

	Министерство образования и науки Астраханской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Астраханский технологический техникум»
	Отделение общественного питания

Рассмотрено
на заседании
Педагогического совета
Протокол № 1
от 31 августа 2020 г.

Утверждено
Директор
Лаптева Е.Г.
31 августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих (Повар)**

по специальности 43.02.15

«Поварское и кондитерское дело»

Астрахань, 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 года № 1565 с учетом примерной основной образовательной программы по специальности «Поварское и кондитерское дело».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональной образовательное учреждение Астраханской области «Астраханский технологический техникум»

Разработчики:

Алябьева Елена Олеговна – преподаватель ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум»;

Быков Денис Сергеевич – преподаватель ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар) и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.1.1. 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 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар) / Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания
ПК 7.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.2.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.
ПК 7.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов,

	отваров разнообразного ассортимента.
ПК 7.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 7.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 7.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 7.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Иметь практический опыт	<p>в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - обеспечении чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания; - подготовке сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготовке полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий; - приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - выполнении вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - обработке, нарезке и приготовления блюд из овощей и грибов; - подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; - приготовления основных супов и соусов; - обработки рыбного сырья; - приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; - обработки сырья; - приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; - подготовки гастрономических продуктов; - приготовления и оформления холодных блюд и закусок; - приготовления сладких блюд; - приготовления напитков. - упаковке блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; - отпуске готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии; - соблюдать принципы энергосбережения при работе с

	<p>оборудованием;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью; - работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (ХАССП); - понимать и использовать маркировку ингредиентов; - определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом; - правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты; - демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки; - подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи; - производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки; - подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать; - готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора; - производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню; - выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта; - применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда; - сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; - обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления; - изготавливать широкий диапазон блюд, включая супы и соусы, закуски горячие; блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных, блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи, овощные и вегетарианские блюда, фирменные и национальные блюда, блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий, десерты; - готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам; - применять современные технологии и методы приготовления пищи; - готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.
Знать	<p>Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними;</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p>

	<p>Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания;</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;</p> <p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания.</p>
--	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов: 669

в том числе в форме практической подготовки: 161 час

Из них на освоение МДК: 273 часа

в том числе самостоятельная работа: 10 часов

практики, в том числе учебная: 108 часов

производственная: 288 часов

Промежуточная аттестация – квалификационный экзамен

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов) ¹	Самостоятельная работа ²	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ПК 7.1. - 7.7 ОК 01-05;07,10	Раздел Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	273³	161	273⁴	161	X	X	X	X	X
ПК 7.1. - 7.7 ОК 01-05;07,10	Учебная практика, часов	108	108						108	288
ПК 7.1. - 7.7 ОК 01-05;07,10	Производственная практика	288	288							288
	Промежуточная аттестация	-	X							
	Всего:	669	557	273	161	X	X	-	108	288

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

¹ Данная колонка указывается только для специальностей СПО.

² Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

³ Количество часов в данной колонке равно сумме значений K5+ K10+K11

⁴ Количество часов в данной колонке равно сумме значений K5+ K10+K11

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
МДК. 07.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)		273
Раздел 1 Организация работы повара и ведение процессов по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение работ по обработке, приготовлению, подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента из овощей и грибов, рыбы, мяса	<p style="text-align: center;">Содержание учебного материала</p> <p>1. Общие понятия о производстве полуфабрикатов. Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов. Принципы производства: принцип безопасности, совместимости, рационального использования сырья, сокращения времени кулинарной обработки, наилучшего использования оборудования, сочетания основных продуктов с другими ингредиентами. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.</p> <p>2. Организация рабочего места повара и техническое оснащение работ по обработке, приготовлению, подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента из овощей и грибов, рыбы, мяса.</p> <p>Организация работы цеха. Техническое оснащение цехов. Оборудование, инвентарь, инструменты и посуда. Подготовка рабочего места, подбор оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Назначение, устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для очистки нарезки овощей. Назначение, устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для измельчения, перемешивания и формования.</p>	<p>6</p> <p>2</p> <p>2</p>

	3. Характеристика сырья для приготовления полуфабрикатов. Товароведная характеристика сырья. Методы оценки качества. Требования к качеству сырья. Расчет сырья, отходов и потерь для приготовления полуфабрикатов. Оформление накладной на отпуск товара со склада.	2
	Практические занятия:	6
	1. Изучение классификации полуфабрикатов и их кулинарного назначения.	2
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, требований охраны труда, пожарной безопасности.	2
	3. Расчет сырья, отходов и потерь для приготовления полуфабрикатов из овощей, рыбы и мяса.	2
	Лабораторные работы	<i>Не предусмотрены</i>
Тема 1.2. Обработка сырья, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента из овощей и грибов	Содержание учебного материала	4
	1. Общие требования к обработке овощей. Роль овощей и грибов в питании. Классификация овощей и грибов. Прием сырья. Требования к качеству.	2
	2. Характеристика механической кулинарной обработки овощей. Виды механической кулинарной обработки овощей и грибов. Назначение и характеристика сортировки, калибровки, мытья, очистки, нарезки овощей и грибов. Приготовление простых полуфабрикатов из овощей и грибов. Приготовление сложных полуфабрикатов из овощей и грибов. Упаковка и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей.	2
	Практические занятия:	8
	1. Изучение правил охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из овощей и грибов.	2
	2. Приготовление простых полуфабрикатов из овощей и грибов.	2
	3. Приготовление сложных полуфабрикатов из овощей и грибов.	2
	4. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска полуфабрикатов из овощей и грибов на вынос, транспортирования.	2
	Лабораторные работы	<i>Не предусмотрены</i>
Тема 1.3. Обработка сырья, приготовление и подготовка к реализации	Содержание учебного материала	4
	1. Характеристика механической кулинарной обработки рыбы. Виды рыбного сырья. Требования к качеству. Механическая обработка сырья: размораживание, мойка, разделка. Обработка рыбы для использования в целом виде.	2

полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья	Обработка рыбы на порционные куски (кругляши), на филе (пластование). Виды филе. Особенности разделки бесчешуйчатой рыбы. Особенности обработка осетровой рыбы.	
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Классификация и виды полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов для приготовления отварной, припущенной, жареной основным способом, во фритюре, в тесте, для маринования, зраз донских и жареной на решетке (гриль). Приготовление замороженных полуфабрикатов. Правила упаковки, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Приготовление рыбного фарша и котлетной массы. Правила упаковки, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: котлет, биточков, тефтелей, тельного, зраз, фрикаделек, кнельной массы, фаршированной рыбы. Приготовление замороженных полуфабрикатов. Правила упаковки, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Полуфабрикаты из нерыбного сырья. Виды полуфабрикатов. Правила упаковки, условия и сроки хранения. Требования к качеству.	2
	Практические занятия:	10
	1. Изучение приемов минимизации отходов при обработке рыбы и нерыбного сырья.	2
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	2
	3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	2
	4. Приготовление полуфабрикатов из ракообразных и головоногих моллюсков.	2
	5. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья на вынос, транспортирования.	2
	Лабораторные работы	<i>Не предусмотрены</i>
Тема 1.4. Обработка сырья, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента из мяса, мясных продуктов.	Содержание учебного материала	10
	1. Общие требования к мясу. Характеристика механической кулинарной обработки мяса. Химический состав и пищевая ценность мяса. Классификация мяса по термическому состоянию и упитанности. Требования к качеству мяса. Механическая кулинарная обработка мяса. Правила и режимы размораживания. Правила кулинарной разделки и обвалки говяжьей полутуши. Обвалка, жиловка и зачистка.	2
	2. Приготовление мясных полуфабрикатов. Классификация мясных полуфабрикатов. Характеристика приемов, применяемых при приготовлении полуфабрикатов (нарезание, отбивание, подрезание сухожилий,	2

домашней птицы, дичи и кролика	панирование, шпигование, маринование). Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы (бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленый, фрикадельки, люля-кебаб). Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы (котлеты, биточки, шницель рубленый, зразы рубленые, тефтели, рулет). Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.	
	3. Механическая кулинарная обработка поросят, кроликов и мяса диких животных. Химический состав и пищевая ценность мяса птицы и пернатой дичи. Классификация птицы, виды сырья, поступающего на предприятия. Требования к качеству. Обработка поросят, кроликов и мяса диких животных. Маринование и шпигование мяса диких животных.	2
	4. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Заправка птицы и дичи. Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи и субпродуктов птицы. Режимы и правила размораживания птицы. Опаливание, удаление головы, шеи и ножек. Потрошение и промывание птицы. Заправка птицы и дичи. Виды полуфабрикатов из птицы. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы и дичи. Приготовление полуфабрикатов для рагу и плова. Приготовление полуфабрикатов для котлет: натуральных, панированных, котлет по-киевски. Приготовление фарша и полуфабрикатов из котлетной массы птицы. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов птицы.	2
	5. Требования к качеству, правила упаковки, условия и сроки хранения полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика и субпродуктов. Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика и субпродуктов. Упаковка полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика и субпродуктов. Условия, правила и режимы хранения охлажденных и замороженных полуфабрикатов.	2
	Практические занятия:	8
	1. Изучение ассортимента и кулинарного использования полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и кролика	2
	2. Приготовление полуфабрикатов из мяса.	2
	3. Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы.	2

	4. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов птицы.	2
	Лабораторные работы	<i>Не предусмотрены</i>
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1		
	1. Изучение технологии обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и кролика.	2
Раздел 2 Организация работы повара и ведение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
Тема 2.1. Организация и техническое оснащение работ по, приготовлению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	8
	1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Начальная стадия кулинарной обработки. Механическая обработка: сортировка, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление. Гидромеханическая обработка: промывание, замачивание, флотация, осаждение, фильтрование, эмульгирование, пенообразование. Массообменная обработка: растворение, экстракция, сушка. Химическая, биохимическая и микробиологическая обработка: сульфитация, маринование, фиксация, ферментирование (мяса). Термическая обработка. Порционирование. Упаковка. Хранение. Реализация.	2
	2. Тепловая обработка продуктов. Основные и комбинированные способы. Значение тепловой обработки: улучшение усвояемости, санитарное значение. Недостатки тепловой обработки: потери части растворимых и летучих ароматических и вкусовых веществ; разрушение биологически активных веществ; изменения жиров. Изменения белков, жиров, углеводов при тепловой обработке. Изменения массы, вкуса и аромата. Характеристика варки продуктов с полным погружением в жидкость (основной способ). Режим варки после закипания (сильный нагрев для доведения до кипения, слабый нагрев для тихого кипения, варка за счет аккумулированной теплоты). Варка с частичным погружением в жидкость (припускание), паром атмосферного и повышенного давления, при пониженной температуре, в СВЧ-аппаратах. Характеристика жарки продуктов на нагретых поверхностях с жиром и без него (основной способ), в жире (во фритюре), в жарочных шкафах (в замкнутом пространстве), на открытом огне, инфракрасными лучами в аппаратах ИК-нагрева.	2

	<p>Характеристика комбинированных способов: припускание обжаренных продуктов (тушение), варка продуктов с последующим обжариванием, запекание обжаренных, вареных или припущенных продуктов, комбинация СВЧ- и ИК-нагрева, припускание с последующей обжаркой (брезирование).</p>	
	<p>3. Вспомогательные способы тепловой обработки. Инновационные технологии. Вспомогательные способы: опаливание, ошпаривание, пассерование, термостатирование. Технология аль-денте (варка овощей или макаронных изделий не до конца, а с небольшим хрустом) Английская терминология степени готовности мяса (мясо сырое, едва прожаренное- Blue, мясо слабoproжаренное -Rare, мясо среднепрожаренное сырое, с кровью- Mediumrare, мясо среднепрожаренное, выделяющее розоватый мясной сок- Medium, мясо среднепрожаренное, выделяющее прозрачный сок-Mediumwell, мясо прожаренное до полной готовности –Welldone. Французская терминология: мясо сырое, едва поджаренное с краев- Bleu, мясо слабoproжаренное- Saignante, мясо среднепрожаренное сырое с кровью – Legerementsaignante, мясо среднепрожаренное, выделяющее розоватый мясной сок – Apoint, мясо прожаренное до полной готовности –Biencuit. Технология де глазирования, фламбирования, барбекю.</p>	2
	<p>4. Организация рабочего места повара и техническое оснащение работ по приготовлению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Характеристика горячего цеха. Участки и линии горячего цеха. Техническое оснащение горячего цеха. Охрана труда в горячем цехе. Санитарно-гигиенические требования к организации работы горячих цехов. Немеханическое, механическое и тепловое оборудование горячего цеха.</p>	2
	<p>Практические занятия:</p>	8
	<p>1. Изучение устройства и правил эксплуатации механического и теплового оборудования горячего цеха.</p>	2
	<p>2. Расчет сырья, отходов и потерь для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	2
	<p>3. Разработка технико-технологических карт горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>	2
	<p>4. Разработка технико-технологических карт горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>	2

	Лабораторные работы	<i>Не предусмотрены</i>
Тема 2.2. Введение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	36
	1. Общие сведения о супах. Приготовление бульонов. Общие сведения о супах. Значение супов в питании. Ассортимент супов и их классификация. Приготовление бульонов. Бульоны, виды бульонов. Приготовление костного, мясокостного бульонов, бульона из птицы, рыбного бульона и грибного отвара. Требования к качеству, режим хранения.	2
	2. Приготовление заправочных, молочных, сладких супов и супов-пюре. Общие сведения о заправочных супах. Подготовка продуктов и правила приготовления заправочных супов. Характеристика молочных супов. Особенности технологии. Приготовление молочных супов. Требования к качеству, правила оформления и подачи, хранение. Характеристика сладких супов. Особенности технологии. Приготовление сладких супов. Требования к качеству, правила оформления и подачи, хранение. Характеристика супов-пюре. Особенности технологии. Приготовление супов-пюре. Требования к качеству, правила оформления и подачи, хранение. Характеристика прозрачных супов. Особенности технологии. Приготовление прозрачных супов. Гарниры к прозрачным супам. Требования к качеству, правила оформления и подачи, хранение. Технология приготовления супов национальных кухонь.	2
	3. Общие сведения о соусах. Значение горячих соусов в питании, ассортимент и классификация. Правила подбора соуса к блюдам. Современный взгляд на приготовление соусов и их кулинарное использование. Особенности приготовления бульонов для соусов. Мучные пассеровки. Назначение, классификация и приготовление. Пассерование овощей.	2
	4. Приготовление, подготовка к реализации соусов разнообразного ассортимента. Характеристика красных соусов. Приготовление соуса красного основного и производных от него соусов. Требования к качеству, хранение. Характеристика белых соусов. Приготовление соуса белого основного и производных от него соусов. Требования к качеству, хранение. Характеристика соусов на рыбном бульоне. Приготовление соуса белого основного и производных от него соусов. Требования к качеству, хранение. Характеристика соусов на грибном бульоне. Приготовление соусов на грибном бульоне. Требования к качеству, хранение. Характеристика	2

	<p>молочных соусов, особенности использования молочных соусов. Приготовление молочных соусов. Требования к качеству, хранение. Характеристика сметанных соусов. Приготовление сметанных соусов. Требования к качеству, хранение. Характеристика яично-масляных соусов. Приготовление яично-масляных соусов. Требования к качеству, хранение. Характеристика сладких соусов. Приготовление сладких соусов. Требования к качеству, хранение.</p>	
	<p>5. Общие сведения о блюдах и гарнирах из овощей и грибов. Пищевая ценность блюд из овощей. Изменения в овощах при тепловой обработке. Основные правила тепловой обработки овощей. Ассортимент блюд из овощей. Пищевая ценность блюд из овощей. Изменения в овощах при тепловой обработке. Основные правила тепловой обработки овощей. Характеристика блюд и гарниров из отварных овощей.</p>	2
	<p>6. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей. Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение. Характеристика блюд и гарниров из отварных овощей. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей. Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение. Характеристика блюд и гарниров из припущенных овощей. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей. Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение. Характеристика блюд и гарниров из жареных овощей. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение. Характеристика блюд и гарниров из тушеных овощей. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение. Характеристика блюд и гарниров из запеченных овощей. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей. Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение. Характеристика блюд и гарниров из грибов. Приготовление блюд и гарниров из грибов. Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение.</p>	2
	<p>7. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп. Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Ассортимент, особенности использования. Изменения, происходящие при тепловой</p>	2

	<p>обработке. Виды круп. Подготовка круп к варке. Приготовление каш рассыпчатых, вязких и жидких. Приготовление блюд из каш. Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение. Приготовление гарниров из круп. Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение.</p>	
	<p>8. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий Виды бобовых и их подготовка. Особенности варки бобовых. Приготовление блюд из бобовых. Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение. Виды бобовых и их подготовка. Особенности варки бобовых. Приготовление блюд из бобовых. Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение. Ассортимент макаронных изделий, способы варки. Приготовление блюд из макаронных изделий. Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение.</p>	2
	<p>9. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра разнообразного ассортимента Характеристика яичных продуктов, значение их в питании. Ассортимент блюд из яиц. Особенности варки яиц различными способами. Приготовление блюд из яиц вареных, жареных и запеченных. Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение. Пищевая ценность сыра и блюд из него. Подготовка сыра и приготовление блюд из сыра. Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение. Значение творога в питании. Ассортимент блюд из творога. Приготовление творожной массы. Приготовление вареников. Вареников ленивых. Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение. Приготовление сырников, творожников. Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение. Приготовление пудингов. Приготовление вареников. Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение.</p>	2
	<p>10. Общие сведения о блюдах из рыбы и нерыбного сырья. Значение рыбных блюд в питании. Изменения в рыбе в процессе тепловой обработки. Ассортимент рыбных блюд и блюд из нерыбного сырья.</p>	2
	<p>11. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы разнообразного ассортимента Виды рыб для блюд из отварной рыбы. Варка рыбы целыми тушками, порционными</p>	2

	<p>кусками и звеньями. Приготовление блюд из отварной рыбы, из рыбной котлетной массы. Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение. Виды рыб для блюд из припущенной рыбы. Варка рыбы целыми тушками, порционными кусками и звеньями. Приготовление блюд из припущенной рыбы, из рыбной котлетной массы. Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение. Приготовление блюд из тушеной рыбы, из рыбной котлетной массы. Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение. Виды рыб для блюд из жареной рыбы. Жарка рыбы целыми тушками, порционными кусками и звеньями. Приготовление блюд из жареной рыбы. Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, зразы, тельное, рулеты). Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение. Виды рыб для блюд из запеченной рыбы. Запекание рыбы целиком и филе. Приготовление блюд из запеченной рыбы. Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение.</p>	
	<p>12. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Виды нерыбного сырья, роль морепродуктов в питании. Ассортимент блюд из морепродуктов. Приготовление блюд из ракообразных. Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение. Приготовление блюд из двустворчатых, иглокожих, головоногих моллюсков. Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение</p>	2
	<p>13. Общие сведения о блюдах из мяса и мясных продуктов. Значение мяса в питании. Виды мяса. Ассортимент блюд из мяса. Характеристика отварных мясных блюд. Приготовление блюд из отварного мяса. Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение.</p>	2
	<p>14. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса и мясных продуктов разнообразного ассортимента. Характеристика припущенных мясных блюд. Приготовление блюд из припущенного мяса. Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение. Характеристика блюд из жареного мяса. Виды стейков. Приготовление блюд из жареного мяса. Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение. Характеристика блюд из тушеного мяса. Приготовление блюд из тушеного мяса.</p>	2

	<p>Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение. Характеристика блюд из запеченного мяса. Приготовление блюд из запеченного мяса. Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение. Ассортимент блюд из рубленого мяса. Приготовление блюд из рубленого мяса. Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение. Характеристика отварных блюд из субпродуктов и мясных продуктов. Приготовление блюд из отварных субпродуктов и мясных продуктов. Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение. Характеристика блюд. Приготовление блюд из жареных субпродуктов и мясных продуктов. Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение. Характеристика блюд из тушеных субпродуктов. Приготовление блюд из тушеных субпродуктов. Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение.</p>	
	<p>15. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента. Характеристика блюд. Приготовление блюд из отварной птицы и дичи. Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение. Характеристика блюд. Приготовление блюд из припущенной птицы и дичи. Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение. Характеристика блюд. Приготовление блюд из тушеной птицы и дичи. Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение. Характеристика блюд. Приготовление блюд из жареной птицы и дичи. Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение. Характеристика блюд. Приготовление блюд из запеченной птицы и дичи. Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение. Характеристика блюд. Приготовление рубленых блюд из птицы и дичи. Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение.</p>	2
	<p>16. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из кролика, мяса диких животных разнообразного ассортимента. Блюда из кролика и мяса диких животных. Приготовление блюд из кролика. Приготовление блюд из мяса диких животных. Правила оформления и подачи. Требования к качеству, хранение.</p>	2
	<p>17. Общие сведения об изделиях из теста. Виды теста. Ассортимент и значение изделий из теста. Мучные блюда, мучные изделия и мучные гарниры. Приготовление теста. Виды теста. Способы разрыхления теста. Подготовка</p>	2

сырья. Приготовление теста. Виды фаршей. Подготовка сырья. Приготовление фаршей.	
18. Приготовление и подготовка к реализации кулинарных изделий из теста разнообразного ассортимента. Приготовление пельменей, вареников, блинчиков, лапши домашней, тарталеток. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из слоеного теста. Приготовление слоеного теста и изделий из него. Приготовление профитролей. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Технология приготовления пирожков, пирогов, расстегаев, кулебяк. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Технология приготовления блинов, оладий, ватрушек с творогом. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Технология приготовления национальных мучных изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
Практические занятия:	50
1. Изучение особенностей технологии приготовления бульонов.	2
2. Изучение правил подбора соуса к блюдам.	2
3. Изучение особенностей тепловой обработки овощей, позволяющих сохранить их пищевую ценность.	2
4. Современные подходы к оформлению и подаче блюд из рыбы и нерыбного сырья.	2
5. Изучение современных подходов и новых технологий тепловой обработки мяса.	2
6. Приготовление горячих супов.	4
7. Приготовление соусов.	4
8. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	4
9. Приготовление горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	4
10. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра.	4
11. Приготовление горячих блюд из рыбы.	4
12. Приготовление горячих блюд из нерыбного водного сырья.	4
13. Приготовление горячих блюд из мяса.	4
14. Приготовление горячих блюд из птицы.	4
15. Приготовление горячих блюд из теста.	4
Лабораторные работы	<i>Не предусмотрена</i>

Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении Раздела 2		
1. Изучение инновационных технологий и оборудования для приготовления горячих кулинарных блюд.		4
2. Изучение ассортимента горячих блюд национальных кухонь.		
Раздел 3 Организация работы повара и ведение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения холодных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
Тема 3.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	4
	1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. Технологический цикл приготовления. Характеристика, последовательность этапов.	2
	2. Организация рабочего места повара и техническое оснащение работ по приготовлению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест повара холодного цеха. Организация рабочего места и техническое оснащение работ по приготовлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение, устройство технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации механического и теплового оборудования. Назначение, классификация, правила эксплуатации холодильного оборудования. Инструктажи по технике безопасности. Пожарная и электробезопасность. Общие правила эксплуатации механического и холодильного оборудования. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления безопасностью, приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	2
	Практические занятия:	6
	1. Изучение инновационных технологий приготовления холодной кулинарной продукции.	2
	2. Организация рабочего места повара холодного цеха и подбор оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	2
	3. Учет сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	2

	Лабораторные работы	<i>Не предусмотрена</i>
<p>Тема 3.2.</p> <p>Введение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	Содержание учебного материала	12
	1. Ассортимент и значение холодной кулинарной продукции. Ассортимент сырья для приготовления холодных блюд и закусок. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. Ассортимент сырья. химический состав и пищевая ценность.	2
	2. Технология приготовления холодных соусов и заправок. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	2
	3. Технология приготовления салатов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. Оформление и отпуск салатов, современные подходы к оформлению и подаче салатов.	2
	4. Технология приготовления бутербродов. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook & Serve.	2
	5. Технология приготовления холодных закусок из овощей. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	6. Технология приготовления холодных закусок из рыбы, мяса, птицы. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2

	Практические занятия:	24
	1. Оценка качества сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2
	2. Изучение ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	2
	3. Изучение санитарно-гигиенических требований к производству холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	2
	4. Организация презентации холодной кулинарной продукции.	2
	5. Приготовление оформление, правила хранения и реализации бутербродов.	4
	6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов.	2
	7. Приготовление оформление и отпуск холодных закусок.	4
	8. Приготовление, оформление и подача холодных блюд.	4
	9. Правила, варианты выкладки нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	2
	Лабораторные работы	<i>Не предусмотрены</i>
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении Раздела 3		
	1. Изучение инновационных технологий и оборудования для приготовления холодных кулинарных блюд.	2
Раздел 4 Организация работы повара и ведение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения горячих и холодных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		
Тема 4.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	4
	1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Классификация, ассортимент холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, значение в питании. Технологический цикл приготовления. Характеристика, последовательность этапов. Характеристика сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Требования к качеству.	2
	2. Организация рабочего места повара и техническое оснащение работ по приготовлению, подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на предприятиях с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест повара. Виды,	2

	назначение, устройство технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации механического и теплового оборудования. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью, приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	
	Практические работы	6
	1. Изучение инновационных технологий и оборудования для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2
	2. Организация рабочего места повара для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков, подбор оборудования.	2
	3. Учет сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2
	Лабораторные работы	<i>Не предусмотрены</i>
Тема 4.2. Введение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	12
	1. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд и десертов. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд и десертов.	2
	2. Технологический процесс приготовления и отпуска горячих сладких блюд и десертов. Технологический процесс приготовления и отпуска горячих сладких блюд и десертов.	2
	3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных напитков. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных напитков.	2
	4. Технологический процесс приготовления и отпуска горячих напитков. Технологический процесс приготовления и отпуска горячих напитков.	2
	5. Требования к качеству и оценка качества холодных сладких блюд и десертов. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд.	2
	6. Правила подачи холодных сладких блюд и десертов. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	2
	Практические работы	35
	1. Изучение ассортимента холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	2

	национальных кухонь.	
	2. Изучение правил выбора посуды для отпуска сладких блюд, десертов и напитков, способов подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2
	3. Презентация сладких блюд, десертов и напитков.	2
	4. Расчет сырья и выхода готовой продукции для приготовления сладких блюд и десертов.	2
	5. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных холодных сладких блюд.	4
	6. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных горячих сладких блюд.	4
	7. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества авторских, брендовых, региональных холодных и горячих сладких блюд и десертов.	4
	8. Приготовление сладких блюд и десертов национальных кухонь.	4
	9. Приготовление, оформление, отпуск напитков.	5
	10. Приготовление напитков национальных кухонь.	6
	Лабораторные работы	<i>Не предусмотрены</i>
	Консультации	2
	1. Организация процессов производства холодных и горячих блюд, закусок, десертов, напитков.	1
	2. Технология приготовления, оформления и подготовке к реализации холодных и горячих блюд, закусок, десертов, напитков.	1
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении Раздела 4		
	1. Особенности приготовления холодных и горячих сладких блюд региональных кухонь мира.	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 07.01		
Виды работ:		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		*
4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.		
5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.		

<p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам МДК 07.01.</p>	
<p>Учебная практика ПМ.07</p> <p>Виды работ:</p> <p>Изучение охраны труда и техники безопасности в учебной лаборатории.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.</p> <p>Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности.</p> <p>Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте.</p> <p>Приготовление блюд с использованием современного оборудования, новых техник и текстур.</p> <p>Создание новых вкусовых сочетаний, основанных на научных данных и современных тенденциях.</p> <p>Организация приготовления, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов</p> <p>Организация приготовления, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>Организация приготовления, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов</p> <p>Организация приготовления, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из домашней птицы и дичи</p> <p>Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента</p> <p>Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>108</p>

<p>Приготовление, подготовка к реализации соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента</p> <p>Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных, горячих десертов и напитков разнообразного ассортимента</p>	
<p>Производственная практика ПМ.07</p> <p>Виды работ:</p> <p>Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производства, правилами внутреннего распорядка.</p> <p>Изучение охраны труда и техники безопасности на предприятии общественного питания.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.</p> <p>Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности.</p> <p>Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте.</p> <p>Приготовление блюд с использованием современного оборудования, новых техник и текстур.</p> <p>Создание новых вкусовых сочетаний, основанных на научных данных и современных тенденциях.</p> <p>Организация приготовления, процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи</p> <p>Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>288</p>

<p>Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента</p> <p>Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных, горячих десертов и напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление холодных, горячих десертов и напитков разнообразного ассортимента</p>	
Всего	669

По каждому разделу указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору разработчиков по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются. Подробно перечисляются виды работ учебной и (или) производственной практики. Если по профессиональному модулю предусмотрены курсовые проекты (работы), приводятся их темы, указывается содержание обязательных учебных занятий и самостоятельной работы обучающихся.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с примерной рабочей программой по данной специальности.

Лаборатории «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с примерной программой по данной специальности.

Мастерские «учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), оснащенный в соответствии с примерной рабочей программой по данной специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с примерной программой по данной специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

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

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

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
14. 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.
15. 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
16. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с
17. 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
18. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
19. 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
20. 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.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Радченко С. Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко- «Феникс», 2013 – 373 с.
23. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с
25. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с
26. 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», 2015. – 432 с

3.2.2. Основные электронные издания

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

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

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

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

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

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

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

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ⁵	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

⁵ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

	на сырье, продукты	
<p>ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.</p> <p>ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</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, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота 	

	<p>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);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; – точность расчетов норм 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; эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос. 	
<p>ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</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 салатов, канапе, соусов, 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, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, 	

выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;

- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:
 - корректное использование цветных разделочных досок;
 - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
 - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
 - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;
- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;
- соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:
 - соответствие температуры подачи виду блюда;
 - аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки,

	<p>правильное использование пространства тарелки, использование для оформления 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 холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос.</p>	
<p>ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих 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, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; 	

	<p>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <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; <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для 	
--	---	--

	<p>оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос. 	
<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 задачи; - 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; - владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</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 	<ul style="list-style-type: none"> - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной

	<p>информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; - адекватность оформления результатов поиска и применения современного программного обеспечения, различных цифровых средств и информационных технологий для решения профессиональных задач. 	практикам
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по специальности; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии; - эффективность определения и выстраивания траектории профессионального развития и самообразования. 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> - организация работы коллектива и команды; - эффективность взаимодействия с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. 	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности; - эффективность организации профессиональной деятельности с учётом знаний об изменении климатических условий региона. 	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; - 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.	
--	---	--