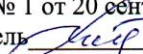





государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА
на заседании ПЦК
Протокол № 1 от 20 сентября 2018 года
Председатель  Климпуш М.Н.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
 О.Н. Худякова
20 сентября 2018 года

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и с учётом примерной программы профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар, Кондитер»

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Разработчик: Климпуш Марина Николаевна, преподаватель высшей категории ГБПОУ «ЧГКИПиТ»

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 9 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 44 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 51 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар, Кондитер» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

| Код | Наименование общих компетенций |
|-------|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| 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 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|-------------|---|
| <i>ВД 1</i> | <i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i> |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |

| | |
|-------------|--|
| <i>ВД 2</i> | <i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i> |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |
| <i>ВД 3</i> | <i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i> |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| <i>ВД 4</i> | <i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i> |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |

| | |
|-------------|---|
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |
| <i>ВД 5</i> | <i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i> |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

| | |
|-------------------------|---|
| Иметь практический опыт | <ul style="list-style-type: none"> – подготовки, уборки рабочего места; – подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; – приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, при приготовлении, подготовке и хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов и полуфабрикатов промышленного производства; – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; – упаковке, складировании неиспользованных продуктов; – оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведения расчетов с потребителями |
|-------------------------|---|

| | |
|--------------|---|
| <p>уметь</p> | <ul style="list-style-type: none"> – подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; ○ распознавать недоброкачественные продукты; – выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; – проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| <p>знать</p> | <ul style="list-style-type: none"> – требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); – видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, |

| |
|---|
| <p>инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ним;</p> <ul style="list-style-type: none">– требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;– ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;– нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранение пищевой ценности при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий и закусок различного ассортимента;– ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;– правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;– правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;– ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;– правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;– методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;– правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении |
|---|

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1.1. Структура профессионального модуля по профессии «Повар»

| Коды профессиональных и общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной нагрузки | Учебная нагрузка обучающихся, часов | | | | | | | | | | |
|---|--|--------------------------------|-------------------------------------|---|--------------------|-----------|-----------|-----------------------------|------------------|-----------|----|--------------|--------------------------|
| | | | Самостоятельная учебная работа | Занятия во взаимодействии с преподавателем, часов | | | | | | | | Консультации | Промежуточная аттестация |
| | | | | Нагрузка на МДК, часов | | | | Нагрузка по практике, часов | | | | | |
| | | | | Всего учебных занятий | в том числе, часов | | | Учебная | Производственная | | | | |
| Теоретическое обучение | Практических занятий | Лабораторных работ | Курсовых работ | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | |
| МДК 07.01. Выполнение работ по профессии «Повар» | | | | | | | | | | | | | |
| | 3 семестр | 173 | | 101 | 45 | 14 | 42 | | 72 | | | Зачет | |
| ОК1- 11 | Раздел 1. Технологические процессы предприятий питания различного типа | 2 | | 2 | 2 | | | | | | | | |
| ПК 1.1-1.2, 2.1 ОК1- 11 | Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов | 52 | | 28 | 10 | 6 | 12 | | 24 | | | | |
| ПК 2.1, 2.5, 2.6 ОК1- 11 | Раздел 3. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога | 50 | | 32 | 16 | 4 | 12 | | 18 | | | | |
| ПК 2.1-2.4 ОК1- 11 | Раздел 4. Приготовление супов и соусов | 69 | | 39 | 17 | 4 | 18 | | 30 | | | | |
| | 4 семестр | 235 | | 127 | 71 | 14 | 42 | | 36 | 72 | | | |
| ПК1.1-1.3, 2.1, 2.7 ОК1- 11 | Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы | 42 | | 30 | 14 | 4 | 12 | | 12 | | | | |
| ПК1.1-1.4, 2.1, 2.8 ОК1- 11 | Раздел 6. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы | 54 | | 42 | 18 | 6 | 18 | | 12 | | | | |
| ПК 3.1-3.4 ОК1- 11 | Раздел 7. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | 26 | | 20 | 12 | 2 | 6 | | 6 | | | | |
| ПК 4.1-4.4 ОК1- 11 | Раздел 8. Приготовление сладких блюд и напитков | 28 | | 22 | 14 | 2 | 6 | | 6 | | | | |
| ПК 1.1 – 4.5 ОК1- 11 | Раздел 9. Особенности технологии приготовления блюд для диетического и профилактического питания | 6 | | 6 | 6 | | | | | | | | |
| ПК 1.1 – 4.5 | Раздел 10. Особенности технологии | 4 | | 4 | 4 | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------|--|------------|----------|------------|-----|----|----|--|--|------------|----------|----------|-------|
| ОК1- 11 | приготовления блюд для питания отдельных контингентов потребителей | | | | | | | | | | | | |
| ПК 1.1-1.4 ОК1- 11 | Раздел 11. Особенности производства и использования охлажденной продукции | 3 | | 3 | 3 | | | | | | | | |
| ПК 1.1 – 4.5 ОК1- 11 | Производственная практика | 72 | | | | | | | | 72 | | | |
| | Экзамен по МДК 07.01 | 12 | 2 | | | | | | | | 4 | 6 | |
| | Всего МДК 07.01 | 240 | 2 | 228 | 116 | 28 | 84 | | | | 4 | 6 | |
| ПК 1.1 – 4.5 ОК1- 11 | Учебная практика | | | | | | | | | 108 | | | Зачет |
| ПК 1.1 – 4.5 ОК1- 11 | Производственная практика | | | | | | | | | | 72 | | Зачет |
| | Экзамен квалификационный по ПМ.07.01 | 11 | | | | | | | | | 5 | 6 | |
| | Всего по ПМ.07.01 | 431 | 2 | 228 | 116 | 28 | 84 | | | 180 | | | |

2.1.2. Структура профессионального модуля по профессии «Кондитер»

| 1 | 2 | 3 | Учебная нагрузка обучающихся, часов | | | | | | | | | | 13 | |
|---|---|-----------|-------------------------------------|---|--------------------|----|----|----|-----------------------------|-----------|--|-------|----|--------------------------|
| | | | 4 | Занятия во взаимодействии с преподавателем, часов | | | | | | | | 12 | | Промежуточная аттестация |
| | | | | Нагрузка на МДК, часов | | | | | Нагрузка по практики, часов | | | | | |
| | | | | 5 | в том числе, часов | | | | 10 | 11 | | | | |
| 6 | 7 | 8 | 9 | | | | | | | | | | | |
| МДК 07.02. Выполнение работ по профессии «Кондитер» | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 семестр | | 144 | 72 | 40 | 8 | 24 | | 72 | | | | Зачет | | |
| ПК 5.1.-5.5 ОК1- 11 | Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 10 | | 10 | 10 | | | | | | | | | |
| ПК 5.1.-5.5 ОК1- 11 | Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 30 | | 18 | 10 | 2 | 6 | | | 12 | | | | |
| ПК 5.1.-5.5 ОК1- 11 | Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлеба, хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента. | 56 | | 26 | 10 | 4 | 12 | | | 30 | | | | |

| | | | | | | | | | | | | |
|------------------------|---|------------|----------|------------|----|----|----|--|------------|-----------|----------|-----------|
| ПК 5.1.-5.5 ОК1- 11 | Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. | 48 | | 18 | 10 | 2 | 6 | | 30 | | | |
| | 4 семестр | 180 | | 72 | 40 | 8 | 24 | | 36 | 72 | | |
| ПК 5.1.-5.5 ОК1- 11 | Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. | 108 | | 72 | 40 | 8 | 24 | | 36 | | | |
| ПК 5.1.-5.5 ОК1- 11 | Производственная практика | 72 | | 72 | | | | | | 72 | | |
| | Экзамен по МДК 07.02 | 12 | 2 | | | | | | | | 4 | 6 |
| | Всего МДК 07.02 | 156 | 2 | 144 | 80 | 16 | 48 | | | | 4 | 6 |
| ПК 5.1.-5.5 ОК1- 11 | Учебная практика | | | | | | | | 108 | | | Зачет |
| ПК 5.1.-5.5 ОК1- 11 | Производственная практика | | | | | | | | | 72 | | Зачет |
| | Экзамен квалификационный по ПМ.07.02 | 11 | | | | | | | | | 5 | 6 |
| | Всего по ПМ 07.02 | 347 | 2 | 144 | 80 | 16 | 48 | | 180 | | 9 | 12 |

2.2.1 Содержание обучения по профессиональному модулю

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар, Кондитер»

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Объем часов |
|---|---|-------------|
| <i>I</i> | <i>2</i> | <i>3</i> |
| 3 семестр | | |
| МДК 07.01. Выполнение работ по профессии «Повар» | | |
| Раздел 1. Технологические процессы предприятий питания различного типа | Содержание | 2 |
| | 1. Виды технологического процесса. Характеристика этапов технологического процесса | |
| Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов | | |
| Тема 2.1 Обработка овощей и грибов | Содержание | 4 |
| | 1. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству различных видов овощей и грибов. Химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения, использование в кулинарии. | |
| | 2. Обработка различными методами и использование овощей и грибов. Особенности обработки некоторых видов овощей. Приготовление полуфабрикатов. Охлаждение и замораживание нарезанных | |

| | | | |
|--|---|--|-----------|
| | | овощей и грибов. | |
| Тема 2.2 Приготовление блюд из овощей и грибов | Содержание | | 6 |
| | 1. | Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных и жареных овощей и грибов. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации. | |
| | 2. | Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушеных, фаршированных и запеченных овощей. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации. | |
| | 3. | Пряности, приправы, пищевые добавки, применяемые при приготовлении блюд из овощей и грибов. | |
| | Практическая работа № 1, № 2, № 3 | | 6 |
| | 1. | Определение массы отходов при механической обработке овощей и грибов. | |
| | 2. | Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей, грибов. | |
| | 3. | Первичная обработка, простая нарезка: картофеля, моркови, свеклы, капусты белокочанной, лука репчатого. | |
| | Лабораторные работы № 1, № 2 | | 12 |
| | 1. | Приготовление и отпуск блюд из припущенных, отварных, тушеных овощей и грибов. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск. | |
| 2. | Приготовление и отпуск блюд из жаренных и запеченных овощей и грибов. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск. | | |
| Самостоятельная работа Составление таблиц «Требования к качеству овощей, грибов и полуфабрикатов из них» Составление таблиц «Требование к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации» | | | |
| Учебная практика по теме: Первичная обработка и нарезка: овощей. Приготовление и порционирование блюд и гарниров из вареных, припущенных овощей. Виды работ: Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества сырья: овощей, грибов. Обработка овощей и грибов, простая и сложная нарезка, приготовление фаршированных полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Приготовление блюд из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества готовых блюд. | | | 6 |

| | |
|--|----------|
| <p>Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из овощей и грибов. Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд. Проведение бракеража.</p> | |
| <p>Учебная практика по теме: Первичная обработка и нарезка: свежих томатов, огурцов. Подготовка овощей к фаршированию. Приготовление и порционирование блюд и гарниров из тушеных, жареных овощей. Виды работ: Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества сырья: овощей, грибов. Обработка овощей и грибов, простая и сложная нарезка, приготовление фаршированных полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Приготовление блюд из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из овощей и грибов. Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд. Проведение бракеража.</p> | 6 |
| <p>Учебная практика по теме: Первичная обработка грибов. Приготовление и порционирование блюд и гарниров из грибов. Виды работ: Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества сырья: овощей, грибов. Обработка овощей и грибов, простая и сложная нарезка, приготовление фаршированных полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Приготовление блюд из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из овощей и грибов. Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд. Проведение бракеража.</p> | 6 |
| <p>Учебная практика по теме: Приготовление и порционирование блюд и гарниров из запечённых овощей и грибов. Виды работ: Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества сырья: овощей, грибов.</p> | 6 |

| | | |
|---|---|-----------|
| <p>Обработка овощей и грибов, простая и сложная нарезка, приготовление фаршированных полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Приготовление блюд из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из овощей и грибов. Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд. Проведение бракеража.</p> | | |
| Раздел 3. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога | | |
| Тема 3.1. Обработка сырья различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога. | Содержание | 6 |
| | 1. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц и творога. | |
| | 2. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд, температура подачи. | |
| | 3. Выбор производственного инвентаря и оборудования, его безопасное использование. | |
| Тема 3.2. Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. | Содержание | 10 |
| | 1. Подготовка круп к варке. Общие правила варки каши. Блюда из каш. Отпуск, требования к качеству. | |
| | 2. Подготовка макаронных изделий к варке. Блюда из макаронных изделий. Отпуск, требования к качеству. | |
| | 3. Подготовка бобовых к варке. Блюда из бобовых. Отпуск, требования к качеству. | |
| | 4. Варка яиц. Блюда из яиц. Холодные и горячие блюда из творога. Отпуск, требования к качеству. | |
| | 5. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых блюд. | |
| | Практическая работа № 4, № 5 | 4 |
| | 1. Расчет необходимого сырья для приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых, из макаронных изделий. | |
| | 2. Расчет необходимого сырья для приготовления блюд и гарниров яиц и творога. | |
| | Лабораторная работа № 3, № 4 | 12 |
| | 1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из круп и макаронных изделий. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Подача, сроки хранения и реализации. | |
| | 2. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и творога. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Подача, сроки хранения и реализации. | |
| Самостоятельная работа | | |
| Составление таблиц «Требования к качеству круп, макаронных изделий, бобовых, яиц и творога» | | |
| Составление таблиц «Требование к качеству блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых, яиц и творога». | | |

| | |
|--|----------|
| Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд и гарниров. Составление технологических карт. | |
| <p>Учебная практика по теме: Подготовка круп к варке. Приготовление и порционирование каш рассыпчатых, вязких, жидких. Приготовление и порционирование блюд из круп.</p> <p>Виды работ: Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества круп. Подготовка круп к варке. Приготовление каш, блюд и гарниров из круп. Органолептическая оценка качества готовых каш и блюд. Оформление и отпуск (правила подачи) каш и блюд круп. Условия и сроки хранения и реализации готовых каш и блюд. Проведение бракеража.</p> | 6 |
| <p>Учебная практика по теме: Приготовление и порционирование блюд из макаронных изделий, бобовых.</p> <p>Виды работ: Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества макаронных изделий, бобовых. Подготовка круп к варке. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий, бобовых. Органолептическая оценка качества готовых блюд из макаронных изделий, бобовых. Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из макаронных изделий, бобовых. Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из макаронных изделий, бобовых. Проведение бракеража.</p> | 6 |
| <p>Учебная практика по теме: Приготовление и порционирование блюд из яиц, творога.</p> <p>Виды работ: Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества яиц и творога. Подготовка яиц и творога. Приготовление блюд и гарниров из яиц, творога. Органолептическая оценка качества готовых блюд из яиц, творога.</p> | 6 |

| | | |
|--|--|-----------|
| Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из яиц, творога. Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из яиц, творога. Проведение бракеража. | | |
| Раздел 4. Приготовление супов и соусов. | | |
| Тема 4.1. Приготовление супов | Содержание | 10 |
| | 1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных супов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов. Выбор производственного инвентаря и оборудования, правила их безопасного использования. | |
| | 2. Температурный режим, последовательность технологических операций и правила приготовления борщей, щей, рассольников, солянок. | |
| | 3. Температурный режим, последовательность технологических операций и правила приготовления картофельных супов, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. | |
| | 4. Температурный режим и правила приготовления молочных супов с крупами, макаронными изделиями, овощами. Приготовление холодных и сладких супов. | |
| | 5. Способы сервировки, варианты оформления и подачи супов температура подачи, требования к качеству, режимам хранения и реализации. Правила проведения бракеража. | |
| Тема 4.2. Приготовление соусов | Содержание | 7 |
| | 1. Классификация, пищевая ценность соусов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. Температурный режим и правила приготовления основного красного соуса, его использование, требования к качеству. Температурный режим и правила приготовления основного белого соуса, его использование, требования к качеству. Ассортимент и особенности приготовления производных от красного и белого соусов. | |
| | 2. Температурный режим и правила приготовления грибных, сметанных соусов, молочных соусов различных консистенций, яично-масляных соусов, соусов на уксусе. Варианты подачи соусов. Режим хранения и реализации. Правила проведения бракеража. | |
| | Практическая работа № 6, № 7 | 4 |
| | 1. Расчет количества сырья, необходимого для приготовления супов. Определение количества отходов при обработке овощей для супов. Разработка технологических карт. Составление технологических схем приготовления супов. | |
| | 2. Расчет количества сырья, необходимого для приготовления соусов. Определение количества отходов при обработке овощей для соусов. Разработка технологических карт. Составление технологических схем приготовления соусов. | |
| | Лабораторная работа № 5, № 6, № 7 | 18 |

| | | | |
|---|----|---|-----------|
| | 1. | Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Выбор инвентаря и оборудования. Приготовление заправочных супов: щи, борщи, рассольник, солянка. Оформление и отпуск. | |
| | 2. | Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Выбор инвентаря и оборудования. Приготовление заправочных супов: суп-лапша домашняя, суп картофельный с фрикадельками, молочный с макаронными изделиями, суп с сухофруктами, окрошка овощная. Оформление и отпуск. | |
| | 3. | Приготовление соусов: основных красных, белых и их производных. Оформление и отпуск. | |
| Самостоятельная работа Составление алгоритма по приготовлению и отпуску супов. Разработка технологических карт для лабораторных работ; Составление таблиц «Требования к качеству супов и сроки их реализации». | | | |
| Учебная практика по теме: Приготовление и порционирование заправочных, молочных супов, супов-пюре, холодных и сладких супов. Виды работ: Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества сырья. Подготовка сырья. Приготовление полуфабрикатов. Приготовление супов. Органолептическая оценка качества готовых супов. Оформление и отпуск (правила подачи) супов. Условия и сроки хранения и реализации готовых супов. Проведение бракеража. | | | 18 |
| Учебная практика по теме: Приготовление и порционирование соусов красного основного, белого основного, молочного, сметанного, сладкого, холодных соусов без муки. Виды работ: Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества сырья. Подготовка сырья. Приготовление полуфабрикатов. | | | 12 |

| | | |
|--|--|--|
| Приготовление соусов. Органолептическая оценка качества готовых соусов. Оформление и отпуск (правила подачи) соусов. Условия и сроки хранения и реализации готовых соусов. Проведение бракеража. | | |
| | | Зачет по МДК 07.01 за 3 семестр |
| | | 4 семестр |
| Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы. | | |
| Тема 5.1. Обработка рыбы | Содержание | 6 |
| | 1. 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. | |
| | 2. Особенности обработки некоторых видов рыб. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, запекания, жарки основным способом. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы. | |
| | 3. Приготовление котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы. | |
| Тема 5.2. Приготовление блюд из рыбы. | Содержание | 8 |
| | 1. Классификация готовых блюд из рыбы. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы, правила их безопасного использования. | |
| | 2. 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. | |
| | Практическая работа № 8, № 9 | 4 |
| | 1. Расчет сырья, определение количества порций готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт. | |
| | 2. Расчет сырья, определение количества порций готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт. | |
| | Лабораторная работа № 8, № 9 | 12 |

| | | | |
|---|----|---|----------|
| | 1. | Обработка рыбного сырья. Проверка органолептическим способом качества рыбы. Выбор оборудования. Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы с использованием различных технологий. Оформление, подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы. | |
| | 2. | Обработка рыбного сырья. Проверка органолептическим способом качества рыбы. Выбор оборудования. Приготовление блюд из жареной, запеченной и тушеной рыбы с использованием различных технологий. Оформление, подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы. | |
| Самостоятельная работа Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд из рыбы. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы, сроки реализации». | | | |
| Учебная практика по теме: Первичная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов из нее. Приготовление и порционирование рыбы отварной, припущенной, тушеной, жареной с гарниром, запеченная. Виды работ: Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества рыбы. Первичная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление блюд из рыбы отварной, припущенной, тушеной, жареной с гарниром, запеченная. Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы. Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из рыбы. Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из рыбы. Проведение бракеража. | | | 6 |
| Учебная практика по теме: Приготовление рыбной котлетной массы и изделий из нее: котлета, биточки, тефтели, фрикадельки. Приготовление и порционирование котлет, биточков из рыбной котлетной массы с гарниром. Виды работ: Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества рыбы. Первичная обработка рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. | | | 6 |

| | | |
|---|--|-----------|
| Приготовление котлет, биточков из рыбной котлетной массы с гарниром. Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы. Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из рыбы. Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из рыбы. Проведение бракеража. | | |
| Раздел 6. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы | | |
| Тема 6.1. Обработка мяса и домашней птицы. | Содержание | 8 |
| | 1. Классификация, пищевая ценность, строение тканей, требования к качеству сырья и полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, маркировка, условия и сроки хранения, использование в кулинарии. | |
| | 2. Механическая обработка мяса. Разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов. | |
| | 3. Обработка сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы: целыми тушками, порционных и мелкокусковых. Ассортимент, нормы выходов полуфабрикатов, требования к качеству. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и птицы. Правила реализации. | |
| Тема 6.2. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | Содержание | 10 |
| | 1. Классификация готовых блюд из мяса и птицы. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса и птицы, правила их безопасного использования. Различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и птицы. | |
| | 2. Приготовление и оформление блюд из отварного, припущенного мяса, жареного, тушеного, запеченного и рубленого мяса. | |
| | 3. Приготовление и оформление блюд из отварной, припущенной, жареной и тушеной птицы. | |
| | 4. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы. | |
| | Практическая работа № 10, № 11, № 12 | 6 |
| | 1. Определение массы выхода частей и отходов при разделке сырья. Составление технологических карт. Определить изменения массы полуфабриката из мяса после тепловой обработки. | |
| | 2. Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов и готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. | |
| | 3. Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов и готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. | |
| | Лабораторная работа № 10, № 11, № 12 | 18 |

| | | | |
|--|----|---|----------|
| | 1. | <p>Органолептическая оценка качества мяса, мясных полуфабрикатов из мяса. Выбор оборудования и его безопасное использование.</p> <p>Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из отварного, припущенного, жареного, запеченного, тушеного и рубленого мяса. Подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из мяса.</p> | |
| | 2. | <p>Органолептическая оценка качества мяса, мясных полуфабрикатов из мяса. Выбор оборудования и его безопасное использование.</p> <p>Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из рубленого мяса и котлетной массы. Подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из мяса.</p> | |
| | 3. | <p>Органолептическая оценка качества домашней птицы, полуфабрикатов из домашней птицы. Выбор оборудования и его безопасное использование.</p> <p>Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из птицы. Подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из птицы.</p> | |
| <p>Самостоятельная работа</p> <p>Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд из мяса и домашней птицы.</p> <p>Разработка технологических карт для лабораторных работ.</p> <p>Составление таблиц «Требования к качеству блюд из мяса и домашней птицы, сроки реализации».</p> <p>Составление технологических схем по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы.</p> | | | |
| <p>Учебная практика по теме: Первичная обработка, обвалка говядины, свинины, баранины, приготовление полуфабрикатов: крупнокусковые, порционные натуральные и панированные. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и говядины. Приготовление натурально - рубленой массы, котлетной массы и полуфабрикаты из них: бифштекс, фрикадельки, шницель, люля-кебаб, котлеты, биточки, шницель рубленый, зразы рубленые, тефтели, рулет. Приготовление и порционирование мяса отварного, припущенного, тушеного, жареного порционным куском, запеченных мясных блюд, блюд из субпродуктов.</p> <p>Виды работ:</p> <p>Организация рабочего места.</p> <p>Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд.</p> <p>Органолептическая оценка качества мяса.</p> <p>Первичная обработка мяса.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из мяса: крупнокусковые, порционные натуральные и панированные.</p> <p>Приготовление блюд из мяса: отварного, припущенного, тушеного, жареного с гарниром, запеченного.</p> <p>Органолептическая оценка качества готовых блюд из мяса.</p> <p>Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из мяса.</p> <p>Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из мяса.</p> <p>Проведение бракеража.</p> | | | 6 |
| <p>Учебная практика по теме: Обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из нее. Приготовление и порционирование</p> | | | 6 |

| | | |
|---|--|-----------|
| <p>блюдо из птицы: отварной, тушеной, жареной порционным куском, запеченной.</p> <p>Виды работ: Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества домашней птицы. Первичная обработка домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление блюд из домашней птицы: отварной, припущенной, тушеной, жареной с гарниром, запеченная. Органолептическая оценка качества готовых блюд из домашней птицы. Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из домашней птицы. Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из домашней птицы. Проведение бракеража.</p> | | |
| Раздел 7. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | | |
| Тема 7.1. Подготовка гастрономических продуктов. | Содержание | 2 |
| | <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. | |
| Тема 7.2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. | Содержание | 10 |
| | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент холодных блюд и закусок. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок, правила их безопасного использования. 2. Различные технологии приготовления и оформления закусок: бутербродов, салатов, винегретов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи. 3. Технология приготовления салатных заправок. 4. Различные технологии приготовления и оформления холодных рыбных и мясных блюд. Составление композиций. Температурный и санитарный режимы приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи. 5. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения холодных блюд и закусок. | |
| | Практическая работа № 13 | 2 |
| | <ol style="list-style-type: none"> 1. Определение массы выхода частей и отходов при разделке сырья. Составление технологических карт. Определить изменения массы полуфабриката из мяса после тепловой обработки. | |
| | Лабораторная работа № 13 | 6 |

| | | | |
|---|-------------------|--|-----------|
| | 1. | Органолептическая оценка качества гастрономических продуктов. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск бутербродов, салатов, винегретов. 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. | |
| Самостоятельная работа Работа с литературой и сборником рецептур. Составление алгоритма по приготовлению и отпуску холодных блюд и закусок. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц «Требования к качеству холодных блюд и закусок, сроки реализации». | | | |
| Учебная практика по теме: Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Приготовление и порционирование бутербродов открытых, закрытых, закусочных. Виды работ: Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления холодных блюд и закусок. Органолептическая оценка качества сырья. Первичная подготовка сырья. Приготовление полуфабрикатов из необходимого сырья. Приготовление холодных блюд и закусок, бутербродов открытых, закрытых, закусочных. Органолептическая оценка качества готовых холодных блюд и закусок, бутербродов открытых, закрытых, закусочных. Оформление и отпуск (правила подачи) холодных блюд и закусок, бутербродов открытых, закрытых, закусочных. Условия и сроки хранения и реализации готовых холодных блюд и закусок, бутербродов открытых, закрытых, закусочных. Проведение бракеража. | | | 6 |
| Раздел 8. Приготовление сладких блюд и напитков | | | |
| Тема 8.1. Приготовление сладких блюд. | Содержание | | 10 |
| | 1. | Ассортимент и классификация сладких (десертных) и горячих сладких блюд. Пищевая ценность. Классификация желирующих компонентов. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд. | |
| | 2. | 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. | |
| | 3. | Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск желированных | |

| | | | |
|--|---|---|----------|
| | | сладких блюд: желе, муссов, самбуков, кремов; взбитых сливок (сметаны). | |
| | 4. | Приготовление горячих сладких блюд. Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд. | |
| | 5. | Требования к качеству, условия и сроки хранения, реализации. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи. | |
| Тема 8.2. Приготовление напитков | Содержание | | 4 |
| | 1. | 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. | |
| | 2. | 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. | |
| | Практическая работа № 14 | | 2 |
| | 1. | Определение массы выхода частей и отходов при разделке сырья. Составление технологических карт. Определить изменения массы полуфабриката из мяса после тепловой обработки. | |
| | Лабораторная работа № 14 | | 6 |
| 1. | Органолептическая оценка качества сырья и готовых сладких блюд. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных сладких блюд, горячих сладких блюд. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения. Органолептическая оценка качества сырья и готовых горячих и холодных напитков. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск горячих и холодных напитков. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения. | | |
| Самостоятельная работа Составление алгоритма по приготовлению и отпуску сладких блюд и напитков. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Работа с литературой и сборником рецептур. Составление таблиц «Требования к качеству сладких блюд и напитков, сроки реализации». | | | |
| Учебная практика по теме: Приготовление и порционирование сладких блюд, горячих и холодных напитков. Виды работ: | | | 6 |

| | | |
|--|-------------------|--|
| <p>Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления сладких блюд, горячих и холодных напитков. Органолептическая оценка качества сырья. Первичная подготовка сырья. Приготовление полуфабрикатов из необходимого сырья. Приготовление сладких блюд, горячих и холодных напитков. Органолептическая оценка качества готовых сладких блюд, горячих и холодных напитков. Оформление и отпуск (правила подачи) сладких блюд, горячих и холодных напитков. Условия и сроки хранения и реализации готовых сладких блюд, горячих и холодных напитков. Проведение бракеража.</p> | | |
| Раздел 9. Особенности технологии приготовления блюд для диетического и профилактического питания. | | |
| Тема 9. Особенности технологии приготовления блюд для диетического и профилактического питания. | Содержание | 6 |
| | 1. | Значение лечебного и профилактического питания |
| | 2. | Характеристика диет |
| | 3. | Технология приготовления некоторых диетических блюд |
| <p>Самостоятельная работа Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд для лечебного и профилактического питания. Разработка технологических карт. Составление таблиц «Требования к качеству диетических блюд, сроки реализации».</p> | | |
| Раздел 10. Особенности приготовления блюд для питания отдельных контингентов потребителей | | |
| Тема 10. Особенности приготовления блюд для питания отдельных контингентов потребителей. | Содержание | 4 |
| | 1. | Особенности приготовления блюд для питания школьников Особенности технологического процесса заводских столовых Особенности производства продукции для питания в особых условиях |
| | | |
| <p>Самостоятельная работа Работа с нормативными источниками по питанию и сборниками рецептур.</p> | | |
| Раздел 11. Особенности производства и использования охлажденной продукции. | | |
| Тема 11. Особенности производства и использования охлажденной продукции | Содержание | 3 |
| | 1. | Общая характеристика охлажденной продукции Особенности ассортимента и технологии производства полуфабрикатов Особенности ассортимента и технологии производства кулинарных изделий Особенности ассортимента и технологии приготовления охлажденных блюд |
| <p>Самостоятельная работа Работа с нормативными источниками по питанию и сборниками рецептур.</p> | | |
| Консультация для подготовки к экзамену по МДК 07.01 | | 4 |

| | | |
|---|--|------------|
| Экзамен по МДК.07.01 | | 6 |
| Учебная практика | | 108 |
| Зачет по учебной практике | | |
| ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА СП 07.01 по профессии ПОВАР (итоговая концентрированная) | | 72 |
| 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов | Содержание | 6 |
| | 1. Первичная обработка и нарезка: картофеля, моркови, свеклы капусты белокочанной, лука репчатого, лука зеленого, петрушки, сельдерея, грибов, томатов, свежих огурцов, кабачков. Подготовка овощей к фаршированию. Первичная обработка грибов. | |
| | 2. Приготовление и порционирование блюд и гарниров из вареных, припущенных овощей. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража. | |
| | 3. Приготовление и порционирование блюд и гарниров из тушеных овощей и жареных и фаршированных овощей. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража | |
| | 4. Приготовление и порционирование блюд и гарниров из фаршированных овощей. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража. | |
| 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога | Содержание | 12 |
| | 1. Подготовка круп к варке. Приготовление и порционирование каш рассыпчатых, вязких, жидких. Приготовление и порционирование блюд из круп, макаронных изделий, бобовых. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража. | |
| | 2. Приготовление и порционирование блюд из яиц, творога. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража. | |
| 3. Приготовление супов и соусов | Содержание | 18 |
| | 1. Приготовление и порционирование заправочных супов. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража. | |
| | 2. Приготовление и порционирование молочных супов, супов-пюре, холодных и сладких супов. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража. | |
| | 3. Приготовление и порционирование соусов красного основного, белого основного. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража. | |
| | 4. Приготовление и порционирование соусов молочного, сметанного, сладкого, холодных соусов без муки. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража. | |
| 4. Обработка сырья и | Содержание | 12 |

| | | | |
|---|--|---|-----------|
| приготовление блюд из рыбы | 1. | Первичная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов из нее. Приготовление и порционирование рыбы отварной, припущенной, тушеной. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража. | |
| | 2. | Первичная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов из нее. Приготовление и порционирование рыбы жареной с гарниром, запеченной. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража. | |
| | 3. | Приготовление рыбной котлетной массы и изделий из нее: котлета, биточки, тефтели, фрикадельки. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража. | |
| | 4. | Приготовление и порционирование котлет, биточков из рыбной котлетной массы с гарниром. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража. | |
| 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы | Содержание | | 12 |
| | 1. | Первичная обработка, обвалка говядины, свинины, баранины, приготовление полуфабрикатов: крупнокусковые, порционные натуральные и панированные. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и говядины. | |
| | 2. | Первичная обработка, обвалка говядины, свинины, баранины, приготовление полуфабрикатов: крупнокусковые, порционные натуральные и панированные. Приготовление натурально - рубленой массы, котлетной массы и полуфабрикаты из них: бифштекс, фрикадельки, шницель, люля-кебаб, котлеты, биточки, шницель рубленый, зразы рубленые, тефтели, рулет. | |
| | 2. | Приготовление и порционирование мяса отварного, припущенного, тушеного. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража. | |
| | 3. | Приготовление и порционирование мяса жареного порционным куском, запеченных мясных блюд, блюд из субпродуктов. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража. | |
| | 4. | Обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из нее. Приготовление и порционирование блюд из птицы: отварной, тушеной. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража. | |
| 5. | Обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из нее. Приготовление и порционирование блюд из птицы: жареной порционным куском, запеченной. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража. | | |
| 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | Содержание | | 6 |
| | 1 | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Приготовление и порционирование бутербродов открытых, закрытых. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража. | |

| | | | |
|---|-------------------|--|------------|
| | 2. | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Приготовление и порционирование бутербродов закусочных. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража. | |
| 7. Приготовление сладких блюд и напитков | Содержание | | 6 |
| | 1. | Приготовление и порционирование сладких блюд. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража. | |
| | 2. | Приготовление и порционирование горячих и холодных напитков. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража. | |
| Производственная практика | | | 72 |
| Зачет по производственной практике | | | |
| Консультация по подготовки к квалификационному экзамену по профессии ПОВАР | | | 5 |
| Экзамен квалификационный по профессии ПОВАР | | | 6 |
| Всего по ПМ.07.01 профессия повар | | | 431 |

2.2.1 Содержание обучения по профессиональному модулю

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар, Кондитер»

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов |
|---|--|-------------|
| <i>1</i> | <i>2</i> | <i>3</i> |
| 3 семестр | | 72 |
| Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | 10 |
| Тема 1.1 | Содержание | 2 |
| Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | |
| Тема 1.2 | Содержание | 4 |

| | | |
|--|--|------------------|
| <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> | <p>1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> | |
| | <p>2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> | |
| <p>Тема 1.3 Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</p> | <p>Содержание</p> | <p>4</p> |
| | <p>1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.</p> | |
| | <p>2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.</p> | |
| <p>Самостоятельная работа при изучении раздела 1 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. Работа с нормативной и технологической документацией. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет подготовка сообщений и презентаций. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> | | |
| <p>Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p> | | <p>18</p> |
| <p>Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</p> | <p>Содержание</p> | <p>2</p> |
| | <p>1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.</p> | |
| | <p>Практическое занятие № 1</p> | <p>2</p> |
| | <p>Решение задач, составление технологических схем и карт</p> | |
| <p>Тема 2.2.</p> | <p>Содержание</p> | <p>2</p> |

| | | |
|---|--|----------|
| Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. | 1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. | |
| | 2. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов. | |
| | 3. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. | |
| Тема 2.3. Приготовление глазури | Содержание 1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | 2 |
| Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов | Содержание 1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Приготовление сливочных, белковых кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 |
| Тема 2.5. Приготовление марципана и шоколада | Содержание 1. Виды марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. 2. Виды шоколада, его подготовка. Простые украшения из шоколада, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование шоколада в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | 2 |
| | Лабораторная работа № 1 Приготовление отделочных полуфабрикатов (из глазури, кремов). | 6 |

| | | |
|--|--|-----------|
| Самостоятельная работа при изучении раздела 2 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. Работа с нормативной и технологической документацией. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет подготовка сообщений и презентаций. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. | | |
| УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА по разделу 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | 12 |
| Тема Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов | Виды работ: -Организация рабочего места. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления отделочных полуфабрикатов. -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. -Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления простых основных отделочных полуфабрикатов. -Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. | 6 |
| Тема Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов | Виды работ: -Организация рабочего места. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления отделочных полуфабрикатов. -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. -Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления простых основных отделочных полуфабрикатов. -Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. | 6 |
| Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента | | 26 |
| Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий | Содержание | 2 |
| | 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения. | |
| | Практическое занятие № 2 Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий. | 2 |

| | | |
|---|--|----------|
| Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий | Содержание 1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. 2. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок. | 2 |
| Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий | Содержание 1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое. Характеристика и приготовление дрожжевого безопарного теста. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. 2. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Характеристика и приготовление дрожжевого опарного теста. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. 3. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. 4. Приготовление слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способ приготовления, брожение, обминка, слоеобразование, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 4 |
| | Практическое занятие № 3 | 2 |
| | Составление технологических схем приготовления различных видов дрожжевого теста, расчет технологических карт. Работа со сборником рецептов. | |
| | Лабораторная работа № 2 | 6 |
| | Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного и опарного теста. | |
| Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий | Содержание 1. Ассортимент хлебобулочных изделий, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения 2. Приготовление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения | 2 |

| | | |
|--|---|-----------|
| | Лабораторная работа № 3 | 6 |
| | Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного и опарного слоеного теста. | |
| Самостоятельная работа при изучении раздела 3 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. Работа с нормативной и технологической документацией. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет подготовка сообщений и презентаций. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. | | |
| УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА по разделу 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента | | 30 |
| Тема Приготовление и оформление простых булочных и сдобных изделий | Виды работ: -Организация рабочего места. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления простых булочных и сдобных изделий. -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. -Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления простых булочных и сдобных изделий. -Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. | 18 |
| Тема Приготовление и оформление изделий из дрожжевого слоеного теста | Виды работ: -Организация рабочего места. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления изделий из дрожжевого слоеного теста. -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. -Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления изделий из дрожжевого слоеного теста. -Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. | 12 |
| Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | 18 |
| Тема 4.1. | Содержание | 2 |

| | | |
|---|--|-----------------|
| <p>Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста</p> | <p>1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p> | |
| <p>Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента</p> | <p>Содержание</p> <p>1. Приготовление блинчатого теста, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из блинчатого теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий. Правила и варианты оформления кондитерских изделий из блинчатого теста, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>2. Приготовление вафельного теста, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из вафельного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий. Правила и варианты оформления кондитерских изделий из вафельного теста, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>3. Приготовление сдобного пресного теста, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из сдобного пресного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий. Правила и варианты оформления кондитерских изделий из сдобного пресного теста, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>4. Приготовление пряничного теста, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий. Правила и варианты оформления кондитерских изделий из пряничного теста, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>5. Приготовление воздушного теста, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из воздушного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий. Правила и варианты оформления кондитерских изделий из воздушного теста, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>6. Приготовление песочного теста, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий. Правила и варианты оформления кондитерских изделий из песочного теста, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> | <p>8</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>7. Приготовление миндального теста, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из миндального теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий. Правила и варианты оформления кондитерских изделий из песочного теста, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> | |
| | <p>8. Приготовление бисквитного теста различными способами, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий. Правила и варианты оформления кондитерских изделий из бисквитного теста, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> | |
| | <p>9. Приготовление заварного теста, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий. Правила и варианты оформления кондитерских изделий из заварного теста, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> | |
| | <p>10. Приготовление пресного слоеного теста различными способами, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного слоеного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий. Правила и варианты оформления кондитерских изделий из пресного слоеного теста, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> | |
| | <p>11. Приготовление крошкового полуфабриката, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий. Методы и способы приготовления, формование. Правила и варианты оформления кондитерских изделий из крошкового полуфабриката, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> | |
| | <p>12. Приготовление пресного сахарного теста, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из сахарного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий. Правила и варианты оформления кондитерских изделий из сахарного теста, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> | |
| | <p>13. Приготовление полуфабрикатов и изделий из сухих смесей промышленного производства. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий. Правила и варианты оформления кондитерских изделий из сухих смесей промышленного производства, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> | |
| | <p>14. Приготовление полуфабрикатов и изделий пониженной калорийности. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности</p> | |

| | | |
|--|---|--|
| | кондитерских изделий. Правила и варианты оформления кондитерских изделий пониженной калорийности, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| | Практическое занятие № 4 | 2 |
| | Решение задач на расчет сырья для приготовления кондитерских изделий. | |
| | Лабораторная работа № 4 | 6 |
| | Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного, песочного, бисквитного теста | |
| Самостоятельная работа при изучении раздела 4 | | |
| Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. | | |
| Работа с нормативной и технологической документацией. | | |
| Подготовка к лабораторным и практическим занятиям. | | |
| Сбор информации, в том числе с использованием Интернет подготовка сообщений и презентаций. | | |
| Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. | | |
| УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА по разделу 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | 30 |
| Тема Приготовление и оформление изделий из бездрожжевого теста | Виды работ: -Организация рабочего места. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления изделий из бездрожжевого теста. -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. -Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления изделий из бездрожжевого теста. -Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. | 18 |
| Тема Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек | Виды работ: -Организация рабочего места. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. -Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления печенья, пряников, коврижек. -Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. | 12 |
| | | Зачет по МДК 07.02 за 3 семестр |
| 4 семестр | | 72 |

| | | |
|---|---|-----------|
| Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | | 40 |
| Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных | Содержание | 20 |
| | 1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| | 2. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. Процесс приготовления в зависимости от формы. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| | 3. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| | Практические занятия № 5 № 6 | 4 |
| | Составление технологических и технико-технологических карт на мучные кондитерские изделия. | |
| | Лабораторные работы № 5 № 6 | 12 |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных бисквитных нарезных. | | |
| Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов | Содержание | 20 |
| | 1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента | |
| | 2. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | |
| | 3. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в | |

| | | |
|--|---|------------|
| | зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | |
| | 4. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | |
| | Практические занятия № 7 № 8 | 4 |
| | Составление технологических и технико-технологических карт на мучные кондитерские изделия. | |
| | Лабораторные работы № 7 № 8 | 12 |
| | Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов. | |
| Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5 | | |
| Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. Работа с нормативной и технологической документацией. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет подготовка сообщений и презентаций. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. | | |
| УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА по разделу 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | | 36 |
| Тема Приготовление и оформление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных | Виды работ: -Организация рабочего места. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления тортов и пирожных. -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. -Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления тортов и пирожных. -Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. | |
| Самостоятельная работа | | 2 |
| Консультация для подготовки к экзамену по МДК 07.02 | | 4 |
| Экзамен по МДК.07.02 | | 6 |
| Учебная практика по профессии КОНДИТЕР | | 108 |
| Зачет по учебной практике по профессии КОНДИТЕР | | |
| ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПП 07.02 профессия КОНДИТЕР (итоговая концентрированная) | | 72 |
| Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | 12 |
| Тема 2.1 Приготовление белковых, сливочных, масляных кремов и | Виды работ: -Организация рабочего места. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления белковых, | 6 |

| | | |
|---|---|-----------|
| украшений из них | сливочных, масляных кремов. -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. -Приготовление с использованием различных технологий кремов. -Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. -Работа с нормативной документацией. | |
| Тема 2.2 Приготовление помады основной, молочной, шоколадной. Глазури, марципана | Виды работ: -Организация рабочего места. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления помады основной, молочной, шоколадной. -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. -Приготовление с использованием различных технологий помады. -Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. - Работа с нормативной документацией. | 6 |
| Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента | | 12 |
| Тема 3.1 Приготовление и оформление хлеба, батончиков | -Организация рабочего места. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления хлеба, батончиков. -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. -Приготовление с использованием различных технологий хлеба, батончиков. -Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. - Работа с нормативной документацией. | 6 |
| Тема 3.2 Приготовление и оформление булочных и сдобных изделий | -Организация рабочего места. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформление булочных и сдобных изделий. -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. -Приготовление с использованием различных технологий и оформление булочных и сдобных изделий. -Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. - Работа с нормативной документацией. | 6 |

| | | |
|---|---|-----------|
| Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | 24 |
| Тема 4.1 Приготовление и оформление изделий из бисквитного и воздушного теста | <ul style="list-style-type: none"> -Организация рабочего места. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления изделий из бисквитного теста -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. -Приготовление с использованием различных технологий и оформление изделий из бисквитного теста. -Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. - Работа с нормативной документацией. | 6 |
| Тема 4.2 Приготовление и оформление изделий из сдобного пресного и песочного теста | <ul style="list-style-type: none"> -Организация рабочего места. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления изделий из сдобного пресного теста -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. -Приготовление с использованием различных технологий и оформление изделий из сдобного пресного теста. -Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. - Работа с нормативной документацией. | 6 |
| Тема 4.3 Приготовление и оформление изделий из заварного и вафельного теста | <ul style="list-style-type: none"> -Организация рабочего места. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления изделий из заварного теста. -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. -Приготовление с использованием различных технологий и оформление изделий из заварного теста. -Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. - Работа с нормативной документацией. | 6 |
| Тема 4.4 Приготовление и оформление печенья и пряников | <ul style="list-style-type: none"> -Организация рабочего места. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления печенья. -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. -Приготовление с использованием различных технологий и оформление печенья. -Определение их соответствия технологическим требованиям. | 6 |

| | | |
|---|--|-----------|
| | <ul style="list-style-type: none"> -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. - Работа с нормативной документацией. | |
| Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | | 24 |
| Тема 5.1 Приготовление и оформление пирожных бисквитных со сливочным, белковым кремом | <ul style="list-style-type: none"> -Организация рабочего места. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформление пирожных бисквитных со сливочным, белковым кремом -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. -Приготовление с использованием различных технологий и оформление пирожных бисквитных со сливочным, белковым кремом -Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. - Работа с нормативной документацией. | 6 |
| Тема 5.2 Приготовление и оформление пирожных бисквитных глазированных помадой, с желе и фруктами | <ul style="list-style-type: none"> -Организация рабочего места. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформление пирожных бисквитных глазированных помадой, с желе и фруктами. -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. -Приготовление с использованием различных технологий и оформление пирожных бисквитных глазированных помадой, с желе и фруктами -Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. - Работа с нормативной документацией. | |
| Тема 5.3 Приготовление и оформление пирожных буше со сливочным и белковым кремом | <ul style="list-style-type: none"> -Организация рабочего места. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформление пирожных буше со сливочным и белковым кремом. -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. -Приготовление с использованием различных технологий и оформление пирожных буше со сливочным и белковым кремом -Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. - Работа с нормативной документацией. | |
| Тема 5.4 Приготовление и оформление пирожных воздушных со сливочным и белковым кремом | <ul style="list-style-type: none"> -Организация рабочего места. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформление пирожных воздушных со сливочным и белковым кремом | |

| | | |
|---|--|---|
| <p>белковым кремом</p> | <ul style="list-style-type: none"> -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. -Приготовление с использованием различных технологий и оформление пирожных воздушных со сливочным и белковым кремом -Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. - Работа с нормативной документацией. | |
| <p>Тема 5.5 Приготовление и оформление пирожных из слоеного теста</p> | <ul style="list-style-type: none"> -Организация рабочего места. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформление пирожных из слоеного теста -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. -Приготовление с использованием различных технологий и оформление пирожных из слоеного теста. -Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. - Работа с нормативной документацией. | |
| <p>Тема 5.6 Приготовление и оформление пирожных из песочного теста.</p> | <ul style="list-style-type: none"> -Организация рабочего места. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформление пирожных из песочного теста -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. -Приготовление с использованием различных технологий и оформление пирожных из песочного теста. -Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. - Работа с нормативной документацией. | |
| <p>Тема 5.7 Приготовление и оформление тортов бисквитных, глазированных помадой.</p> | <ul style="list-style-type: none"> -Организация рабочего места. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформление тортов бисквитных, глазированных помадой. -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. -Приготовление с использованием различных технологий и оформление тортов бисквитных, глазированных помадой -Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. - Работа с нормативной документацией. | 6 |
| <p>Тема 5.8 Приготовление и</p> | <ul style="list-style-type: none"> -Организация рабочего места. | |

| | | |
|--|---|------------|
| оформление песочного торта. | <ul style="list-style-type: none"> -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформление песочного торта. -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. -Приготовление с использованием различных технологий и оформление песочного торта. -Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. - Работа с нормативной документацией. | |
| Тема 5.9 Приготовление и оформление воздушных тортов. | <ul style="list-style-type: none"> -Организация рабочего места. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформление воздушных тортов. -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. -Приготовление с использованием различных технологий и оформление воздушных тортов. -Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. - Работа с нормативной документацией. | |
| Тема 5.10 Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. | <ul style="list-style-type: none"> -Организация рабочего места. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. -Приготовление с использованием различных технологий и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. -Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. - Работа с нормативной документацией. | 6 |
| Производственная практика по профессии КОНДИТЕР | | 72 |
| Зачет по производственной практике по профессии КОНДИТЕР | | |
| Консультация по подготовки к квалификационному экзамену по профессии КОНДИТЕР | | 5 |
| Экзамен квалификационный по профессии КОНДИТЕР | | 6 |
| Всего по ПМ.07.01 профессия повар | | 431 |
| Всего по ПМ.07.02 профессия кондитер | | 347 |
| Всего по ПМ.07 | | 778 |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1.2 Специальные помещения

Для реализации программы профессионального модуля по профессии **ПОВАР** должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты: «Технического оснащения кулинарного производства» и «Технологии кулинарного производства», которые оснащены:

мебелью:

рабочим местом преподавателя

ученическими столами – 15 штук

ученическими стульями – 30 штук

классной учебной доской

шкафами для хранения раздаточного дидактического материала

техническими средствами:

компьютером

мультимедийным проектором

средствами аудио визуализации.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Машина для вакуумной упаковки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная
Диспансер для подогрева тарелок
Стол холодильный с охлаждаемой горкой.

Требования к оснащению баз практик:

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Сифон;

Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

3.1.2 Специальные помещения

Для реализации программы профессионального модуля по профессии **КОНДИТЕР** должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты: «Технического оснащения кондитерского производства» и «Технологии кондитерского производства», которые оснащены:

мебелью:

рабочим местом преподавателя
ученическими столами – 15 штук
ученическими стульями – 30 штук
классной учебной доской
шкафами для хранения раздаточного дидактического материала

техническими средствами:

компьютером
мультимедийным проектором
средствами аудио визуализации.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Производственный стол с моечной ванной
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

Требования к оснащению баз практик:

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и имеет в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Фризер
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер или процессор кухонный
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Производственный стол с моечной ванной
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

Нормативные издания

ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.

ГОСТ Р 53996-2010 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения.

ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.

ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания.

ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.

Санитарные издания

Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья с изменениями 2016 года [Электронный ресурс]

Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов с изменениями 2014 года [Электронный ресурс]

Санитарно-эпидемиологические правила СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий с изменениями 2014 года [Электронный ресурс]

Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями 2014 года [Электронный ресурс]

Сборники, справочники, инструкции

Сборник рецептов булочных и мучных кондитерских изделий/Павлов А.В. – СПб.: ПРОФИКС, 2008.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, профессора. И.М Скурихина и академика РАМН, профессора В.А. Тутельяна. М.: Де Липринт, 2002. – 236 с.

Типовая инструкция по охране труда для кондитера ТИ РМ-039-2002, УТВЕРЖДЕНА постановлением министерства труда и социального развития российской федерации от "24" мая 2002 г. № 36, СОГЛАСОВАНА с ФНПР письмом от 3 апреля 2002 года № 109/56

Типовая инструкция по охране труда для пекаря ТИ РМ-044-2002, УТВЕРЖДЕНА постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от "24" мая 2002 г. № 36, СОГЛАСОВАНА с ФНПР письмом от 3 апреля 2002 года № 109/56

Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел "Кондитерское производство".

Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940).

Приказ Минтруда России от 01.12.2015 N 914н "Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь" (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 N 40270).

Учебные издания

Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 400 с.

Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- М.: Академия, 2004.

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

Гайворонский К.Я., Н.Г. Щеглов. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2008. – 480 с. – (Профессиональное образование).

Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. Для студентов учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 2-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 160 с.

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для СПО. – Ростов-на-Дону.: Феникс, 2009. – 352с.

Матюхина З.П., Королькова Э. П. Товароведение пищевых продуктов. – М.: 2002. справочное издание

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 432 с.

Дополнительная литература

Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М,,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

Периодические издания

«Гастрономъ»

«Питание и общество»

«Ресторанные ведомости»

«Трюфель professional»

«Bar news»

«HoReCa»

3.2.2. Информационные издания:

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

<http://www.pitportal.ru/>

<http://pedmir.ru/viewdoc.php?id=14908>

<http://innnefedova.rusedu.net/post/2868/45208>

<http://www.rureferat.ru/articles/help/>

<http://protect.gost.ru/document.aspx?control=7&id=130946>

<http://www.internet-law.ru/gosts/gost/43607/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|---|---|
| <p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> | <p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации | <p>Текущий контроль: <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - практических занятий №1-11 - лабораторных работ №1-13; - заданий по учебной и производственной практикам; - устный опрос, тестирование <p>Промежуточная аттестация: <i>экспертное наблюдение и оценка</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение заданий экзамена по МДК.07.01.; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | |
| <p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> | <p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – 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); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий №1-11 - лабораторных работ №1-13; - заданий по учебной и производственной практикам; - устный опрос, тестирование</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка - выполнение заданий экзамена по МДК.07.01.; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос | |
| <p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> | <p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий №3-11; - лабораторных занятий №3-12; - заданий по учебной и производственной практикам; - тестирование, устный опрос</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> |

| | | |
|---|--|--|
| | <p>повара;</p> <ul style="list-style-type: none"> – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | <p><i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий экзамена по МДК.07.01.; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| <p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p> | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих | <p><i>Текущий контроль:</i> <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - практических занятий №3-11; - лабораторных занятий №3-12; - заданий по учебной и |

| | | |
|---|---|--|
| <p>подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8</p> | <p>блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления | <p><i>производственной практикам;</i> <i>- тестирование, устный опрос</i></p> <p>Промежуточная аттестация: <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i> <i>- заданий экзамена по МДК.07.01.;</i> <i>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></p> |
|---|---|--|

| | | |
|--|--|---|
| <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p> | <p>блюда только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</p> | |
| <p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий №12-13; - лабораторных работах №13; - заданий по учебной и производственной практикам; - тестирование, устный опрос</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по МДК.07.01.; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |

| | | |
|---|---|--|
| | <p>готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | |
| <p>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок</p> | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий №3-11; - лабораторных занятий №3-12; - заданий по учебной и производственной практикам; - тестирование, устный опрос</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - заданий экзамена по МДК.07.01.;</p> |

| | | |
|--|---|---|
| <p>разнообразного ассортимента ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> | <ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям | <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |
|--|---|---|

| | | |
|---|---|--|
| | <p>рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос | |
| <p>ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий №14; - лабораторных работах №14; - заданий по учебной и производственной практикам; - тестирование, устный опрос</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по МДК.07.01.; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | |
| <p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p> | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий №3-11; - лабораторных занятий №3-12; - заданий по учебной и производственной практикам; - тестирование, устный опрос</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - заданий экзамена по МДК.07.01.; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |

| | | |
|--|---|--|
| <p>подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p> | <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"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос | |
| <p>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование,</p> | <p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда</i></p> | <p>Текущий контроль: <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> |

| | | |
|--|---|---|
| <p>инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p><i>и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим | <p>- <i>практических занятий №1-8;</i> - <i>лабораторных работах №1-8;</i> - <i>заданий по учебной и производственной практикам;</i> - <i>тестирование, устный опрос</i></p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по МДК.07.02.;</i> - <i>экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></p> |
|--|---|---|

| | | |
|--|---|---|
| <p>ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p> | <p>правилам</p> <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий №3-11; - лабораторных занятий №3-12; - заданий по учебной и производственной практикам; - тестирование, устный опрос</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - заданий экзамена по МДК.07.01.; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |
|--|---|---|

| | | |
|--|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос | |
|--|---|--|

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|--|--|
| <p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; • адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; • оптимальность определения этапов решения | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических и лабораторных занятий по МДК.07.01. и МДК.07.02.; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы |

| | | |
|---|--|--|
| | <p>задачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватность определения потребности в информации; • эффективность поиска; • адекватность определения источников нужных ресурсов; • разработка детального плана действий; • правильность оценки рисков на каждом шагу; • точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических и лабораторных занятий по МДК.07.01. и МДК.07.02.; - заданий экзамена по МДК.07.01. и МДК.07.02.; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |
| <p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; • адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; • точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; • адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных занятий по МДК.07.01. и МДК.07.02.; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических и лабораторных занятий по МДК.07.01. и МДК.07.02.; - заданий экзамена по МДК.07.01. и МДК.07.02.; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |
| <p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> | <ul style="list-style-type: none"> • актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; • точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных занятий по МДК.07.01. и МДК.07.02.; - заданий по учебной и производственной практике;</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | | <p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических и лабораторных занятий по МДК.07.01. и МДК.07.02.; - заданий экзамена по МДК.07.01. и МДК.07.02.; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |
| <p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> | <ul style="list-style-type: none"> • эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; • оптимальность планирования профессиональной деятельности | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных занятий по МДК.07.01. и МДК.07.02.; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических и лабораторных занятий по МДК.07.01. и МДК.07.02.; - заданий экзамена по МДК.07.01. и МДК.07.02.; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |
| <p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <ul style="list-style-type: none"> • грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; • толерантность поведения в рабочем коллективе | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных занятий по МДК.07.01. и МДК.07.02.; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических и лабораторных занятий по МДК.07.01. и МДК.07.02.; - заданий экзамена по МДК.07.01. и МДК.07.02.; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| <p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p> | <ul style="list-style-type: none"> • понимание значимости своей профессии | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических и лабораторных занятий по МДК.07.01. и МДК.07.02.; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических и лабораторных занятий по МДК.07.01. и МДК.07.02.; - заданий экзамена по МДК.07.01. и МДК.07.02.; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <ul style="list-style-type: none"> • точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; • эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических и лабораторных занятий по МДК.07.01. и МДК.07.02.; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических и лабораторных занятий по МДК.07.01. и МДК.07.02.; - заданий экзамена по МДК.07.01. и МДК.07.02.; |

| | | |
|---|--|--|
| | | - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| <p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p> | <ul style="list-style-type: none"> • сохранение здоровья для себя и потребителя; • физически выносливым при выполнении норм приготовления блюд и изделий, своевременное исполнение | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных занятий по МДК.07.01. и МДК.07.02.; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических и лабораторных занятий по МДК.07.01. и МДК.07.02.; - заданий экзамена по МДК.07.01. и МДК.07.02.; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |
| <p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> | <ul style="list-style-type: none"> • адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных занятий по МДК.07.01. и МДК.07.02.; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических и лабораторных занятий по МДК.07.01. и МДК.07.02.; - заданий экзамена по МДК.07.01. и МДК.07.02.; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |
| <p>ОК 10 Пользоваться</p> | <ul style="list-style-type: none"> • адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе</p> |

| | | |
|---|--|--|
| <p>профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> | <p>известные профессиональные темы);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; • точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); • правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | <p>выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических и лабораторных занятий по МДК.07.01. и МДК.07.02.; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических и лабораторных занятий по МДК.07.01. и МДК.07.02.; - заданий экзамена по МДК.07.01. и МДК.07.02.; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| <p>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> | <ul style="list-style-type: none"> • на производственной практике выполнять элементы предпринимательской деятельности | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических и лабораторных занятий по МДК.07.01. и МДК.07.02.; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических и лабораторных занятий по МДК.07.01. и МДК.07.02.; - заданий экзамена по МДК.07.01. и МДК.07.02.; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |

