занятие № 1. «Выполнение органолептической оценки</p>	<p>1</p>	

	качества сырья»		
Тема 1.2.Группы продовольственных товаров	<p>Уметь: различать продовольственные товары по группам, видам; рационально использовать продовольственные товары в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.</p> <p>Знать: химический состав продовольственных товаров; показатели качества; факторы, влияющие на качество продовольственных товаров; ассортимент; условия и сроки хранения продовольственных товаров.</p>		2
	Содержание:	8	2
	1.Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки	1	
	2. Рыба и рыбные продукты.	1	
	3.Мясо и мясные продукты.	2	
	4. Молоко и молочные продукты.	1	
	5. Яйца и яйцепродукты.	1	
	6.Пищевые жиры.	1	

	Контрольная работа по разделу 1: «Товароведческая характеристика пищевых продуктов»	1	
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1	26	
	1.Свежие плоды и овощи.- сообщение	2	
	2.Переработанные плод и овощи-сообщение	2	
	3 Мясные продукты- сообщение	2	
	4.Рыбные продукты - кроссворд	2	
	5.Молочные продукты - ребус	2	
	6. Жиры - таблица, кроссворд	2	
	7.Гастрономические продукты - сообщение	2	
	8.Зерновые продукты. Крупы.- образцы круп.	3	
	9.Зерновые продукты. Макароны изделия.- образцы макаронных изделий	2	
	10.Зерновые продукты. Хлеб и хлебобулочные изделия.- сообщение	2	
	11.Яйца и яйцепродукты.- сообщение	2	
	12.Вкусовые продукты.- сообщение	2	
	13.Дрожжи, разрыхлители, красители. Пищевые добавки. Генетически модифицированные пищевые продукты.- сообщение.	2	
Раздел 2.			
Технологии кулинарного приготовления пищи и	Уметь: соблюдать технологический процесс приготовления блюд, правила их отпуска, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
Тема 2.1.Первичная механическая и кулинарная обработка сырья.	Уметь: соблюдать технологический процесс первичной механической и кулинарной обработки сырья Знать: правила обработки и хранения видов продовольственных товаров после первичной механической и кулинарной обработки.	13	2
	Содержание	13	2
	1.Первичная механическая и кулинарная обработка овощей.	1	
	2.Первичная механическая и кулинарная обработка овощей.	1	
	3.Первичная механическая и кулинарная обработка грибов	1	

	4.Первичная механическая и кулинарная обработка рыбы.	2	
	5.Первичная механическая и кулинарная обработка мяса и мясных продуктов.	2	
	6.Первичная механическая и кулинарная обработка мясных субпродуктов.	2	
	7.Первичная механическая и кулинарная обработка птицы	2	
	8.Требования к качеству, условиям и срокам хранения.	2	
	Практические занятия	23	
	№2. «Выполнение первичной обработки овощей».	6	
	№3. «Выполнение механической и кулинарной обработки рыбы»	6*	
	№4. «Выполнение механической и кулинарной обработки мяса и мясопродуктов».	6*	
	№ 5. «Выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса»	4	
	Контрольная работа	1	
Тема 2.2. Тепловая обработка продуктов.	Уметь: соблюдать тепловую обработку продуктов Знать: основные способы тепловой обработки продуктов, организацию работы горячих цехов.		2
	Содержание:	5	2
	1.Основные и вспомогательные способы тепловой обработки	1	
	2.Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки	1	
	Контрольная работа	1	
			2
Тема 2.3. Технологический процесс	Уметь: соблюдать технологический процесс приготовления супов Знать: правила варки супов, технологию приготовления супов ,		2

приготовления супов .	требования к качеству и сроки их хранения.		
	Содержание:	16	2
	1. Классификация супов.	1	
	2. Классификация супов.	1	
	3. Подготовка продуктов.	1	
	4. Приготовление бульонов.	1	
	5. Приготовление заправочных супов.	1	
	6. Приготовление щей.	1	
	7. Приготовление борщей.	1	
	8. Приготовление супов молочных.	1	
	9. Приготовление супов-пюре.	1	
	10. Приготовление прозрачных супов .	1	
	11. Приготовление сладких супов.	1	
	12. Приготовление холодных супов.	2	
	13. Требования к качеству, правилам отпуска, условиям и срокам хранения.	2	
	Практические занятия	25	
№6. «Выполнение технологического процесса приготовления заправочных супов».	6*		
№7. «Выполнение технологического процесса приготовления рассольников, солянок».	6*		
№ 8. «Выполнение технологического процесса приготовления супов картофельных, овощных и супов с макаронными изделиями».	5		

№ 9. «Выполнение технологического процесса приготовления молочных супов и супов- пюре».	6*
№ 10. «Выполнение технологического процесса приготовления прозрачных и холодных супов».	6*
Контрольная работа	2
Самостоятельная работа	19
1. Приготовление бульонов- сообщение	1
2. Технологический процесс приготовления заправочных супов - технологическая карта	1
3. Технологический процесс приготовления супов картофельного с овощами, крупой и макаронными изделиями и бобовыми - технологическая карта	1
4. Технологический процесс приготовления супов молочных - технологическая карта	1
5. Технологический процесс приготовления супов-пюре -технологическая карта	1
6. Технологический процесс приготовления прозрачных супов - технологическая карта	1
6. Технологический процесс приготовления сладких супов - технологическая карта	1
7. Технологический процесс приготовления холодных супов - технологическая карта	1

Тема 2.4. Технологический процесс приготовления соусов.	Уметь: соблюдать технологический процесс приготовления соусов.		2
	Знать: технологию приготовления соусов, требования к качеству и сроки		
	Содержание	7	2
	1.Классификация соусов	1	
	2. Соус красный основной и его производные	1	
	3. Соус белый на мясном и рыбном бульоне	1	
	3. Соус белый основной и его производные	1	
	4. Соус сметанный, молочный и его производные; соусы грибные.	1	
	5. Масляные смеси, соусы на растительном масле.	1	
	6. Требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения	1	
	Практические занятия	4	
	№11. «Выполнение технологического процесса приготовления красного и белого соуса основного».	1	
	№12. «Выполнение технологического процесса приготовления молочных и сметанных соусов».	1	
	№13. «Выполнение технологического процесса приготовления холодных соусов».	1	
	Контрольная работа	1	
	Самостоятельная работа	8	
	1.Приготовление соусов - сообщение	1	
	2.Технологический процесс приготовления соуса красного основного - технологическая карта	1	
	3.Технологический процесс приготовления соуса белого на мясном бульоне - технологическая карта	1	
	4.Технологический процесс приготовления соуса грибного - технологическая карта	1	

	5.Технологический процесс приготовления соуса сметанного - технологическая карта	1	
	6.Технологический процесс приготовления смесей масляных - технологическая карта	1	
	7.Технологический процесс приготовления соусов холодных и желе - технологическая карта	2	
	8.Технологический процесс приготовления соусов сладких - технологическая карта	2	
Тема 2.5. Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий и овощей.	Уметь: соблюдать технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и овощей.		2
	Знать: технологию приготовления блюд и гарниров из овощей, круп,		
	Содержание:	6	2
	1.Классификация блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, припущенных, жареных и тушёных овощей.	1	
	2.Блюда и гарниры из круп.	1	
	3.Блюда и гарниры из бобовых и макаронных изделий.	1	
	4.Блюда и гарниры из припущенных, жареных овощей.	1	
	5.Блюда и гарниры из тушёных и запечённых овощей.	1	
	6.Требования к качеству, условиям и срокам хранения.	1	
	Практические занятия	5	
	№ 14. «Выполнение технологического процесса приготовления блюд из круп и бобовых изделий».	1*	
	№15. «Выполнение технологического процесса приготовления блюд из макаронных изделий».	1*	
	№16. «Выполнение технологического процесса приготовления блюд из вареных и припущенных овощей».	1*	

	№17. « Выполнение технологического процесса приготовления блюд из жареных и запеченных овощей».	1*	
	Контрольная работа	1	
	Самостоятельная работа	14	
	1.Приготовление блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий - сообщение	2	
	2.Технологический процесс приготовления блюд из каш - технологическая карта	2	
	3.Технологический процесс приготовления блюд из бобовых - технологическая карта	2	
	4.Технологический процесс приготовления блюд из макаронных изделий - технологическая карта	2	
	5.Технологический процесс приготовления блюд из припущенных овощей - технологическая карта	2	
	6.Технологический процесс приготовления блюд из жареных овощей - технологическая карта	2	
	7.Технологический процесс приготовления блюд из запеченных овощей - технологическая карта	2	
Тема 2.6.	Уметь: соблюдать технологический процесс приготовления рыбных блюд		2
Технологический процесс приготовления рыбных блюд.	Знать: технологию приготовления рыбных блюд, требования к качеству и		
	Содержание	7	2
	1. Блюда из рыбы отварной	1	
	2.Блюда из рыбы припущенной.	1	
	3. Блюда из рыбы жареной.	1	
	4. Блюда из рыбы запечённой.	1	
	5. Блюда из рыбной котлетной массы.	1	
	6.Блюда из морепродуктов	1	

	7. Требования к качеству, условиям, срокам реализации и хранения.	1	
	Практические занятия	5	
	№ 18. «Выполнение технологического процесса приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы».	1	
	№19. «Выполнение технологического процесса приготовления блюд из жареной рыбы».	1	
	№20. «Выполнение технологического	1	
	№21. «Выполнение технологического	1	
	Контрольная работа	1	
	Самостоятельная работа	6	
	1.Приготовление рыбы отварной - рефераты	1	
	2.Технологический процесс приготовления рыбы припущенной - технологическая карта	1	
	3.Технологический процесс приготовления рыбы жареной - технологическая карта	1	
	4.Технологический процесс приготовления рыбы запеченной - технологическая карта	1	
	5.Технологический процесс приготовления рыбной котлетной массы - технологическая карта	1	
	6.Технологический процесс приготовления блюд из морепродуктов - технологическая карта	1	
Тема 2.7. Технологический процесс приготовления мясных блюд.	Уметь: соблюдать технологический процесс приготовления мясных блюд		2
	Знать: технологию приготовления мясных блюд, требования к качеству и		
	Содержание	14	2
	1.Изменения, происходящие при тепловой обработке мясопродуктов .	1	

2.Отварные мясные блюда.	1
3.Припущенные мясные блюда.	1
4.Блюда из рубленого мяса и котлетной массы.	1
5.Блюда из жареного мяса.	1
6.Тушеные мясные блюда.	1
7. Запеченные мясные блюда	1
8.Блюда из субпродуктов	1
9.Блюда из мяса диких животных.	1
10.Отварная и припущенная птица и дичь.	1
11.Жареная птица и дичь.	1
12.Тушеные блюда из птицы.	1
13.Требования к качеству мясных блюд и сроки хранения.	1
14.Требования к качеству блюд из птицы, дичи и сроки их хранения.	1
Практические занятия	6
№ 22. «Выполнение технологического процесса приготовления блюд из отварного и жареного мяса».	1
№23. «Выполнение технологического процесса приготовления блюд из тушеного и запеченного мяса».	1
№24. «Выполнение технологического процесса приготовления блюд из котлетной массы».	1
№25. «Выполнение технологического процесса приготовления блюд из отварной и припущенной птицы».	
№26. «Выполнение технологического процесса приготовления блюд из жареной птицы»	
Контрольная работа.	

	Самостоятельная работа		
	1.Варка мясных продуктов - сообщение		
	2.Технологический процесс приготовления жареного мяса - технологическая карта		
	3.Технологический процесс приготовления тушеного мяса - технологическая карта		
	4.Технологический процесс приготовления запеченного мяса - технологическая карта	1	
	5.Технологический процесс приготовления блюд из рубленого мяса - технологическая карта	1	
	6.Технологический процесс приготовления блюд из котлетной массы - технологическая карта	1	
	7.Технологический процесс приготовления блюд из субпродуктов - технологическая карта	1	
	8.Технологический процесс приготовления блюд из жареной птицы и дичи - технологическая карта		
	9.Технологический процесс приготовления блюд из тушеной птицы - технологическая карта	1	
Тема 2.8. Блюда из яиц и творога.	Уметь: соблюдать технологический процесс приготовления блюд из яиц из творога		2
	Знать: технологию приготовления блюд и яиц их творога, требования к		
	Содержание.	5	2
	1.Характеристика яичных продуктов. Варка яиц.	1	
	2.Жареные и запеченные блюда.	1	
	3.Требования к качеству блюд из яиц и сроки хранения	1	

4.Холодные и горячие блюда из творога.	1
5.Требования к качеству блюд из творога и сроки хранения.	1
Практические занятия	3
№27. «Выполнение технологического процесса приготовления блюд из яиц».	1
№28. «Выполнение технологического процесса приготовления блюд из творога».	1
Контрольная работа	1
Самостоятельная работа	10
1.Варка яиц - сообщение	1
2.Яйцепродукты: яичный меланж, яичный порошок - сообщение	2
3.Производство и ассортимент творога - сообщение	2
4.Технологический процесс приготовления жареных и запеченных яичных блюд - технологическая карта	2
5.Технологический процесс приготовления горячих блюд из творога - технологическая карта	2
6.Технологический процесс приготовления запеченных блюд из творога - технологическая карта	2

Тема 2.9. Холодные блюда и закуски.	Уметь: соблюдать технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок	9	2
	Содержание	9	2
	1.Подготовка продуктов для холодных блюд.	1	

2.Бутерброды.	1
3.Салаты.	1
4.Винегреты.	1
5.Овощные и грибные блюда и закуски	1
6. Рыбные блюда и закуски.	1
7.Мясные блюда и горячие закуски	1
8.Требования к качеству холодных блюд, закусок и сроки хранения.	1
Контрольная работа.	1
Самостоятельная работа	7
1.Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд - сообщение	1
2. Технологический процесс приготовления бутербродов - технологическая карта	1
3. Технологический процесс приготовления салатов - технологическая карта	1
4.Технологический процесс приготовления винегретов - технологическая карта	1
5.Технологический процесс приготовления блюд и закусок из овощей, яиц и грибов - технологическая карта	1
6.Технологический процесс приготовления рыбных блюд и закусок - технологическая карта	1

	7.Технологический процесс приготовления мясных блюд и закусок - технологическая карта	1	
Тема 2.10. Сладкие блюда и горячие напитки.	Уметь: соблюдать технологический процесс приготовления сладких блюд и горячих напитков Знать: технологию приготовления сладких блюд и горячих напитков,		2
	Содержание	18	2
	1.Сладкие блюда	1	
	2.Горячие напитки	1	
	3.Требования к качеству сладких блюд и горячих напитков сроки их хранения	1	
	Практические занятия	2	
	№29. «Выполнение технологического процесса приготовления сладких блюд».	1	
	№30. Выполнение технологического процесса приготовления напитков»	1	
	Контрольная работа	1	
	Самостоятельная работа	5	
	1.Натуральные свежие фрукты и ягоды - сообщение	1	
	2. Технологический процесс приготовления компотов (технологическая карта)	1	
	3. Технологический процесс приготовления железированных блюд (технологическая карта)	1	
	4. Технологический процесс приготовления горячих сладких блюд (технологическая карта)	1	
	5. Технологический процесс приготовления напитков (технологическая карта)	1	

Тема 2.11. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста и изделий из него	Уметь: соблюдать технологический процесс приготовления дрожжевого теста и изделий из него.	9	2
	Знать: технологию приготовления дрожжевого теста и изделий из него,		
	Содержание		2
	1.Способы разрыхления теста.	1	
	2.Подготовка сырья	1	
	3.Технологический процесс приготовления дрожжевого теста безопасным способом	1	
	4.Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным способом	1	
	5.Технологический процесс приготовления изделий из дрожжевого теста	1	
	6.Технологический процесс приготовления теста для блинов и оладий.	1	
	7.Приготовление фаршей.	1	
	8.Технологический процесс приготовления бездрожжевого (пресного) теста.	1	
	9.Требования к качеству изделий из теста и сроки их хранения	1	
	Практические занятия	3	
	№ 31. «Выполнение технологического процесса приготовления дрожжевого теста опарным способом».	1	
	№32. «Выполнение технологического процесса приготовления дрожжевого теста безопасным способом».	1	
Контрольная работа	1		
Самостоятельная работа	10		
1.Хлебопекарные дрожжи - сообщение	1		
2.Разрыхлители - сообщение	1		

	3.Красители - сообщение	1	
	4. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста - технологическая карта	1	
	5. Технологический процесс приготовления пирожков печеных - технологическая карта	1	
	6. Технологический процесс приготовления ватрушек - технологическая карта	1	
	7. Технологический процесс приготовления кулебяк - технологическая карта	1	
	8. Технологический процесс приготовления теста для пельменей - технологическая карта	1	
	9. Технологический процесс приготовления теста для домашней лапши - технологическая карта	1	
	10. Технологический процесс приготовления теста для блинчиков - технологическая карта	1	
Раздел 3. Организация процесса к обслуживанию потребителей.	Уметь: составлять меню, сервировать стол, пользоваться весоизмерительным оборудованием		2
	Знать: организацию снабжения, производственных цехов, порядок отпуска продуктов на приготовление блюд, порционирование блюд, требования к качеству.		

Тема 3.1. Организация производства предприятий общественного питания.	<p>Уметь: пользоваться весоизмерительным оборудованием, оформлять документально приход и расход продуктов со склада; производить процесс мытья посуды с использованием дезинфицирующих и моющих средств, пользоваться сборниками рецептов блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий, производить расчет количества сырья и документальное оформление отпуска продуктов на приготовление блюд.</p> <p>Знать: общую характеристику, состав и планировку предприятий общественного питания; организацию работы цехов с полным циклом.</p>		2
	Содержание:	7	2
	1. Общая характеристика и классификация предприятий общественного питания.	1	
	2. Состав и планировка предприятий общественного питания.	1	
	3. Организация складского хозяйства.	1	
	4. Организация весового хозяйства.	1	
	5. Организация работы цехов с полным циклом	1	
	6. Организация работы моечных кухонной посуды, производственного инвентаря и тары.	1	
7. Основы меню. Расчет количества сырья и документальное оформление отпуска продуктов на приготовление блюд.	1		
Тема 3.2. Порционирование и подготовка готовых блюд для подачи	<p>Уметь: проводить бракераж блюд, порционировать и подготавливать готовые блюда для подачи.</p> <p>Знать: правила работы бракеражной комиссии, основные и вспомогательные работы при порционировании и подготовке готовых</p>	2	2
	Содержание		2
	1. Контроль качества готовых блюд.	1	

	2.Основные и вспомогательные работы при порционировании и подготовке готовых блюд для подачи.	1	
Тема 3.3. Требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.	Уметь: применять требования при реализации готовой продукции и при обслуживании потребителей. Знать: требования к реализации готовой продукции и обслуживанию	3	2
	Содержание:	1	2
	1.Требования к реализации готовой продукции.	1	
	2.Требования к обслуживанию потребителей.	1	
Тема 3.4. Сервировка столов.	Уметь: сервировать стол для приемов различного назначения. Знать: классификацию и назначение столовой посуды и столовых		2
	Содержание:	3	2
	1.Классификация и назначение столовой посуды и столовых приборов.	1	
	2.Сервировка стола для приемов различного назначения.	1	
	3.Правила этикета.	1	
	Практические занятия	3	
	№33. «Выполнение расчета дневного рациона питания: калькуляция и учёт».	1	
	№ 34. «Подбор посуды и сервировка стола».	1	
	Контрольная работа по разделу 3 «Организация процесса к обслуживанию потребителей»	1	
	Самостоятельная работа	5	
	1.Санитарно-гигиенические требования - сообщение	1	

	2.Организация материально-технического хозяйства - сообщение	1	
	3.Виды и средства информации населения об услугах предприятий общественного питания - сообщение	1	
	4.Учёт продуктов на производстве - составить дневной заборный лист на отпуск изделий	1	
	5.Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд. - таблица	1	
Раздел 4.Технологическое оборудование предприятий общественного питания.	Уметь: Эксплуатировать оборудование, соблюдая правила техники безопасности технологического оборудования.		2
	Знать: Назначение, устройство, принцип действия и правила эксплуатации технологического оборудования; понятия и способы экономного		
Тема 4.1. Общие сведения о машинах.	Уметь: отличать виды оборудования		2
	Знать: классификацию машин, основные части и двигатели машин;		
	Содержание:	2	2
	1.Классификация оборудования, используемого на предприятиях общественного питания.	1	
	2.Основные части и детали машин.	1	
Тема 4.2.Механическое оборудование.	Уметь: Эксплуатировать механическое оборудование, соблюдая правила техники безопасности механического оборудования.		2
	Знать: назначение, устройство, принцип действия и правила эксплуатации		
	Содержание:	10	2
	1.Картофелеочистительные машины.	1	
	2.Овощерезательные машины.	1	
	3.Протирорезательные машины.	1	

	4.Мясорубки.	1	
	5.Фаршемешалки.	1	
	6.Машины для рыхления мяса	1	
	7.Машины для обработки рыбы.	1	
	8.Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.	1	
	9.Машины для подготовки сырья.	1	
	10.Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	1	
Тема 4.3. Тепловое оборудование.	Уметь: Эксплуатировать тепловое оборудование, соблюдая правила техники безопасности теплового оборудования.	8	2
	Знать: назначение, устройство, принцип действия и правила эксплуатации		
	Содержание:	1	2
	1.Общие сведения о тепловом оборудовании.	1	
	2.Паровые котлы.	1	
	3.Аппарат пароварочный электрический.	1	
	4.Газовые, электрические пищеварочные котлы.	1	
	6.Жарочные и пекарные шкафы. Высокочастотные шкафы	1	
	7.Сковороды.	1	
	7..		
	8.Кипятильники. Водонагреватели.	1	
	9.		
Тема 4.4. Холодильное оборудование.	Уметь: Эксплуатировать холодильное оборудование, соблюдая правила техники безопасности холодильное оборудования.		2
	Знать: назначение, устройство, принцип действия и правила эксплуатации холодильного оборудования.		

Содержание:	7	2
1.Общие сведения о холодильном оборудовании.	1	
2.Способы охлаждения.	1	
3.Холодильные машины.	1	
4.Виды торгово-холодильного оборудования.	1	
5.Холодильные прилавки и витрины	1	
Контрольная работа по разделу 4 «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»	1	
Самостоятельная работа	8	
1.Пожарная безопасность на предприятиях общественного питания - сообщение.	2	
2.Производственный травматизм-сообщение.	2	
3.Профессиональные заболевания работников общественного питания - сообщение.	2	
4.Первая помощь при электротравмах .	2	

Итого:

280

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: теоретических основ кулинарии; безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

полигона; лабораторий кулинарии; микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: автоматизированное рабочее место преподавателя; посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); комплект инструментов и приспособлений;

комплекты учебных таблиц по темам; комплект методической документации по предмету; оборудование для проведения тематических лабораторных работ.

Технические средства обучения: компьютер, проектор.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- рабочее место мастера производственного обучения;
- рабочие места обучающихся;
- оборудование, принадлежности и инструмент повара;
- оборудование, инвентарь и посуда для повара;
- оборудование, тепловое, механическое, холодильное.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- автоматизированное место преподавателя;
- рабочие места обучающихся (по количеству обучающихся);
- вспомогательные инструменты повара;
- специальный производственный стол;
- комплект лабораторного инвентаря (весоизмерительные приборы, тепловое оборудование, посуда, инвентарь и т. д.).

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. 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 ООО «ОбразовательноИздательский центр «Академия», 2015.
2. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ООО «ОбразовательноИздательский центр «Академия»- 2015.
3. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум 2017 ООО «ОбразовательноИздательский центр «Академия» Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ООО «ОбразовательноИздательский центр «Академия»- 2015.
4. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с ООО «ОбразовательноИздательский центр «Академия»- 2015.
5. Шитякова Т.Ю., Качурина Т.А., Сопачева Т.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Электронный учебник 2015 АкадемияМедиа

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П.: Производственное обучение профессии Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда и закуски. Уч. Пособие для СПО/ В.П.Адросов . , 2014.
 2. Качурина. Т.А.Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. Образования/Т.А. Качурина -3-е издание., стер. - М.: ИЦ Академия, 2014
 3. Клеман Б. П.Практическое занятие по технологии приготовления пищи: Учеб. Пособие для нач. проф. Образования/ Б.П. Клеман, М.Н.Лебедева-3-е издание стеротип. - М: Академия, 2015
 4. Рубина,Е.А. Санитария и гигиена питания/ Рубина Е. А.-М. : ИЦ Академия, 2015
- Электронные образовательные ресурсы:

Интернет-ресурсы

1. <http://www.bestlibrary.ru> On-line библиотека
2. <http://www/lib.msu/su/> научная библиотека МГУ
3. <http://www/ebic.ru> Электронные славари.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебном кабинете теоретических основ кулинарии. Учебная практика проводится в столовой учебного заведения, рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Учебную практику рекомендуется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю подготовки обучающихся данного модуля..

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой, так и индивидуально.

Изучение дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» « Основы экономики», « Безопасность жизнедеятельности»,

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: Инженерно-педагогический состав, Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

**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 3.1. Составление однодневного и перспективного заказа на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.</p>	<p>Умение составлять однодневный и перспективный заказ. Правильно выбирать качественные продукты питания. Умение работать с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составление технологических карт.</p>	<p>проверка составления меню; тестирование; экспертная оценка; характеристика с производственной практики.</p>
<p>ПК 3.2. Подготовка к работе и уборка рабочего места, помещения, оборудования для приготовления пищи.</p>	<p>Точность подготавливания рабочего места повара всех цехов. Уборка рабочего места. Работа на оборудовании для предприятий общественного питания Соблюдение ТБ при работе на оборудовании</p>	<p>экзамен; наблюдение за действиями на практике; тестирование; экспертная оценка; характеристика с производственной практики</p>

<p>ПК 3.3. Выбор и обработка качественного сырья для приготовления пищи и напитков средней сложности с учётом их энергической ценности.</p>	<p>Высчитывать энергетическую ценность продуктов.</p> <p>Умение выбирать качественные продукты</p> <p>Обработка сырья для приготовления пищи и напитков средней сложности.</p> <p>Соблюдение ТБ при выполнении работ.</p>	<p>наблюдение за действиями на практике;</p> <p>тестирование;</p> <p>экспертная оценка;</p> <p>характеристика с производственной практики</p>
<p>ПК 3.4. Приготовление горячих, холодных блюд, закусок, напитков и изделий из теста.</p>	<p>Приготовление горячих блюд.</p> <p>Приготовление холодных блюд.</p> <p>Правильность выполнения трудовых приемов при приготовлении закусок, напитков и изделий из теста</p> <p>Соблюдение ТБ при выполнении работ.</p>	<p>наблюдение за действиями на практике;</p> <p>тестирование;</p> <p>экспертная оценка;</p> <p>характеристика с производственной практики</p>
<p>ПК 3.5. Порционирование и подготавливания блюда для подачи.</p>	<p>Порционирование блюд.</p> <p>Умение подавать блюда.</p> <p>Правильность выполнение приемов подачи блюд.</p> <p>Соблюдение санитарных правил и правил ТБ при подачи блюд.</p>	<p>тестирование;</p> <p>экспертная оценка;</p> <p>экзамен;</p>

<p>ПК 3.6. Подготовка помещения для приёма пищи, сервировка стола.</p>	<p>Правильность ношения спецодежды;</p> <p>Умение правильно сервировать стол.</p> <p>Умение подавать готовые блюда;</p> <p>Соблюдение инструкций по охране труда.</p>	<p>тестирование;</p> <p>экспертная оценка;</p> <p>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.

<p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>явно выраженный интерес к профессии;</p> <p>трудоустройство по полученной профессии;</p> <p>эффективное самостоятельное изучение профессионального модуля;</p> <p>результативное участие в конкурсах профессионального мастерства.</p>	<p>социологический опрос;</p> <p>экспертная оценка</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>правильная последовательность выполнения действий на лабораторных и практических работах и во время учебной, производственной практики в соответствии с инструкциями,</p>	<p>характеристика с производственной практики;</p>

	<p>технологическими картами и т.д.;</p> <p>обоснованность выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>личная оценка эффективности и качества выполнения работ.</p>	наблюдение
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих материалов, инструментов и т.д.</p> <p>самостоятельность текущего контроля и корректировка в пределах своих компетенций выполняемых работ в соответствии с технологическими процессами приготовления пищи;</p> <p>полнота представлений за последствия некачественно и несвоевременной выполненной работы.</p>	<p>экспертная оценка,</p> <p>наблюдение;</p> <p>характеристика с производственной практики;</p> <p>письменный опрос</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач;</p> <p>владение различными способами поиска информации;</p>	<p>экспертная оценка;</p> <p>наблюдение</p>

	<p>адекватность оценки полезности информации;</p> <p>используемость найденной для работы информации в результативном выполнении профессиональных задач, для профессионального роста и личностного развития;</p> <p>самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач.</p>	
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>устойчивость навыков эффективного использования современных ИКТ в профессиональной деятельности;</p> <p>устойчивость и демонстрация на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий при оформлении рефератов, на производственной практике;</p> <p>правильность и эффективность решения нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации;</p> <p>используемость ИКТ в оформлении результатов самостоятельной работы</p>	<p>экспертная оценка;</p> <p>наблюдение</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с</p>	<p>степень развития и успешное</p>	<p>социологический</p>

<p>коллегами, клиентами.</p> <p>руководством,</p>	<p>социологический опрос,</p> <ul style="list-style-type: none"> - наблюдение; - характеристика с производственной практики; - письменный опрос применения коммуникационных способностей на практике (в общении с сокурсниками, ИПР ОУ, потенциальными работодателями в ходе обучения); <p>полнота понимание и четкость представлений того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды работающих;</p> <p>владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе;</p> <p>соблюдение принципов профессиональной этики</p>	<p>опрос,</p> <p>наблюдение;</p> <p>характеристика с производственной практики;</p> <p>письменный опрос</p>
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>самостоятельный выбор учетно-военной специальности родственной полученной профессии;</p> <p>применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы</p>	<p>социологический опрос;</p> <p>анкетирование</p>

Перечень оборудования и инвентаря для кабинета

« Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кабинета

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект учебно-технической документации на оборудование,

Механическое оборудование:

Слайстер, мясорубка, миксер, блендер,

Тепловое оборудование:

- электроплита; пароконвектомат, водонагреватель, микроволновая печь

Холодильное оборудование:

- Холодильник

Технические средства обучения

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- мультимедиапроектор.

