

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,**  
**должностям служащих**  
**Уровень: базовый**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» с учетом ФГОС СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (№ 1565 от 9 декабря 2016 г.) с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020г.

Организация-разработчик:

ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики»

Разработчик: Коновалова Екатерина Анатольевна

преподаватель 1 категории

ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики»

Программа рекомендована профильной цикловой комиссии социально-экономических и естественно-научных дисциплин

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>23</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>27</b>

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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 ПМ. 07 является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа учебной дисциплины может быть использована при обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Программа учебной дисциплины может быть реализована с применением дистанционных образовательных технологий.

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Выполнение работ по профессиям Повар, Кондитер и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### **1.2.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК. 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

#### **1.2.2. Перечень профессиональных компетенций**

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ПК 7.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов.

ПК 7.2.	Готовить и оформлять простые супы, холодные и горячие соусы.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога.
ПК 7.4.	Производить обработку, приготовление полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из рыбы, мяса и домашней птицы.
ПК 7.5.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять простые холодные закуски, блюда, салаты.
ПК 7.6.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки.
ПК 7.7.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.
ПК 7.8.	Готовить и оформлять классические торты и пирожные.
ПК 7.9	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
ПК 7.10	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
ПК 7.11.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
ПК 7.12.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
<b>ЛР 13</b>	Мотивированный к качественному труду
<b>ЛР 14</b>	Умеющий реализовать лидерские качества на производстве
<b>ЛР 15</b>	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления и оформление основных кулинарных блюд и хлебобулочных, мучных изделий.</li> <li>– контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;</li> <li>– ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;</li> <li>– ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;</li> <li>– эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки сырья, приготовления основных блюд и гарниров;</li> <li>– использовать различные технологии приготовления и оформления основных блюд и гарниров, напитков, хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий;</li> <li>– оценить качество готовых изделий;</li> <li>– проводить анализ качества сырья и готовой продукции;</li> <li>– определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;</li> <li>– по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>– оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;</li> <li>– рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;</li> <li>– выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;</li> <li>– рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;</li> <li>– эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству различных видов сырья, основных блюд и гарниров;</li> <li>– правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовление основных блюд и гарниров, хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий;</li> <li>– правила проведения бракеража;</li> <li>– способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, хлебобулочных, мучных изделий, температуру подачи;</li> <li>– правила хранения и требования к качеству основных блюд и гарниров, хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий;</li> <li>– виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> <li>– виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий;</li> <li>– состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья;</li> <li>– органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции;</li> <li>– классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий и халвы);</li> <li>– технологию приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели атласной, пластичной, отливной)</li> <li>– шоколада;</li> <li>– конфет и ириса;</li> <li>– фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы;</li> <li>– халвы;</li> <li>– требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий;</li> <li>– классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель);</li> <li>– технологию приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель);</li> <li>– требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий;</li> <li>– виды дефектов продукции и меры по их устранению;</li> <li>– виды брака и меры по его предупреждению и устранению;</li> <li>– виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов;</li> <li>– виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;</li> <li>– правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий.</li> </ul>
--	--

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

**Всего часов –599 ч**

**Консультации – 4 ч**

**Промежуточная аттестация – 20 ч**

**Из них на освоение МДК–225 ч.,**

**Самостоятельная работа – 26 часов**

**на практики:**

- учебную 144 часа

- производственную 180 ч.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес- сиональ- ных общих компетен ций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова- тельной программы, час.	Объем образовательной программы, час.							
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Практики		Самостоятельн ая работа
			Обучение по МДК, в час.							
			всего , часов	в т.ч.			Учебная	Производст венная		
лабораторные и практические занятия, часов	практ. подготовка	курсовая проект (работа),час								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 7.1- 7.8 ОК	<b>МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар</b>	<b>139</b>	<b>124</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>108</b>	<b>15</b>	
	<b>Раздел 1.</b> Первичная обработка и нарезка овощей, грибов. Приготовление блюд из овощей и грибов.	<b>13</b>	14	10	10	-		-	1	
	<b>Раздел 2.</b> Приготовление супов и соусов.	<b>20</b>	20	12	12	-		-	2	
	<b>Раздел 3.</b> Приготовление каш и гарниров из круп, блюда из бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога.	<b>12</b>	12	6	6	-		-	2	
	<b>Раздел 4.</b> Приготовление блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.	<b>44</b>	40	28	28	-		-	2	
	<b>Раздел 5.</b> Приготовление холодных блюд, закусок, салатов.	<b>12</b>	14	6	6	-		-	2	
	<b>Раздел 6.</b> Приготовление сладких блюд и напитков.	<b>6</b>	6	2	2	-		-	2	
	<b>Раздел 7.</b> Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	<b>16</b>	14	10	10	-		-	2	
	<b>Раздел 8.</b> Приготовление пирожных и тортов.	14	12	6	6	-			2	
ПК 7.9- 7.12, ОК	<b>МДК 07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер</b>	<b>112</b>	<b>101</b>	<b>44</b>	<b>57</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	11	
	<b>Раздел 1.</b> Технология производства сахаристых (сахарных) кондитерских изделий	49	44	24	24				5	
	<b>Раздел 2.</b> Технология производства мучных кондитерских изделий	63	57	33	33				6	
	<b>Консультации</b>	4								
	<b>Промежуточная аттестация</b>	20								
	<b>Всего:</b>	<b>599</b>	<b>225</b>	<b>137</b>	<b>137</b>	<b>-</b>	<b>144</b>	<b>180</b>	<b>26</b>	

### 3. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
<b>МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар</b>		
<b>Тема 1. Первичная обработка и нарезка овощей, грибов. Приготовление блюд из овощей и грибов</b>		<b>14</b>
<b>Тема 1.1. Обработка овощей и грибов.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	Обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных и луковых овощей. Обработка консервированных овощей. Обработка салатных, шпинатных и десертных овощей. Обработка плодовых овощей. Подготовка овощей для фарширования. Обработка грибов. Требования к качеству. Сроки хранения.	<b>2</b>
<b>Тема 1.2. Приготовление блюд из овощей и грибов.</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	1. Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей. 2. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Приготовление блюд из запеченных овощей. Приготовление блюд из грибов. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов приготовления.	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие (в т.числе практическая подготовка)</b> Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей, грибов с учетом взаимозаменяемости.	<b>4/4</b>
	<b>Лабораторная работа (в т.числе практическая подготовка)</b> Приготовление и отпуск блюд из припущенных, отварных, жаренных, тушеных и запеченных овощей и грибов. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск.	<b>6/6</b>
<b>Тема 2. Приготовление супов и соусов.</b>		<b>18</b>
<b>Тема 2.1. Приготовление бульонов. Заправочные супы.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	Способы тепловой обработки. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов. Выбор производственного инвентаря и оборудования, правила их безопасного использования. Приготовление бульонов. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов приготовления. Температурный режим, последовательность технологических операций и правила приготовления	

	заправочных супов: щей, борщей, рассольников. Способы сервировки, варианты оформления и подачи супов температура подачи, требования к качеству, режимам хранения и реализации. Правила проведения бракеража. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов приготовления.	
<b>Тема 2.2.</b> <b>Приготовление супов картофельных, молочных.</b> <b>Приготовление супов-пюре.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	Температурный режим, последовательность технологических операций и правила приготовления супов, картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделий. Температурный режим, последовательность технологических операций и правила приготовления супов молочных. Способы сервировки, варианты оформления и подачи супов температура подачи, требования к качеству, режимам хранения и реализации. Правила проведения бракеража. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов приготовления. Температурный режим, последовательность технологических операций и правила приготовления супов-пюре. Требования к качеству супов. Сроки хранения. Способы сервировки, варианты оформления и подачи супов температура подачи, требования к качеству, режимам хранения и реализации. Правила проведения бракеража. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов приготовления.	
<b>Тема 2.3.</b> <b>Классификация соусов и их приготовление.</b>	<b>Содержание</b>	<b>14</b>
	Классификация, пищевая ценность соусов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. Соусы молочные, соусы сметанные Приготовление соусов с мукой. Приготовление соусов без муки. Требования к качеству соусов. Сроки хранения. Правила проведения бракеража. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов приготовления.	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие (в т.числе практическая подготовка)</b> Расчет количества сырья, необходимого для приготовления супов. Расчет количества сырья, необходимого для приготовления соусов. Разработка технологических карт.	<b>2/2</b>
	<b>Лабораторные работы (в т.числе практическая подготовка)</b> 1. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Выбор инвентаря и оборудования. Приготовление заправочных супов: Оформление и отпуск. Приготовление молочных, холодных, сладких супов. Оформление и отпуск. 2. Приготовление соусов. Оформление и отпуск	<b>6/6</b>  <b>4/4</b>
<b>Тема 3.</b> <b>Приготовление каш и гарниров из круп, блюда из бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога.</b>		<b>10</b>
<b>Тема 3.1.</b> <b>Блюда из каш.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	Значение, ассортимент, и требования к качеству различных видов круп. Подготовка круп к тепловой обработке. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов к тепловой обработке Температурный режим, правила приготовления и оформления блюд и гарниров из круп. Отпуск, требования к качеству. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых блюд. Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд, температура подачи.	

	Выбор производственного инвентаря и оборудования, его безопасное использование.	
<b>Тема 3.2.</b> <b>Блюда из бобовых, макаронных изделий.</b> <b>Блюда из яиц и творога.</b>	<b>Содержание</b> Значение, ассортимент, и требования к качеству различных видов бобовых, кулинарное использование. Подготовка бобовых к тепловой обработке. Температурный режим, правила приготовления и оформления блюд и гарниров из бобовых. Отпуск, требования к качеству. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых блюд. Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд, температура подачи. Выбор производственного инвентаря и оборудования, его безопасное использование. Значение, ассортимент, и требования к качеству различных видов муки, молочных и жировых продуктов, яиц и творога и кулинарное использование. Подготовка муки, яиц и творога к тепловой обработке. Температурный режим, правила приготовления и оформления блюд из яиц и творога. Отпуск, требования к качеству. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых блюд. Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд, температура подачи. Выбор производственного инвентаря и оборудования, его безопасное использование.	<b>8</b>  <b>2</b>
	<b>Лабораторная работа(в т.числе практическая подготовка)</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из круп и макаронных изделий. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и творога. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Подача, сроки хранения и реализации.	<b>6/6</b>
<b>Тема 4.</b> <b>Приготовление блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.</b>		<b>42</b>
<b>Тема 4.1.</b> <b>Обработка рыбы.</b>	<b>Содержание</b> Классификация, химический состав и пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья и полуфабрикатов. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы, правила их безопасного использования Предварительная обработка рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом, способы разделки и приготовления полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования. Особенности обработки некоторых видов рыб. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, запекания, жарки основным способом. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы. Приготовление котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы.	<b>2</b>  <b>2</b>
<b>Тема 4.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>

<b>Приготовление блюд из рыбы.</b>	Значение, классификация готовых блюд из рыбы. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы, правила их безопасного использования. Различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенной, отварной, жареной, запеченной и тушеной рыбы. Гарниры и соусы, используемые при отпуске. Правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Гарниры и соусы, используемые при отпуске. Правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из морепродуктов.	<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа(в т.числе практическая подготовка)</b> Обработка рыбного сырья. Проверка органолептическим способом качества рыбы. Выбор оборудования. Приготовление блюд из отварной, припущенной, жареной, запеченной и тушеной рыбы с использованием различных технологий. Оформление, подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы. Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт.	<b>6/6</b>
<b>Тема 4.3. Обработка мяса, подготовка полуфабрикатов из мяса.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	Значение, классификация, пищевая ценность, строение тканей, требования к качеству сырья и полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, маркировка, условия и сроки хранения, использование в кулинарии. Механическая обработка мяса. Разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов. Ассортимент, нормы выходов полуфабрикатов, требования к качеству. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса. Правила реализации.	<b>2</b>
<b>Тема 4.4. Приготовление блюд из мяса, субпродуктов</b>	<b>Содержание</b>	<b>14</b>
	Классификация готовых блюд из мяса. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса, правила их безопасного использования. Различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса. Приготовление и оформление блюд из отварного, припущенного мяса, жареного, тушеного, запеченного и рубленого мяса. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.	<b>2</b>
	<b>Практическая работа(в т.числе практическая подготовка)</b> Определение массы выхода частей и отходов при разделке сырья.	<b>6/6</b>

	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов и готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт.	
	<b>Лабораторная работа (в т.числе практическая подготовка)</b> Органолептическая оценка качества мяса, мясных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Выбор оборудования и его безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из отварного, припущенного, жареного, запеченного, тушеного и рубленого мяса. Подача. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из птицы. Подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из мяса и птицы.	<b>6/6</b>
<b>Тема 4.5.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
<b>Механическая кулинарная обработка домашней птицы.</b>	Обработка сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы: целыми тушками, порционных и мелкокусковых. Оборудование для приготовления полуфабрикатов из птицы.	<b>2</b>
<b>Тема 4.6.</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
<b>Блюда из домашней птицы.</b>	Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из птицы, правила их безопасного использования. Приготовление и оформление блюд из отварной, припущенной, жареной и тушеной птицы. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.	<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа (в т.числе практическая подготовка)</b> Органолептическая оценка качества домашней птицы. Выбор оборудования и его безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из птицы. Подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из мяса и птицы.	<b>10/10</b>
<b>Тема 5.</b> <b>Приготовление холодных блюд, закусок, салатов.</b>		<b>10</b>
<b>Тема 5.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
<b>Приготовление бутербродов.</b> <b>Приготовление салатов, винегретов, овощных закусок.</b>	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Различные технологии приготовления и оформления закусок: бутербродов Различные технологии приготовления и оформления закусок: салатов, винегретов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи. Технология приготовления салатных заправок.	<b>2</b>

	Холодные блюда и закуски из сыра и яиц. Ассортимент, технологический процесс приготовления и отпуска. Требования к качеству, режим хранения и реализации. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения холодных блюд и закусок.	
<b>Тема 5.2. Мясные и рыбные блюда и закуски.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
	Различные технологии приготовления и оформления холодных рыбных и мясных блюд и закусок. Составление композиций. Температурный и санитарный режимы приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения холодных блюд и закусок.	<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа(в т.числе практическая подготовка)</b> Органолептическая оценка качества гастрономических продуктов. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск бутербродов, салатов, винегретов. Подача. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных рыбных и мясных блюд. Составление композиций. Подача. Органолептическая оценка качества готовых холодных блюд и закусок. Выбор способа хранения с соблюдением температурного режима. Расчет сырья, определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом взаимозаменяемости.	<b>6/6</b>
<b>Тема 6. Приготовление сладких блюд и напитков.</b>		<b>6</b>
<b>Тема 6.1. Приготовление холодных сладких блюд, горячих сладких блюд</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	Ассортимент и классификация сладких (десертных) и горячих сладких блюд. Пищевая ценность. Классификация желирующих компонентов. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд. Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных холодных десертов. Требования безопасности при использовании пищевых добавок. Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления желированных блюд. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск желированных сладких блюд: желе, муссов, самбуков, кремов; взбитых сливок (сметаны). Приготовление горячих сладких блюд. Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения, реализации.	<b>2</b>

	Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи.	
<b>Тема 6.2. Приготовление горячих напитков, холодных напитков.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	Значение горячих напитков в питании. Классификация (чай, кофе, какао, шоколад). Правила выбора методов приготовления горячих напитков. Температурный и санитарный режим и правила приготовления горячих напитков и их хранения. Особенности приготовления. Правила порционирования, отпуска напитков. Варианты отпуска. Значение холодных напитков в питании. Классификация. Правила выбора методов приготовления холодных напитков. Температурный и санитарный режим и правила приготовления холодных напитков их хранения. Требования к качеству, режимы хранения и реализации напитков.	<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа (в т.числе практическая подготовка)</b> Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных сладких блюд; горячих сладких блюд; горячих и холодных напитков. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.	<b>2/2</b>
<b>Тема 7. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</b>		<b>14</b>
<b>Тема 7.1. Подготовка кондитерского сырья к производству.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	Ассортимент, классификация, пищевая ценность и химический состав сырья простых хлебобулочных изделий и хлеба и основных мучных кондитерских изделий. Подготовка кондитерского сырья к производству. Полуфабрикаты для мучных, кондитерских изделий.	<b>2</b>
<b>Тема 7.2. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. Приготовление бездрожжевого теста.</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способами, с «отсдобкой», с ускоренным и замедленным процессом брожения. Производство простых булочных и сдобных изделий, хлеба и батонов, правила хранения и требования к качеству. Фарши. Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него. Основные технологические операции и способы слоения теста. Технология приготовления сдобного пресного, бисквитного, песочного, слоеного, заварного, воздушного, воздушно-орехового теста и изделий из них. Ознакомление с видами, принципом действия и правилами эксплуатации оборудования для кондитерского цеха.	<b>2</b>

	<p><b>Лабораторная работа(в т.числе практическая подготовка)</b>          Расчет расхода сырья и количества воды для замеса дрожжевого и бездрожжевого теста.          Расчет расхода сырья с учетом потерь по сухому веществу при приготовлении тортов и пирожных.          Органолептическая оценка качества сырья и готовых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.          Приготовление с использованием различных технологий и оформление простых и основных хлебобулочных изделий и хлеба; печенья, пряников, коврижек; простых и основных отделочных полуфабрикатов; тортов и пирожных. Определение их соответствия технологическим требованиям.          Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.</p>	<b>10\10</b>
<b>Тема 8. Приготовление пирожных и тортов.</b>		<b>12</b>
<b>Тема 8.1. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	Виды, классификация и ассортимент простых и основных отделочных полуфабрикатов, основные показатели качества. Приготовление сиропов, жженки, помады (основной, сахарной, шоколадной, молочной), желе и фруктовой начинки. Приготовление кремов, сахарных мастик, глазурей: сырцовой и заварной, шоколадной; кандира, марципана, шоколада, карамели и украшений из них. Способы отделки.	<b>2</b>
<b>Тема 8.2. Приготовление пирожных и тортов</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	Классификация и ассортимент пирожных. Приготовление и оформление бисквитных, слоеных, заварных, воздушных, крошковых пирожных с различными кремами. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. Классификация и ассортимент тортов. Приготовление и оформление бисквитных песочных, слоеных, воздушных, воздушно-ореховых тортов с различными кремами. Приготовление тортов. Требования к качеству изделий из теста. Сроки хранения	<b>2</b>
	<p><b>Лабораторная работа(в т.числе практическая подготовка)</b>          Приготовление с использованием различных технологий и оформление тортов и пирожных.</p>	<b>6/6</b>
<b>Тема 8.3. Приготовление блюд кулинарных изделий для лечебного и детского питания.</b>	<b>Содержание</b>	
	Приготовление и оформление блюд, кулинарных изделий для лечебного и детского питания.	<b>2</b>

<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Составление таблиц «Требование к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации»</p> <p>Составление алгоритма по приготовлению и отпуску супов. Разработка технологических карт для лабораторных работ.</p> <p>Составление алгоритма по приготовлению тортов. Разработка технологических карт для лабораторных работ.</p> <p>Составление таблиц Составление алгоритма по приготовлению изделий.</p> <p>Разработка технологических карт для лабораторных работ.</p> <p>Составление алгоритма по приготовлению и отпуску гарниров. Разработка технологических карт для лабораторных работ.</p> <p>Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд. Разработка технологических карт для лабораторных работ.</p> <p>Составление таблиц Разработка технологических карт для лабораторных работ. Решение ситуационных задач. Доклады. Работа с литературой и сборником рецептур. Составление таблиц «Требования к качеству сладких блюд и напитков, сроки реализации».</p> <p>Разработка технологических карт для лабораторных работ. Решение ситуационных задач. Доклады.</p>	<p><b>15</b></p>
<p><b>Учебная практика по ПМ.07</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</li> <li>3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.</li> <li>9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.</li> <li>10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> </ol>	<p><b>72</b></p>

11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
<b>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)</b>	<b>Объем часов</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>МДК 07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер</b>		<b>42</b>
<b>Раздел 1 Технология производства сахаристых (сахарных) кондитерских изделий</b>		
<b>Тема 1.Карамель</b>		<b>8</b>
<b>Тема 1.1 Ассортимент и технологические схемы производства карамели</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Ассортимент и технологические схемы производства карамели. Подготовка сырья к производству	2
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>
	Виды брака карамели, способы его предупреждения и устранения. Украшения из карамели	2

Тема 1.2 Виды брака карамели. Украшения из карамели	Лабораторная работа. (в т.числе практическая подготовка) Приготовление карамели на инвертном сиропе, анализ свойств карамели	4/4
Тема 2. Шоколад		14
Тема 2.1 Ассортимент и технологические схемы производства шоколадных полуфабрикатов	Содержание учебного материала	2
	Ассортимент и технологические схемы производства шоколадных полуфабрикатов. Основные виды сырья, его состав, свойства, требования к качеству	2
Тема 2.2 Темперирование шоколада, способы темперирования.	Содержание учебного материала	2
	Цель, назначение темперирования шоколада. Способы темперирования шоколада	2
Тема 2.3 Изделия и украшения из темперированного шоколада. Особенности технологии приготовления белого шоколада	Содержание учебного материала	10
	Последовательность приготовления конфет из темперированного шоколада.	2
	Приготовление начинок для шоколадных конфет	
	Последовательность, режимы приготовления украшений из темперированного шоколада	
	Особенности в изготовлении белого шоколада	
	Лабораторная работа(в т.числе практическая подготовка) Украшения из темперированного шоколада Получение шоколадных конфет с начинками	8/8
Тема 3. Ирисная масса		2
Тема 3.1 Ассортимент и технологические схемы ирисной массы	Содержание учебного материала	2
	Ассортимент и технологические схемы производства ирисной массы. Использование в кондитерском производстве	2
Тема 4 Мармелад, пастила и зефир		18
Тема 4.1 Ассортимент мармеладных отделочных полуфабрикатов и украшений из них	Содержание учебного материала	8
	Ассортимент мармеладных изделий. И фруктово-ягодных отделочных полуфабрикатов. Производство фруктово - ягодного мармелада. Сырьё и подготовка его к производству	2
	Лабораторная работа. (в т.числе практическая подготовка) Приготовление конфитюра, кули	6/6
Тема 4.2 Роль пектина, сахара, кислоты при	Содержание учебного материала	2
	Роль пектина, сахара, кислоты при образовании мармеладного студня. Технологическая схема. Параметры	

<b>образовании мармеладного студня</b>		
<b>Тема 4.3 Производство пастилы и зефира</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8
	Производство пастилы. Приготовление, размазка, выстойка, резка, сушка. Укладка, упаковка, условия и сроки хранения. Производство зефира. Приготовление, отсадка, выстойка зефира. Укладка и упаковка зефира. Хранение. ГОСТ на пастильные изделия	2
	<b>Лабораторная работа(в т.числе практическая подготовка).</b> Приготовления зефира и маршмаллоу	6/6
<b>Тема 5. Халва</b>		2
<b>Тема 5.1. Производство халвы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Классификация халвы. Технологическая схема производства халвы. Использование халвы для отделки и украшения изделий.	
<b>Раздел 2 Технология производства мучных кондитерских изделий</b>		57
<b>Тема 1.1.Производство печенья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	7
	Ассортимент печенья Технология приготовления сахарного, сдобного и затяжного печенья Виды дефектов сахарного, сдобного и затяжного печенья и меры по их предупреждению и устранению. Требования к качеству полуфабрикатов при производстве сахарного, сдобного и затяжного печенья Оформление производственной и технологической документации при производстве печенья	2
	<b>Практические занятия(в т.числе практическая подготовка)</b> Расчет производственных рецептур печенья	5/5
<b>Тема 1.2 Производство пряников</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8
	Ассортимент пряничных изделий. Технология приготовления сырцовых и заварных пряников	2
	<b>Лабораторное занятие(в т.числе практическая подготовка).</b> Приготовление пряников. Органолептическая оценка качества. Украшение пряников	6/6
<b>Тема 1.3. Производство тортов и пирожных</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	30
	Ассортимент тортов и пирожных. Виды сырья для производства тортов и пирожных. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству тортов и пирожных. Виды брака тортов и пирожных и меры по его предупреждению и устранению.Разработка рекомендаций для оптимизации технологического процесса производства тортов и пирожных. Оформление производственной и технологической документации при производстве тортов и пирожных	8

	<b>Лабораторные занятия(в т.числе практическая подготовка).</b> 1.Приготовление выпеченых полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества 2.Приготовление отделочных полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества 3.Оформление тортов и пирожных.	6/6 10/10 6/6
<b>Тема 1.4 Производство кексов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4
	Ассортимент кексов Виды сырья для производства кексов. Состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья. Технология приготовления кексов на дрожжах и химических разрыхлителях. Разработка рекомендаций для оптимизации технологического процесса производства тортов и пирожных. Виды брака кексов и меры по его предупреждению и устранению. Оформление производственной и технологической документации при производстве кексов	4
<b>Тема 1.5 Производство вафель</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Ассортимент вафель. Виды сырья для производства кексов. Состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья. Органолептические и физико-химические показатели качества сырья и вафель Разработка рекомендаций для оптимизации технологического процесса производства вафель. Виды дефектов продукции и меры по их предупреждению и устранению. Оформление производственной и технологической документации	2
<b>Тема 1.6 Разработка новых видов продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Направление и перспективы развития кондитерской промышленности в производстве мучных кондитерских изделий Этапы разработки новых изделий Составление и оформление производственной и технологической документации	2
<b>Тема 1.7. Оборудование для производства мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4
	Виды, назначение и принцип действия оборудования для замеса теста, приготовления эмульсий, рецептурно-смесительных комплексов, формования теста, выпечки мучных кондитерских изделий, оборудования для охлаждения, отделки поверхности изделий Ознакомление с технической документацией на основные виды оборудования для производства мучных кондитерских изделий	4
<b>Самостоятельная работа</b>		

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий)</li> <li>2. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций</li> <li>3. Самостоятельное изучение и составление конспектов по вышеперечисленным темам</li> <li>4. Написание рефератов по темам</li> <li>5. Создание презентаций по темам МДК 07. 02</li> <li>6. Дефекты печенья и причины их вызывающие</li> <li>7. Дефекты при приготовлении различных видов выпеченных и отделочных полуфабрикатов</li> <li>8. Санитарные требования к производственным помещениям и технологическому процессу кондитерских изделий</li> <li>9. Дефекты при выпечке и глазировании пряников</li> <li>10. Ресурсосберегающие виды оборудования для производства мучных кондитерских изделий.</li> <li>11. Новые технологии приготовления выпеченных, отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.</li> <li>12. Новые технологии оформления мучных кондитерских изделий.</li> </ol>	<b>11</b>
<p><b>Учебная практика. Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Освобождение сырья от тары, взвешивание и дозирование сырья</li> <li>– Обслуживание оборудования для просеивания сырья и взвешивания</li> <li>– Выполнение требований безопасности труда и пожарной безопасности при производстве работ по подготовке сырья к производству</li> <li>– Органолептическая оценка качества карамели, шоколада, конфет, халвы, мармеладных и пастильных и других сахаристых кондитерских изделий.</li> <li>– Органолептическая оценка качества печенья, пряников, вафель, кексов, тортов и пирожных, отбраковка некачественной продукции</li> <li>– Ведение технологических процессов приготовления сахаристых и мучных кондитерских изделий.</li> </ul>	72
<p><b>Производственная практика. Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Оформление технической и технологической документации</li> <li>– Выполнение действий по приготовлению различных полуфабрикатов: сиропов, начинок, эмульсий для печенья и вафель, теста для различных тортов и пирожных, выпеченных и отделочных полуфабрикатов</li> <li>– Работа на формовочном оборудовании: отсадочной машине, ротационной машине</li> <li>– Работа на оборудовании для глазирования кондитерских изделий и отделке поверхности</li> <li>– Работа в пекарном отделении</li> <li>– Выполнение действий по завертке, расфасовке и упаковке готовой продукции</li> <li>– Технохимический контроль производства сахаристых кондитерских изделий</li> <li>– Технохимический контроль производства мучных кондитерских изделий</li> <li>– Ведение технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий</li> </ul>	180

– Ведение технологического процесса производства мучных кондитерских изделий	
<b>Всего:</b>	<i>572</i>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Материально-техническое обеспечение:**

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

-оборудование: столы производственные, ванны моечные, стеллажи для сушки посуды, стеллажи закрытые, плита электрическая, шкаф холодильный, мясорубка, овощерезка, слайсер, терка, блендер, весы настольные (циферблатные, электронные);

-инвентарь и инструменты: противни с высокими бортами, формы для заливных блюд, паштетницы, формочки и выемки разных фасонов и размеров, посуда из неокисляющегося материала (из нержавеющей стали, керамиковая или эмалированная), комплекты ножей поварской тройки, гастрономические ножи, венчик металлический, ступка с пестиком, решета, сита, горка для специй.

-комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- соответствие количества мест в кабинете количеству студентов в группе;
- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;

Технические средства обучения:

- Компьютер,
- Компьютерные программы,
- Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории;
- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству студентов;
- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;
- тепловое оборудование
- механическое оборудование;
- холодильное оборудование;
- средства малой механизации;
- производственные столы;
- столовая посуда, столовые приборы, столовое белье;
- посуда кухонная;
- инструменты, инвентарь, приспособления.

### **4.2 Информационное обеспечение реализации программы**

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

#### **4.2.1. Печатные издания:**

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

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

ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования : межгосударственный стандарт : дата введения 2016-01-01 / разработан открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Техэксперт : [сайт] / Консорциум «Кодекс». - [Москва] : Кодекс, 2020. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>

3. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу : межгосударственный стандарт : дата введения 2016-01-01 / разработан открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Техэксперт : [сайт] / Консорциум «Кодекс». - [Москва] : Кодекс, 2020. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200107327>.

4. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения : межгосударственный стандарт : дата введения 2015-01-01 / разработан открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Техэксперт : [сайт] / Консорциум «Кодекс». - [Москва] : Кодекс, 2020. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>.

5. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия : межгосударственный стандарт : дата введения 2016-01-01 / разработан открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Техэксперт : [сайт] / Консорциум «Кодекс». - [Москва] : Кодекс, 2020. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200107326> (дата обращения: 21.01.2020).

6. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования : межгосударственный стандарт : дата введения 2016-01-01 / разработан открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Техэксперт : [сайт] / Консорциум «Кодекс». - [Москва] : Кодекс, 2020. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>

7. ГОСТ 33688-2015. Нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании : межгосударственный стандарт : дата введения 2017-06-01 / разработан открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Техэксперт : [сайт] / Консорциум «Кодекс». - [Москва] : Кодекс, 2020. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200134987>.

8. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию : межгосударственный стандарт : дата введения 2015-01-01 / разработан открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Техэксперт : [сайт] / Консорциум «Кодекс». - [Москва] : Кодекс, 2020. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200103473>.

9. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания : межгосударственный стандарт : дата введения 2015-01-01 / разработан открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Техэксперт : [сайт] / Консорциум «Кодекс». - [Москва] : Кодекс, 2020. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200103474>.

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

11. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2017. - 816 с. - ISBN 978-5394-02232-6 // ZNANIUM. COM : электронно-библиотечная система : [научно-образовательный портал]. - Москва : Знаниум, 2011-2019. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/430422>.
13. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7 // ZNANIUM. COM : электронно-библиотечная система : [научно-образовательный портал]. — Москва : Знаниум, 2011-2019. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1091555>.
14. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2.
15. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С.Джабоева, М.Ю.Тамова. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 256 с. - ISBN 978-5-16-103502-3.
16. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106640-9.
17. Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2019. - 140 с. - ISBN 978-5-394-03380-3.
18. Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л. П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 374 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015459-6.
19. Берновский, Ю. Н. Безопасность продукции : учебно-практическое пособие / Ю. Н. Берновский. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 254 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-014056-8.
20. Васюкова, А. Т. Кухни народов мира : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : Дашков и К°, 2019. — 336 с. - ISBN 978-5-394-03040-6.
21. Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8.
22. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова ; под ред. А. Т. Васюковой. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 368 с. - ISBN 978-5-394-03523-4.
23. Высокотехнологичные производства в общественном питании : учеб. пособие / Т.Л. Камоза, Т.Н. Сафронова, Г.А. Губаненко, С.В. Ивлева. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2018. - 96 с. - ISBN 978-5-7638-3850-3.
24. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0706-1.
25. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 104 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0692-7.
26. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (СПО). - ISBN 978-5-8199-0776-4.

27. Ксенз, М. В. Физикохимические основы технологии продуктов общественного питания : учебное пособие / М. В. Ксенз, Т. А. Джум, М. Ю. Тамова. — Москва : ИНФРАМ, 2020. — 232 с. (Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-108375-8
28. Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. - Волгоград : Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с.
29. Мучные, творожные и яичные блюда : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [ и др.] ; под. ред. А. С. Ратушного. — Москва : Дашков и К°, 2018. — 36 с. — (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-02738-3.
30. Мясные блюда / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под. ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. — 56 с. — (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-03749-8.
31. Напитки / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под. ред. А. С. Ратушного. - Москва : Дашков и К°, 2018. — 60 с. — (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-02764-2.
32. Ратушный, А. С. Всё о еде от А до Я : энциклопедия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов ; под ред. А. С. Ратушного. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 440 с. - ISBN 978-5-394-02484-9.
33. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под ред. А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2019. — 816 с. - ISBN 978-5-394-03339-1.
34. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь на родос России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Дашков и К°, 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7.
35. Сладкие блюда : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2019. - 40 с. - (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-03608-8.
36. Соусы : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2019. - 44 с. — (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-03348-3.
37. Супы : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2019. — 74 с. — (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-03418-3.
38. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015493-0.
39. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 376 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-615-5
40. Усов В.В. Вегетарианская кухня : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2006. - 384 с.
41. Усов В.В. Русская кухня : Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2007. - 400 с.
42. Усов В.В. Рыбная кухня : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2007. - 384 с.
43. Холодные и горячие закуски / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - Москва : Дашков и К°, 2018. — 106 с. — (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-02638-6.
44. Чередниченко, Л. Е. Питание как часть национальной культуры народов : учебное пособие / Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 163 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-108190-7.

#### 4.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
7. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
8. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
10. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
11. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
12. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
13. <http://www.pitportal.ru/>

#### 4.2.3. Дополнительные источники:

1. Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т. А. Джум, М. Ю. Тамова, М. В. Букалова. — Москва : Магистр, 2020. — 544 с. - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-106537-2 // ZNANIUM. COM : электронно-библиотечная система : [научно-образовательный портал]. — Москва : Знаниум, 2011-2019. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1062253>
2. Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. — 412 с. : ил.
3. Охрана труда в общественном питании и торговле : учеб. пособие / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 125 с.
4. Сладкие блюда : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2019. - 40 с. - (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-03608-8 // ZNANIUM. COM : электронно-библиотечная система : [научно-образовательный портал]. — Москва : Знаниум, 2011-2019. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1081775>.
5. Соусы : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2019. - 44 с. — (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-03348-3 // ZNANIUM. COM : электронно-

- библиотечная система : [научно-образовательный портал]. – Москва : Знаниум, 2011-2019. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1081783>.
6. Супы : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2019. — 74 с. — (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-03418-3 // ZNANIUM. COM : электронно-библиотечная система : [научно-образовательный портал]. – Москва : Знаниум, 2011-2019. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1081799>.
7. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 816 с.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 208 с.
9. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 104 с.
10. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 480 с.
11. Холодные и горячие закуски / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - Москва : Дашков и К°, 2018. — 106 с. — (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-02638-6 // ZNANIUM. COM : электронно-библиотечная система : [научно-образовательный портал]. – Москва : Знаниум, 2011-2019. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1081825>.
12. Цопкало, Л. А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании / Л.А.Цопкало, Л.Н.Рождественская. - Новосибирск : НГТУ, 2013. - 230 с. - ISBN 978-5-7782-2325-7 // ZNANIUM. COM : электронно-библиотечная система : [научно-образовательный портал]. – Москва : Знаниум, 2011-2019. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/548142>.

## 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 7.1.Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов.</p>	<p>Подготовка, обработка видов овощей, грибов, плодов, приготовление п.ф., приготовление и оформление блюд::</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, блюд, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов обработки видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</li> <li>– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
ПК 7.2.Готовить и оформлять простые супы, холодные и горячие соусы.	Подготовка, обработка входящих продуктов в супы, приготовление и подача супов.:	<b>Текущий контроль:</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, тепловым оборудованием;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, блюд, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в</li> </ul> </li> </ul>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
--	---	--

	<p>перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– точность расчетов норм закладки сырья, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> </ul>	
<p>ПК 7.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога.</p>	<p>Подготовка, обработка входящих продуктов в блюда из круп, бобовых и т.д. приготовление и подача::</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, тепловым оборудованием;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, блюд, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– точность расчетов норм закладки сырья, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
--	---	---

<p>ПК 7.4.Производить обработку, приготовление полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из рыбы, мяса и домашней птицы.</p>	<p>Подготовка, обработка входящих продуктов в блюда из мяса, рыбы, приготовление п.ф., приготовление и подача блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, тепловым оборудованием;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, блюд, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– точность расчетов норм закладки сырья, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> </ul>	
ПК 7.5. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять простые холодные закуски, блюда, салаты.	<p>Подготовка, обработка входящих продуктов в приготовление и подача :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>
ПК 7.6. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки.		
ПК 7.7. Готовить и оформлять простые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.		
ПК 7.8. Готовить и оформлять классические торты и пирожные.		
ПК 7.9. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.		

ПК 7.10 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	<p>виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, тепловым оборудованием;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, блюд, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– точность расчетов норм закладки сырья, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
ПК 7.11.Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.		
ПК 7.12. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> </ul>	
--	--	--

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<b>ОК. 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> </ul>

<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<b>ОК. 04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
<b>ОК. 06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<b>ОК. 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	<b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<b>ОК. 10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
--	--	--