ЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«Заринский политехнический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ «ПОВАР, КОНДИТЕР»**

**ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СПО**

по специальности среднего профессионального образования

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

РАССМОТРЕНО

на заседании

методической комиссии

"Сфера обслуживания"

О.Г. Сараева \_\_\_\_\_\_\_

Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

От «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_2016 г.

Заринск 2016 г.

Рабочая программа ПМ.07 разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 N 384  
"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания"  
(Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234).

Организация - составитель: КГБПОУ «Заринский политехнический техникум»

Составители:

* Мязина Ю.Ч., зам. директора по УПР
* Долгова О.А., зам. директора по УМР
* Мананкова Н.В., старший мастер
* Сараева О.Г., преподаватель

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 9 |
| 3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля | 10 |
| 4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 42 |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) | 45 |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного **питания,** входящей в состав укрупненной группы профессий 1900.00 Промышленная экология и биотехнология (19.01.17) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по профессии повар** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ
2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
5. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
6. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
8. Готовить бульоны и отвары.
9. Готовить простые супы.
10. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
11. Готовить простые холодные и горячие соусы.
12. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
13. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
14. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
15. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
16. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
17. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
18. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
19. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
20. Готовить и оформлять салаты.
21. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
22. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
23. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
24. Готовить простые горячие напитки
25. Готовить и оформлять простые холодные напитки

Программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

* обработки, нарезки 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;

**уметь:**

* проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
* обрабатывать различными методами овощи и грибы;
* нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
* охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
* проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
* готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
* проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
* использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
* оценивать качество готовых блюд;
* охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
* проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
* использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
* оценивать качество готовых блюд
* проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
* использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
* оценивать качество готовых блюд;
* проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
* использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
* оценивать качество холодных блюд и закусок;
* выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
* проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
* использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
* оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

* ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
* характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
* технику обработки овощей, грибов, пряностей;
* способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
* температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
* правила проведения бракеража;
* способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
* правила хранения овощей и грибов;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;
* правила их безопасного использования.
* ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
* способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
* температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
* правила проведения бракеража;
* способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
* правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
* классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
* правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
* температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
* правила проведения бракеража;
* способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
* правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
* виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
* классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
* последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
* правила проведения бракеража;
* способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
* правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
* температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
* виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
* классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
* последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
* правила проведения бракеража;
* способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
* правила хранения и требования к качеству;
* температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
* виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
* классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
* правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
* последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
* правила проведения бракеража;
* правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
* требования к качеству холодных блюд и закусок;
* способы сервировки и варианты оформления;
* температуру подачи холодных блюд и закусок;
* виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
* классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
* последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
* правила проведения бракеража;
* способы сервировки и варианты оформления,
* правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
* температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
* требования к качеству сладких блюд и напитков;
* виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего 651 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 435 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов –290 часов,

самостоятельной работы студента –145 часов;

учебной практики – 108 часов;

производственной практики – 108 часов.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВПД) **Выполнение работ по профессии повар,** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1. | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ. |
| ПК 2. | Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. |
| ПК 3. | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. |
| ПК 4. | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. |
| ПК 5. | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. |
| ПК 6. | Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. |
| ПК 7. | Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. |
| ПК 8. | Готовить бульоны и отвары. |
| ПК 9. | Готовить простые супы. |
| ПК 10. | Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. |
| ПК 11. | Готовить простые холодные и горячие соусы. |
| ПК 12. | Производить обработку рыбы с костным скелетом. |
| ПК 13. | Производить приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом |
| ПК 14. | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом |
| ПК 15. | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. |
| ПК 16. | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. |
| ПК 17. | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. |
| ПК 18. | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы |
| ПК 19. | Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. |
| ПК 20. | Готовить и оформлять салаты. |
| ПК 21. | Готовить и оформлять простые холодные закуски. |
| ПК 22. | Готовить и оформлять простые холодные блюда. |
| ПК 23. | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. |
| ПК 24. | Готовить простые горячие напитки |
| ПК.25 | Готовить и оформлять простые холодные напитки |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовать собственную деятельность, исходя из целей и способов её достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффектного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**Пм.07 Выполнение работ по профессии повар**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | ***Практика*** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента** | | | **Самостоятельная работа студента,**  часов | **Учебная,**  часов | ***Производственная,***  *часов*  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | | **6** | **7** | ***8*** |
| **ПК 1-2** | **Раздел 1.**  Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов.  Приготовление и отпуск блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. | **69** | **46** | **30** | | **23** | **108** |  |
| **ПК 3-7** | **Раздел 2**  Осуществление технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий  Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога  Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из теста с фаршем | **69** | **46** | 30 | | **23** |  |
| **ПК8-11** | **Раздел 3.**  Осуществлениетехнологического процесса приготовления бульонов, отваров, простых супов.  Осуществлениетехнологического процесса приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов. | **57** | **38** | 25 | | **19** |  |
| **ПК 12-14** | **Раздел 4.**  Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом  Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом | **75** | **50** | 31 | | **25** |  |
| **ПК 15-18** | **Раздел 5.**  Осуществлениетехнологического процесса подготовки, обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.  Осуществлениетехнологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов**,** домашней птицы | **75** | **50** | 32 | | **25** |  |
| **ПК 19-22** | **Раздел 6.**  Осуществлениетехнологического процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовления и оформления салатов.  Осуществлениетехнологического процесса приготовления и оформления простых холодных закусок и блюд | **45** | **30** | 20 | | **15** |  |
| **ПК 23-25** | **Раздел 7.**  Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд и напитков | **45** | **30** | 20 | | **15** |  |
|  | **Производственная практика**, часов | **108** |  | | | | |  |
|  | ***Всего часов :*** | **651** | **290** | **188** | **145** | | **108** | **108** |

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | | | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов** | | | | | | | | | | | | **Объем часов** |
| **1** | | | **2** | | | | | | | | | | | | **3** |
| **ПМ.07**  **Выполнение работ по профессии повар,** | | |  | | | | | | | | | | | | 651 |
| **МДК. 07.01**  **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.** | | |  | | | | | | | | | | | | 290 |
| **Раздел 1**  **Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов** **Приготовление и отпуск блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов** | | |  | | | | | | | | | | | | 46 |
| **Тема 1.1.**  **Характеристика**  **традиционных видов овощей и**  **грибов в питании** | | | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | | 6 |
| 1. | | | | **Значение овощей в питании человека**. **Классификация овощей и грибов.** Пищевая ценность овощей и грибов. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов. | | | | | | | |  |
| 2. | | | | **Характеристика основных видов пряностей, приправ и пищевых добавок**, **применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.** Ассортимент,товароведная характеристика, требования к качеству. | | | | | | | |
| **Тема 1.2.**  **Обработка, нарезка, формовка традиционных видов овощей и грибов** | | | **Содержание** | | | | | | | | | | | | 10 |
| 3. | | | | **Технологический процесс механической кулинарной обработки клубнеплодов**. Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов. | | | | | | | |  |
| 4. | | | | **Технологический процесс механической кулинарной обработки корнеплодов**. Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов. | | | | | | | |
| 5. | | | | **Технологический процесс механической кулинарной обработки капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени**. Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырь я. Минимизация отходов. | | | | | | | |
| 6. | | | | **Технологический процесс механической кулинарной обработки плодовых овощей и грибов**. Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов. | | | | | | | |
| **Тема 2.1.**  **Тепловая кулинарная обработка традиционных овощей и грибов** | | | **Содержание** | | | | | | | | | | | | 12 |
| 7. | | | | **Тепловая кулинарная обработка.** Виды тепловой кулинарной обработки, их характеристика. | | | | | | | |  |
| 8. | | | | **Классификация традиционных блюд из овощей по способу тепловой обработки.** Изменение пищевых веществ происходящие в процессе тепловой обработки. | | | | | | | |
| 9. | | | | **Классификация традиционных блюд из грибов по способу тепловой обработки.** Процессы, происходящие при тепловой обработке. | | | | | | | |
| 10. | | | | **Технологическое оборудование и инвентарь для приготовления блюд из овощей и грибов.** | | | | | | | |
| **Тема 2.2.**  **Приготовление блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов.** | | | **Содержание** | | | | | | | | | | | | 20 |
| 11. | | | | **Простые блюда и гарниры из варёных овощей.**  Ассортимент блюд, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству. | | | | | | | |  |
| 12. | | | | **Простые блюда и гарниры из припущенных овощей.**  Ассортимент блюд, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству. | | | | | | | |
| 13. | | | | **Простые блюда и гарниры из жареных овощей.**  Ассортимент блюд, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству. | | | | | | | |
| 14. | | | | **Простые блюда и гарниры из тушеных овощей.**  Ассортимент блюд, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству. | | | | | | | |
| 15. | | | | **Простые блюда из запеченных овощей.**  Ассортимент блюд, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству. | | | | | | | |
| 16. | | | | **Простые блюда и гарниры из отварных и жареных грибов.**  Ассортимент блюд, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству. | | | | | | | |
| 17. | | | | **Простые блюда и гарниры из фаршированных овощей.**  Ассортимент блюд, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству. | | | | | | | |
| 18. | | | | **Блюда и гарниры из овощей и грибов.** Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения. Составление схем и инструкционно-технологических карт. | | | | | | | |
| **Лабораторные работы** | | | | | | | | | | | | 12 |
| 19 | | | | **Лабораторные работы.**  Приготовление и отпуск блюд и гарниров из вареных овощей. Определение качества готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража. | | | | | | | |  |
| 20. | | | | **Лабораторные работы.**  Приготовление и отпуск блюд и гарниров из вареных овощей. Определение качества готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража. | | | | | | | |
| 21 | | | | **Лабораторные работы.**  Приготовление и отпуск блюд и гарниров из припущенных овощей. Определение качества готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража. | | | | | | | |
| 22 | | | | **Лабораторные работы.**  Приготовление и отпуск блюд и гарниров из припущенных овощей. Определение качества готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража. | | | | | | | |
| 23 | | | | **Лабораторные работы.**  Приготовление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей. Определение качества готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража. | | | | | | | |
| 24 | | | | **Лабораторные работы.**  Приготовление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей. Определение качества готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража. | | | | | | | |
| 25 | | | | **Лабораторные работы.**  Приготовление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей. Определение качества готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража. | | | | | | | |
| 26 | | | | **Лабораторные работы**.  Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушеных овощей. Определение качеству готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража. | | | | | | | |
| 27 | | | | **Лабораторные работы**.  Приготовление и отпуск блюд и гарниров из запеченных овощей. Определение качеству готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража. | | | | | | | |
| 28 | | | | **Лабораторные работы**.  Приготовление и отпуск блюд и гарниров из запеченных овощей. Определение качеству готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража. | | | | | | | |
| 29 | | | | **Лабораторные работы**.  Приготовление и отпуск блюд и гарниров из запеченных грибов. Определение качеству готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража. | | | | | | | |
| 30 | | | | **Лабораторные работы**.  Приготовление и отпуск простых блюд из фаршированных овощей. Определение качеству готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража. | | | | | | | |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.07**  Подготовить творческие работы по темам:  «Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов»;  «Способы сервировки, оформления и подачи блюд из традиционных видов овощей и грибов» | | | | | | | | | | | | | | | 23 |
| **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы**  Составление конспекта по теме: «Современные блюда из овощей и грибов» (с использованием дополнительного материала). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных и практических работ, отчетов и подготовка к их защите.  Составление технологических схем приготовления блюд из овощей и грибов. | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **Практические занятия по разделу:**  Подготовка сырья к производству. Определение качества годности традиционных видов овощей и грибов.  Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки овощей и грибов.  Нарезка, кулинарное использование, подготовка к фаршированию. Оценка качества обработанных овощей и грибов. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий. Охлаждение, замораживание обработанных овощей и грибов.  Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов (вареных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | | | | | | | | | | | | | | | 18 |
| **Раздел 2.**  **Осуществление технологического процесса приготовления и оформления блюд из круп, бобовых макаронных изделий.**  **Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога.**  **Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из теста с фаршем** | | | | | | | | |  | | | | | | 69 |
| **Тема 1.1.**  **Приготовление и отпуск блюд из круп, бобовых, макаронных изделий** | | | | | | | | | **Содержание** | | | | | | 10 |
| 31. | | | | **Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании**. Классификация. Товароведная характеристика. Подготовка сырья. | |  |
| 32 | | | | **Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из круп**, бобовых. Блюда и гарниры из круп, бобовых: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству блюд из круп, бобовых | |
| 33. | | | | **Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из макаронных изделий.** Способы варки макаронных изделий. «Макароны с жиром», «Макароны с сыром, брынзой», «Макароны с томатом». Блюда и гарниры из макаронных изделий: ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление и отпуск. | |
| 34. | | | | **Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из макаронных изделий.** «Макароны отварные с овощами», «Макаронник», «Лапшевник». Блюда и гарниры из макаронных изделий: ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству блюд из макаронных изделий | |
| **Лабораторные работы** | | | | | | 6 |
| 35. | | | | **Лабораторная работа.** Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. | |  |
| 36. | | | | **Лабораторная работа.** Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. | |
| 37. | | | | **Лабораторная работа.** Приготовление и отпуск блюд и гарниров из бобовых. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. | |
| 38. | | | | **Лабораторная работа.** Приготовление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. | |
| 39. | | | | **Лабораторная работа.** Приготовление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. | |
| 40. | | | | **Лабораторная работа.** Приготовление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. | |
| **Тема 2.1.**  **Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и творога** | | | | | | | | | **Содержание** | | | | | | 15 |
| 41. | | | | **Блюда из яиц.** Характеристика яичных продуктов | |  |
| 42. | | | | **Вареные блюда из яиц.** Значение блюд из яиц в питании. Блюда из яиц: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. | |
| 43. | | | | **Жареные блюда из яиц.** Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Блюда из яиц: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. | |
| 44. | | | | **Запеченные блюда из яиц.** Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Блюда из яиц: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. | |
| 45. | | | | **Требования к качеству блюд из яиц и сроки хранения.** | |
| 46. | | | | **Блюда из творога.** Характеристика блюд из творога**.** | |
| 47. | | | | **Холодные блюда из творога.** Значение блюд из творога в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Блюда из творога: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству блюд из творога. | |
| 48. | | | | **Горячие блюда из творога.** Значение блюд из творога в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Блюда из творога: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству блюд из творога. | |
| 50. | | | | **Лабораторная работа.** Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. | | 8 |
| 51. | | | | **Лабораторная работа.** Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. | |
| 52. | | | | **Лабораторная работа.** Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. | |
| 53. | | | | **Лабораторная работа.** Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. | |
| 54. | | | | **Лабораторная работа.** Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. | |
| 55. | | | | **Лабораторная работа.** Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. | |
| **Тема 3.1.**  **Приготовление и отпуск мучных блюд из теста с фаршем** | | | | | | | | | **Содержание** | | | | | | 21 |
| 56. | | | | **Значение изделий из теста с фаршем в питании.** Способы разрыхления теста, подготовка сырья. | |  |
| 57. | | | | **Приготовление фаршей**. Технологический процесс их приготовления. Требование к качеству. Подбор оборудования, подбор инвентаря. | |
| 58. | | | | **Характеристика дрожжевого теста.** Дрожжевое безопарное тесто, сырье, рецептура, способы замеса, брожение, определение готовности теста. Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления. Требования к качеству теста. | |
| 59. | | | | **Приготовление и отпуск простых изделий из дрожжевого безопарного теста с фаршем.** «Пирожки жареные», «Пончики». Блюда из теста с фаршем: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требование к качеству готовых блюд из теста с фаршем. | |
| 60. | | | | **Приготовление и отпуск изделий из дрожжевого опарного теста с фаршем.** «Пирожки печеные», «Расстегаи», «Кулебяки», «Ватрушки с творогом». Блюда из теста с фаршем: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требование к качеству готовых блюд из теста с фаршем. | |
| 61. | | | | **Приготовление теста для блинов и оладий.** Приготовление изделия из него, подача, требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации | |
| 62. | | | | **Приготовление теста для пельменей, вареников и лапши и изделия из него.** «Пирожки блинчатые», «Вареники с различными фаршами», «Пельмени». Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации | |
| 63. | | | | **Приготовление сдобного пресного, песочного, слоеного пресного теста и изделия из него.** «Корзиночки», «Пирожки слоеные с различными фаршами», Ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требование к качеству готовых блюд из теста с фаршем. | |
| 64. | | | | **Приготовление заварного, бисквитного теста и изделия из него.** Ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требование к качеству готовых блюд из теста с фаршем. | |
| **Лабораторная работа** | | | | | | 8 |
| 65. | | | | Урок 3.1.10 | **Лабораторная работа.** Приготовление и отпуск блюд из бездрожжевого теста с фаршем. «Пирожки блинчатые». Проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. |  |
| 66. | | | | Урок 3.1.11 | **Лабораторная работа.** Приготовление и отпуск блюд из бездрожжевого пресного теста с фаршем. «Вареники с различными фаршами». Проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. |
| 67. | | | | Урок 3.1.12 | **Лабораторная работа.** Приготовление и отпуск блюд из теста с фаршем. «Чебуреки». Проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. |
| 68. | | | | Урок 3.1.13 | **Лабораторная работа.** Приготовление и отпуск блюд из дрожжевого теста с фаршем. «Пирожки с различными фаршами». Проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. |
| 69. | | | | Урок 3.1.14 | **Лабораторная работа.** Приготовление и отпуск блюд из дрожжевого теста с фаршем. «Расстегаи». Проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. |
| 70. | | | | Урок 3.1.15 | **Лабораторная работа.** Приготовление и отпуск блюд из дрожжевого теста с фаршем. «Кулебяки». Проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ.07**  Составление конспекта по теме «Приготовление фаршей».  Составление конспекта по теме «Требования к качеству готовых блюд из теста с фаршем».  Подготовить компьютерную презентацию по теме « Технологический процесс приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем» | | | | | | | | | | | | | | | 6 |
| **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы**  Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных и практических работ, отчетов и подготовка к их защите. | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **Тематика практических работ**  Подготовка круп, бобовых и макаронных изделийдля приготовления блюд и гарниров.  Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.  Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.  Подготовка яиц, молока, творога для приготовления блюд. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.  Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения  Подготовка жиров, сахара, муки, яиц для приготовления блюд. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | | | | | | | | | | | | | | | 8 |
| **Раздел 3.**  **Осуществление технологического процесса приготовления бульонов, отваров, простых супов.**  **Осуществление технологического процесса приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов** | | | |  | | | | | | | | | | | 57 |
| **Тема 1.1.**  **Значение супов в питании. Классификация супов. Приготовление бульонов и отваров** | | | | **Содержание** | | | | | | | | | | | **4** |
| 71. | | | | | | **Значение супов в питании человека**. Пищевая ценность супов. Классификация супов. Подбор оборудования и инвентаря для приготовления супов. | | | | |  |
| 72. | | | | | | **Приготовление бульонов и отваров.** Подбор сырья, технология приготовления и использование, требования к качеству. | | | | |
| **Тема 1.2.**  **Приготовление и отпуск**  **заправочных супов** | | | | **Содержание** | | | | | | | | | | | **8** |
| 73. | | | | | | **Технология приготовления щей,** разновидности, правила отпуска. Щи из квашеной капусты с картофелем, щи из свежей капусты с картофелем. Щи суточные, щи по-уральски, щи зеленые. | | | | |  |
| 74. | | | | | | **Технология приготовления борщей**, разновидности, правила отпуска. «Борщ с капустой и картофелем», борщ «Флотский», борщ «Сибирский борщ». | | | | |
| 75. | | | | | | **Технология приготовления борщей,** разновидности, правила отпуска. Борщ «Московский», Борщ «Украинский». | | | | |
| 76. | | | | | | **Технология приготовления рассольников,** разновидности, правила отпуска и хранения. «Рассольник», Рассольник «Домашний», рассольник «Московский». «Рассольник ленинградский». | | | | |
| 77. | | | | | | **Технология приготовления солянки,** разновидности, правила отпуска и хранения. Солянка сборная мясная, солянка рыбная, солянка «Домашняя». | | | | |
| 78. | | | | | | **Технология приготовления супов с крупами и бобовыми,с макаронными изделиями** разновидности. Суп с крупой, суп харчо, суп с бобовыми. | | | | |
| 79. | | | | | | **Супы молочные с крупами и с макаронными изделиями.** Технология приготовления супов молочных с крупами и с макаронными изделиями, разновидности. | | | | |
| 80. | | | | | | **Приготовление прозрачных бульонов.** Бульон куриный, мясной, рыбный. **Гарниры к прозрачным бульонам.** Пельмени, гренки, яйцо и т.д. **Требования к качеству заправочных супов и сроки хранения.** | | | | |
| **Тема 1.3.**  **Приготовление и отпуск супов – пюре, разных супов** | | | | **Содержание** | | | | | | | | | | | **12** |
| 81. | | | | | | **Технология приготовления супов-пюре из овощей, круп и бобовых.** Суп-пюре из мясных продуктов. Характеристика, технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения. | | | | |  |
| 82. | | | | | | **Технология приготовления холодных супов, разновидности.** «Окрошка мясная сборная», «Окрошка овощная», «Окрошка мясная на кефире» Характеристика, технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения | | | | |
| 83 | | | | | | **Технология приготовления сладких супов.** Характеристика, технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения | | | | |
| **Лабораторные** **работы** | | | | | | | | | | | 6 |
| 84 | | | | | | **Лабораторная работа.** Приготовление и отпуск заправочных супов: «Щи со свежей капустой и картофелем», «Борщ украинский». Проведение бракеража. | | | | |  |
| 85. | | | | | | **Лабораторная работа.** Приготовление и отпуск заправочных супов: «Рассольник домашний», «Солянка домашняя»**.** Проведение бракеража. | | | | |
| 86. | | | | | | **Лабораторная работа.** Приготовление и отпуск заправочных супов: «Рассольник домашний», «Солянка домашняя»**.** Проведение бракеража. | | | | |
| 87. | | | | | | **Лабораторная работа.** Приготовление и отпуск супов: «Суп картофельный с макаронными изделиями», «Суп с бобовыми». Проведение бракеража. | | | | |
| 88. | | | | | | **Лабораторная работа.** Приготовление и отпуск пюреобразных супов: «Суп-пюре из овощей», «Суп-пюре из печени». Проведение бракеража. | | | | |
| 89. | | | | | | **Лабораторная работа.** Приготовление и отпуск супов: «Суп молочный с рисом», «Борщ холодный». Проведение бракеража. | | | | |
| **Тема 2.1.**  **Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов** | | | | **Содержание** | | | | | | | | | | | **14** |
| 90. | | | | | | **Значение соусов**. Пищевая ценность, классификация соусов, подбор сырья, подбор оборудования, инвентаря и посуды для приготовления соусов. Требования к качеству. **Приготовление бульонов и пассеровок для соусов.** Виды бульонов для соусов и их назначение. Виды пассеровок и их назначение. | | | | |  |
| 91. | | | | | | **Технология приготовления соуса красного основного и его производных.** Кулинарное использование, правила хранения. | | | | |
| 92. | | | | | | **Технология приготовления соуса белого основного и его производных.** Кулинарное использование, правила хранения. | | | | |
| 93. | | | | | | **Технология приготовления соуса молочного, сметанного и его производных.** Кулинарное использование. | | | | |
| 94. | | | | | | **Технология приготовления яично – масляных соусов и смесей.** Кулинарное использование. | | | | |
| 95. | | | | | | **Технология приготовления заправок, соуса майонеза, маринада овощного.** Кулинарное использование. | | | | |
| 96. | | | | | | **Технология приготовления сладких соусов.** Кулинарное использование. **Требования к качеству соусов и сроки их хранения.** | | | | |
| **Лабораторная работа** | | | | | | | | | | | 4 |
| 97. | | | | | | **Лабораторная работа.** Приготовление и отпуск простых горячих и холодных соусов. Определение качества готовых соусов. Проведение бракеража. Приготовление **«**Соуса красного основного» и его производных. | | | | |  |
| 98. | | | | | | **Лабораторная работа.** Приготовление и отпуск простых горячих и холодных соусов. Определение качества готовых соусов. Проведение бракеража. Приготовление: «**«**Соуса белого основного» и его производных. | | | | |
| 99. | | | | | | **Лабораторная работа.** Приготовление и отпуск простых горячих и холодных соусов. Определение качества готовых соусов. Проведение бракеража. Приготовление **«**Соуса молочного»,  **«С**оуса сметанного». | | | | |
| 100. | | | | | | **Лабораторная работа.** Приготовление и отпуск простых горячих и холодных соусов. Определение качества готовых соусов. Проведение бракеража. Приготовление: яично-масляных соусов и масляных смесей. | | | | |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.03**  Подготовка презентации, реферата, конспекта с использованием учебной и специальной технической литературы по темам: «Приготовление и использование грибных соусов», «Приготовление и использование сладких соусов», «Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения». | | | | | | | | | | | | | | | 19 |
| **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы**  Составление конспектов занятий на закрепление тем, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).  Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **Тематика практических работ:**  Подготовка сырья к производству.  Приготовление бульонов, отваров, их использование.  Приготовление, отпуск заправочных, пюреобразных и разных супов.  Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.  Подготовка сырья к производству.  Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов (бульонов, пассеровок).  Приготовление и отпуск простых холодных и горячих соусов.  Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.  Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | | | | | | | | | | | | | | | 15 |
| **Раздел 4**  **Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы** | | | | | | | |  | | | | | | | 75 |
| **Тема 1.1.**  **Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.** | | | | | | | | **Содержание** | | | | | | | 4 |
| 101. | | | **Значение рыбы в питании человека.** Пищевая ценность рыбы. Классификация и виды рыбы. | | | |  |
| 102. | | | **Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом**. Подбор оборудования и инвентаря для обработки и приготовления рыбы. Размораживание рыбы. | | | |
| **Тема 1.2.**  **Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.** | | | | | | | | **Содержание** | | | | | | | 16 |
| 103. | | | **Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.** Обработка рыбы для использования в целом виде, обработка рыбы на порционные куски (кругляши), обработка рыбы на филе (пластование). | | | |  |
| 104. | | | **Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Обработка рыбы для фарширования.** | | | |
| 105. | | | **Механическая кулинарная обработка осетровой рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб.** | | | |
| 106. | | | **Обработка морепродуктов. Обработка пищевых рыбных отходов и их использование.** | | | |
| 107. | | | **Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки и припускания.** Технология приготовления полуфабрикатов. Панирование: виды, назначение. | | | |
| 108. | | | **Приготовление рыбных полуфабрикатов для жарки основным способом и во фритюре.** Технология приготовления полуфабрикатов | | | |
| 109. | | | **Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё.** Разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения. | | | |
| 110. | | | **Технология приготовления кнельной массы.**  **Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов.** | | | |
| **Тема 2.1.**  **Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы с костным скелетом**. | | | | | | | | **Содержание** | | | | | | | 30 |
| 111. | | | **Особенности приготовления блюд из рыбы.** Классификация по способу тепловой обработки. Изменения и процессы, происходящие в рыбе и рыбных полуфабрикатах при тепловой обработке. | | | |  |
| 112. | | | **Технология приготовления блюд из отварной рыбы.** Варка порционными кусками, варка целыми тушками, варка рыбы звеньями. Оформление и отпуск блюд. | | | |
| 113. | | | **Технология приготовления блюд из припущенной рыбы**. Особенности припускания рыбы. «Рыба припущенная паровая», «Рыба, припущенная с соусом белым с рассолом», «Рыба, припущенная в томате» | | | |
| 114. | | | **Технология приготовления блюд из тушеной рыбы.** Оформление и отпуск блюд. «Треска тушеная с капустой», «Рыба тушенная в сметане с кореньями», «Рыба тушенная в белом вине с овощами» | | | |
| 115 | | | **Технология приготовления блюд из жаренной рыбы основным способом.** Оформление и отпуск блюд. «Рыба жареная», «Рыба жареная с луком по-ленинградски», «Рыба жареная с грибами» | | | |
| 116 | | | **Технология приготовления блюд из жаренной рыбы во фритюре.** Оформление и отпуск блюд. «Рыба в тесте жареная», «Скумбрия с сыром, жареная фри», «Рыба жареная с зеленым маслом», зразы «Донские» | | | |
| 117 | | | **Технология приготовления блюд из запеченной рыбы.** Оформление и отпуск блюд. «Рыба, запеченная с картофелем по-русски», «Рыба запеченная под молочным соусом», «Рыба запеченная в раковинах» | | | |
| 118 | | | **Технология приготовления блюд из запеченной рыбы.** Оформление и отпуск блюд.. «Рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски», «Солянка рыбная на сковороде». | | | |
| 119 | | | **Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы**. Оформление и отпуск блюд. «Котлеты или биточки рыбные», «Тефтели рыбные», «Тельное из рыбы», «Фрикадельки рыбные с томатным соусом». | | | |
| 120 | | | **Технология приготовления блюд из нерыбных морепродуктов.** Оформление и отпуск блюд. «Креветки отварные», «Кальмары жаренные в сухарях», «Котлеты из кальмаров, «Плов с мидиями»». | | | |
| 121 | | | **Практическая работа. Требования к качеству рыбных блюд и сроки их хранения.** | | | | 4 |
| 122 | | | **Практическая работа.** Составление схем и инструкционных карточек. | | | |
| **Лабораторная работа.** | | | | | | | 27 |
| 123. | | | **Лабораторная работа**  Приготовление и отпуск простых блюд из отварной рыбы. Требования к качеству, проведение бракеража. «Рыба отварная с соусом «Польский». | | | |  |
| 124. | | | **Лабораторная работа**  Приготовление и отпуск простых блюд из припущенной рыбы. Требования к качеству, проведение бракеража. «Рыба, припущенная с соусом белым с рассолом». | | | |
| 125. | | | **Лабораторная работа**  Приготовление и отпуск простых блюд из припущенной рыбы. Требования к качеству, проведение бракеража. «Рыба, припущенная по-русски». | | | |
| 126. | | | **Лабораторная работа**  Приготовление и отпуск простых блюд из припущенной рыбы. Требования к качеству, проведение бракеража. «Рыба, припущенная в молоке». | | | |
| 127. | | | **Лабораторная работа**  Приготовление и отпуск простых блюд из тушеной рыбы. Требования к качеству, проведение бракеража. «Рыба, тушенная в томате с овощами». | | | |
| 128. | | | **Лабораторная работа**  Приготовление и отпуск простых блюд из тушеной рыбы. Требования к качеству, проведение бракеража. «Рыба соленая, тушенная в томате с овощами». | | | |
| 129. | | | **Лабораторная работа**  Приготовление и отпуск простых блюд из жареной рыбы. Требования к качеству, проведение бракеража. «Рыба жареная и с луком по-ленинградски» | | | |
| 130. | | | **Лабораторная работа**  Приготовление и отпуск простых блюд из жареной рыбы. Требования к качеству, проведение бракеража. «Рыба жареная с зеленым маслом» (кольбер) | | | |
| 131. | | | **Лабораторная работа**  Приготовление и отпуск простых блюд из жареной рыбы. Требования к качеству, проведение бракеража. «Рыба жареная в тесте» | | | |
| 132. | | | **Лабораторная работа**  Приготовление и отпуск простых блюд из жареной рыбы. Требования к качеству, проведение бракеража. «Зразы донские» | | | |
| 133. | | | **Лабораторная работа**  Приготовление и отпуск простых блюд из запеченной рыбы. Требования к качеству, проведение бракеража. «Солянка из рыбы на сковороде». | | | |
| 134. | | | **Лабораторная работа**  Приготовление и отпуск простых блюд из запеченной рыбы. Требования к качеству, проведение бракеража. «Рыба, запеченная с картофелем по-русски» | | | |
| 135. | | | **Лабораторная работа.**  Приготовление и отпуск простых блюд из рыбной котлетной массы. Требования к качеству, проведение бракеража. «Котлеты рыбные». | | | |
| 136. | | | **Лабораторная работа.**  Приготовление и отпуск простых блюд из рыбной котлетной массы. Требования к качеству, проведение бракеража. «Биточки рыбные». | | | |
| 137 | | | **Лабораторная работа.**  Приготовление и отпуск простых блюд из рыбной котлетной массы. Требования к качеству, проведение бракеража. «Тефтели рыбные». | | | |
| 138. | | | **Лабораторная работа.**  Приготовление и отпуск простых блюд из рыбной котлетной массы. Требования к качеству, проведение бракеража. «Тельное из рыбы». | | | |
| 139. | | | **Лабораторная работа.**  Приготовление и отпуск простых блюд из рыбной котлетной массы. Требования к качеству, проведение бракеража. «Зразы рыбные рубленые» | | | |
| 140. | | | **Лабораторная работа.**  Приготовление и отпуск простых блюд из рыбной кнельной массы. Требования к качеству, проведение бракеража. «Кнели». | | | |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.04**  Подготовить творческие работы по теме: «Блюда из рыбы и морепродуктов». | | | | | | | | | | | | | | | 25 |
| **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы**  Составление опорных конспектов, технологических схем приготовления блюд из рыбы.  Подготовка к лабораторной и практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторной и практической работы, отчетов и подготовка к их защите.  Составление схем и инструкционных карточек «Блюда из рыбы и морепродуктов». | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **Тематика практических работ:**  Обработка рыбы с костным скелетом - в целом виде, на порционные куски, филе. Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жарки. Приготовление котлетной рыбной массы и полуфабрикатов из котлетной рыбной массы.  Оценка качества рыбных полуфабрикатов, проведение бракеража.  Подготовка рыбных полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. Приготовление, оформление, отпуск блюд из отварной, припущенной, жареной и запеченной рыбы. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.  Приготовление, оформление, отпуск блюд из рыбной котлетной массы. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **Раздел 5.**  **Осуществление технологического процесса подготовки полуфабрикатов и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.**  **Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов** | | | | | | |  | | | | | | | | 75 |
| **Тема 1.1.**  **Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов** | | | | | | | **Содержание** | | | | | | | | 8 |
| 141. | | | | | **Значение мяса в питании человека.** Пищевая ценность.Виды мяса. Определение доброкачественности мяса. Технологический процесс механической кулинарной разделки говяжьей туши. Оттаивание, обмывание, обсушивание, разруб и обвалка. Сортовое деление. Подбор оборудования и инвентаря для обработки и приготовления блюд из мяса и мясных продуктов. | | |  |
| 142. | | | | | **Приготовление полуфабрикатов из говядины.** Технология приготовления, кулинарное использование. | | |
| 143. | | | | | **Технологический процесс механической кулинарной разделки бараньей и свиной туши.** Оттаивание, обмывание, обсушивание, разруб и обвалка. Сортовое деление. | | |
| 144. | | | | | **Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины.** Технология приготовления, кулинарное использование. | | |
| 145. | | | | | **Приготовление рубленной массы из мяса и полуфабрикаты из неё.** Технология приготовления, кулинарное использование, требование к качеству, условия и сроки хранения. | | |
| 146. | | | | | **Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикаты из неё.** Технология приготовления блюд, кулинарное использование, требование к качеству, условия и сроки хранения. | | |
| 147. | | | | | **Технологический процесс механической кулинарной**  **обработки субпродуктов и полуфабрикаты из субпродуктов.** Требование к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса. | | |
| **Тема 1.2.**  **Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса птицы.** | | | | | | | **Содержание** | | | | | | | | 6 |
| 148. | | | | | **Значение птицы и пернатой дичи в питании человека.** Пищевая ценность. Виды птицы. Определение доброкачественности мяса птицы. Подбор оборудования и инвентаря для обработки и приготовления блюд из птицы. | | |  |
| 149. | | | | | **Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.** Размораживание; опаливание; удаление головы, шейки, ножек; потрошение; промывание. Заправка птицы и дичи | | |
| 150. | | | | | **Приготовление полуфабрикатов из филе птицы и дичи.** Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | |
| **Тема 2.1.**  **Приготовление и оформление основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов.** | | | | | | | **Содержание** | | | | | | | | 22 |
| 151. | | | | | **Значение блюд из мяса в питании.** Классификация по способу тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Подбор оборудования и инвентаря. | | |  |
| 152. | | | | | **Основные и простые блюда из отварного мяса.** Мясо отварное», «Окорок корейка отварная», «Сосиски или сардельки отварные».Ассортимент, технология приготовления, оформления и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | |
| 153. | | | | | **Основные и простые блюда, жаренные крупными кусками.** «Говядина жареная крупным куском (ростбиф)», «Баранина или козлятина жареная», «Свинина жареная», «Грудинка фаршированная», «Поросенок жаренный». Ассортимент, технология приготовления, оформления и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | |
| 154. | | | | | **Мясные блюда жаренные натуральными порционными и мелкими кусками**. «Бифштекс», «Бифштекс с яйцом», «Филе», «Лангет», «Антрекот», «Котлеты натуральные», «Эскалоп из свинины или телятины», «Шашлык по-карски» «Бефстроганов», «Поджарка», «Шашлык из говядины», «Шашлык по-кавказски».. Ассортимент, технология приготовления, оформления и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | |
| 155. | | | | | **Основные и простые мясные блюда, жаренные панированными кусками**. «Ромштекс», «Шницель», «Котлеты отбивные из баранины, свинины или телятины», «Грудинка баранья фри». Ассортимент, технология приготовления, оформления и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | |
| 156. | | | | | **Основные и простые блюда из тушеного мяса крупным, порционным и мелким куском.** «Мясо тушеное», «Мясо шпигованное», «Говядина в красном кисло-сладком соусе». Ассортимент, технология приготовления, оформления и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | |
| 157. | | | | | **Основные и простые блюда из запеченного мяса**. «Запеканка картофельная с мясом», «Макаронник с мясом», «Голубцы с мясом и рисом», «Говядина в луковом соусе запеченная», «Солянка сборная на сковороде».Ассортимент, технология приготовления, оформления и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | |
| 158. | | | | | **Основные и простые блюда из рубленного мяса и котлетной массы.** «Бифштекс рубленный», «Шницель натуральный рубленный», «Люля-кебаб», «Котлеты и биточки с гарниром», «Зразы рубленные», «Тефтели».Ассортимент, технология приготовления, оформления и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | |
| **Лабораторная работа** | | | | | | | | 20 |
| 159. | | | | | **Лабораторная работа.**  Приготовление и отпуск простых блюд из отварного мяса «Мясо отварное» «Сосиски или сардельки отварные».. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража | | |  |
| 160. | | | | | **Лабораторная работа.**  Приготовление и отпуск простых блюд из отварного мяса «Окорок отварной», «Корейка отварная». Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража | | |
| 161. | | | | | **Лабораторная работа.**  Приготовление и отпуск простых блюд из жареного мяса «Говядина, жареная крупным куском (ростбиф)». Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража | | |
| 162. | | | | | **Лабораторная работа.**  Приготовление и отпуск простых блюд из жареного мяса «Свинина жареная». Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража | | |
| 163. | | | | | **Лабораторная работа.**  Приготовление и отпуск простых блюд из жареного мяса «Филе», «Лангет». Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. | | |
| 164. | | | | | **Лабораторная работа.**  Приготовление и отпуск простых блюд из тушеного мяса «Говядина в красном кисло-сладком соусе». Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. | | |
| 165. | | | | | **Лабораторная работа.**  Приготовление и отпуск простых блюд из, тушеного мяса. . «Жаркое по-домашнему».Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража | | |
| 166. | | | | | **Лабораторная работа.**  Приготовление и отпуск простых блюд из, тушеного мяса. «Гуляш», «Азу» Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. | | |
| 167. | | | | | **Лабораторная работа.**  Приготовление и отпуск простых блюд из запеченного мяса «Запеканка картофельная с мясом». Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. | | |
| 168. | | | | | **Лабораторная работа.**  Приготовление и отпуск простых блюд из запеченного мяса. «Голубцы с мясом и рисом» Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. | | |
| 169. | | | | | **Лабораторная работа.**  Приготовление и отпуск простых блюд из запеченного мяса «Солянка сборная мясная». Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. | | |
| 170 | | | | | **Лабораторная работа.**  Приготовление и отпуск блюд из рубленной и котлетной массы «Котлеты и биточки с гарниром», «Зразы рубленные», «Тефтели». Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража | | |
| **Тема 2.2.**  **Приготовление и оформление основных и простых блюд из домашней птицы.** | | | | | | | **Содержание** | | | | | | | | 14 |
| 171. | | | | | **Значение блюд из домашней птицы в питании.**  Классификация по способу тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Подбор оборудования и инвентаря. | | |  |
| 172. | | | | | **Основные и простые блюда из отварной и припущенной птицы и дичи.** «Куры, цыплята, индейка отварные», «Припущенная птица и дичь». Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | |
| 173. | | | | | **Основные и простые блюда из жареной и тушеной птицы и дичи.** «Куры, цыплята жаренные», «Гусь, утка, индейка жареные», «Цыплята табака», «Гусь, утка фаршированные яблоками или картофелем», «Гусь, утка по-домашнему». Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | |
| 174 | | | | | **Основные и простые блюда из филе птицы.** «Котлеты натуральные из филе кур», «Котлеты по-киевски», «Птица, дичь по - столичному (шницель) ». Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | |
| **Лабораторная работа** | | | | | | | | 12 |
| **Лабораторная работа.**  Приготовление и отпуск простых блюд из отварной птицы. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. «Курица отварная» | | | | | | | |  |
| **Лабораторная работа.**  Приготовление и отпуск простых блюд из припущенной птицы. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. «Куры, цыплята жареные» | | | | | | | |
| **Лабораторная работа.**  Приготовление и отпуск простых блюд из жареной птицы. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. «Цыплята табака» | | | | | | | |
| **Лабораторная работа.**  Приготовление и отпуск простых блюд из тушенойптицы. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. «Птица, тушенная в соусе» | | | | | | | |
| **Лабораторная работа.**  Приготовление и отпуск простых блюд из филе птицы. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. «Котлеты натуральные из филе кур» | | | | | | | |
| **Лабораторная работа.**  Приготовление и отпуск простых блюд из филе птицы. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. «Птица по-столичному (шницель)» | | | | | | | |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.05**  Выполнение творческих заданий с использованием учебной и специальной литературы по темам: «Основные и простые блюда из субпродуктов: ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, правила и сроки хранения», «Основные и простые блюда из тушеной птицы: ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, условия и сроки хранения».  Подготовить компьютерные презентации «Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса», «Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из домашней птицы», «Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых блюд из мяса и мясопродуктов», «Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых блюд из домашней птицы». | | | | | | | | | | | | | | | 25 |
| **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы**  Составление технологических карт и схем приготовления блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы, с использованием учебной, специальной литературы и дополнительных источников.  Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных работ, отчетов и подготовка к их защите. | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **Примерная тематика практических работ:**  Определение доброкачественности мяса и домашней птицы органолептическим методом. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб и обвалка, сортовое деление и кулинарное использование частей мяса. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы.  Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины.  Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.  Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы и из филе птицы.  Оценка качества готовых полуфабрикатов.  Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы (отварных, жареных, тушеных, запеченных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.  Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **Раздел 6.**  **Осуществление технологического процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовления и оформления салатов.**  **Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных закусок и блюд.** | |  | | | | | | | | | | | | | 45 |
| **Тема 1.1.**  **Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовление и оформление салатов.** | | **Содержание** | | | | | | | | | | | | | 15 |
| 181 | | | **Значение холодных блюд и закусок в питании.** Санитарно – гигиенические требования к обработке продуктов. Классификация по основному продукту. Подбор оборудования и инвентаря. Требования к обработке и подготовке продуктов для холодных блюд. | | | | | | | | | |  |
| 182 | | | **Технология приготовления бутербродов, их разновидности, оформление.**. Открытые бутерброды, сложные бутерброды(комбинированные, «столичные»), закрытые (сандвичи) и закусочные (канапе) бутерброды. | | | | | | | | | |
| 183 | | | **Общие правила приготовления и оформ**ления салатов. Технология приготовления соусов и салатных заправок. Технология приготовления, оформление винегретов. Требования к качеству, условия и сроки хранения | | | | | | | | | |
| 184 | | | Технология приготовления, оформление салатов из сырых и вареных овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения | | | | | | | | | |
| 185 | | | **Приготовление салатов из рыбных и нерыбных продуктов.** Технология приготовления, разновидности, оформление, правила отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения | | | | | | | | | |
| 186 | | | **Приготовление салатов из птицы или дичи.** Технология приготовления, разновидности, оформление, правила отпуска.Требования к качеству, условия и сроки хранения | | | | | | | | | |
| **Лабораторная работа** | | | | | | | | | | | | | 10 |
| 187 | | | **Лабораторная работа**  Приготовление открытых бутербродов, сложных (комбинированных) бутербродов, закрытых (сандвичи) и закусочных (канапе) бутербродов. | | | | | | | | | |  |
| 188. | | | **Лабораторная работа**  Приготовление и отпуск салатов из свежих овощей. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража. | | | | | | | | | |
| 189. | | | **Лабораторная работа**  Приготовление и отпуск салатов из вареных овощей. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража. | | | | | | | | | |
| 190 | | | **Лабораторная работа**  Приготовление и отпуск винегретов. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража | | | | | | | | | |
| 191 | | | **Лабораторная работа**  Приготовление и отпуск салатов-коктейлей. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража | | | | | | | | | |
| 192 | | | **Лабораторная работа**  Приготовление и отпуск салатов из грибов, рыбы, птицы. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража | | | | | | | | | |
| **Тема 2.1.**  **Приготовление и оформление простых холодных закусок и блюд.** | | **Содержание** | | | | | | | | | | | | | 15 |
| 193. | | | **Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из рыбы.** Технология приготовления, разновидности, оформление, правила отпуска. | | | | | | | | | |  |
| 194. | | | **Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из мяса, субпродуктов.** Технология приготовления, разновидности, оформление, правила отпуска. | | | | | | | | | |
| 195. | | | **Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из птицы.** Технология приготовления, разновидности, оформление, правила отпуска. | | | | | | | | | |
| 196. | | | **Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из овощей.** Технология приготовления, разновидности, оформление, правила отпуска. | | | | | | | | | |
| 197. | | | **Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из яиц, творога** Требования к качеству холодных блюд и закусок и сроки их хранения.. | | | | | | | | | |
| **Лабораторная работа** | | | | | | | | | | | | | 10 |
| 198. | | | **Лабораторная работа**. Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из рыбы, мяса. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража. | | | | | | | | | |  |
| 199. | | | **Лабораторная работа.**  Приготовление и отпуск мясных блюд и закусок. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража. | | | | | | | | | |
| 200. | | | **Лабораторная работа.**  Приготовление и отпуск рыбных блюд и закусок. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража. | | | | | | | | | |
| 201. | | | **Лабораторная работа.**  Приготовление и отпуск овощных и грибных блюд и закусок. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража | | | | | | | | | |
| 202. | | | **Лабораторная работа.**  Приготовление и отпуск блюд и закусок из яиц. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража. | | | | | | | | | |
| 203. | | | **Лабораторная работа.**  Приготовление горячих блюд и закусок. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража. | | | | | | | | | |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.06**  Выполнение творческой работы с использованием учебной и специальной литературы по теме: «Приготовление, оформление и отпуск простых холодных блюд и закусок из овощей, яиц, грибов»  Составление схем и инструкционно-технологических карточек «Приготовление, оформление и отпуск простых холодных блюд и закусок из овощей, яиц, грибов» | | | | | | | | | | | | | | | 15 |
| **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).  Подготовка к лабораторной работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторной работы, отчета и подготовка к защите. | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **Примерная тематика практических работ:**  Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд.  Оценка качества готовой продукции.  Проведение бракеража.  Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **Раздел 7.**  **Осуществление** **технологического процесса приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд и напитков** |  | | | | | | | | | | | | | | **45** |
| **Тема 1.1.**  **Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд** | **Содержание** | | | | | | | | | | | | | | 15 |
| 204 | | | | | **Общие сведения о сладких блюдах**. Значение сладких блюд в питании. Классификация. Подбор оборудования, посуды и инвентаря для приготовления и подачи сладких блюд. | | | | | | | | |  |
| 205 | | | | | **Технология приготовления холодных сладких блюд**: кисели, компоты, желе, муссы, самбуки, кремы. Оформление, требования к качеству, сроки хранения. | | | | | | | | |
| 206 | | | | | **Технология приготовления горячих сладких блюд**. «Гренки с плодами», «Яблоки, жаренные в тесте», «Яблоки с рисом», «Шарлотка с яблоками». Оформление, требования к качеству, сроки хранения. | | | | | | | | |
| 207 | | | | | **Технология приготовления горячих сладких блюд**  «Пудинг рисовый», «Пудинг сухарный», «Пудинг с консервированными плодами (гурьевская каша)». Оформление, требования к качеству, сроки хранения. | | | | | | | | |
| **Лабораторная** **работа** | | | | | | | | | | | | | | 10 |
| 208 | | | | | **Лабораторные работы**. Приготовление и отпуск холодных и горячих сладких блюд. Определение качества блюд. Проведение бракеража. | | | | | | | | |  |
| 209 | | | | | **Лабораторные работы**. Приготовление и отпуск холодных и горячих сладких блюд. Определение качества блюд. Проведение бракеража. | | | | | | | | |
| 210 | | | | | **Лабораторные работы**. Приготовление и отпуск холодных и горячих сладких блюд. Определение качества блюд. Проведение бракеража. | | | | | | | | |
| 211 | | | | | **Лабораторные работы**. Приготовление и отпуск холодных и горячих сладких блюд. Определение качества блюд. Проведение бракеража. | | | | | | | | |
| 212 | | | | | **Лабораторные работы**. Приготовление и отпуск холодных и горячих сладких блюд. Определение качества блюд. Проведение бракеража. | | | | | | | | |
| 213 | | | | | **Лабораторные работы**. Приготовление и отпуск холодных и горячих сладких блюд. Определение качества блюд. Проведение бракеража. | | | | | | | | |
| **Тема 1.2.**  **Приготовление простых холодных и горячих напитков** | **Содержание** | | | | | | | | | | | | | | 15 |
| 214 | | | | | **Технология приготовления простых горячих напитков** чай, кофе, какао, шоколад. Значение холодных и горячих напитков в питании. Классификация. Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи. | | | | | | | | |  |
| 215 | | | | | **Технология приготовления простых холодных напитков- молочные напитки, коктейли**. Чай холодный, кофе-гляссе, квас, фруктовые напитки, айс-крим, фраппе .Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи. | | | | | | | | |
| **Лабораторные работы** | | | | | | | | | | | | | | 10 |
| 216 | | | | | **Лабораторные работы.** Приготовление и отпуск холодных напитков. Чай, кофе, какао, шоколад. Проведение бракеража. | | | | | | | | |  |
| 217 | | | | | **Лабораторные работы.** Приготовление и отпуск холодных напитков. Чай, кофе, какао, шоколад**.** Проведение бракеража. | | | | | | | | |
| 218 | | | | | **Лабораторные работы.** Приготовление и отпуск горячих напитков. **Чай, кофе, какао, шоколад.**  Проведение бракеража. | | | | | | | | |
| 219 | | | | | **Лабораторные работы.** Приготовление и отпуск горячих напитков. Проведение бракеража. | | | | | | | | |
| 220 | | | | | **Лабораторные работы.** Приготовление и отпуск горячих напитков. Проведение бракеража. | | | | | | | | |
| 221 | | | | | **Лабораторные работы.** Приготовление и отпуск горячих напитков. Проведение бракеража. | | | | | | | | |
| 222 | | | | | Дифференцированный зачет по МДК.07.01 Технология приготовления кулинарных блюд | | | | | | | | |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела 7**  Составление технологических карт и схем по приготовлению сладких блюд и напитков из дополнительных источников.  Составление обобщающих и сравнительных таблиц.  Выполнение расчета количества сырья для приготовления заданного количества порций сладких блюд и напитков во время проведения лабораторных работ.  Составление опорных конспектов с помощью учебной и специальной литературы по теме: «Сладкие блюда из концентратов: ассортимент, приготовление, отпуск»**.** Подготовка презентации по теме: «Горячие напитки». | | | | | | | | | | | | | | | 3 |
| **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы**  Изучение конспектов занятий, учебной и специальной литературы.  Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных работ, отчетов и подготовка к их защите.  Составление кроссвордов по использованию изучаемых терминов и понятий.  Создание альбомов иллюстраций по теме: **«**Оформление простых холодных и горячих сладких блюд и напитков». | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ:**  Подготовка сырья к производству.  Приготовления, оформление и отпуск простых холодных и горячих сладких блюд и напитков.  Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.  Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения готовой продукции | | | | | | | | | | | | | | | 108 |
| **Производственная практика** | | | | | | | | | | | | | | | 108 |
| **Раздел 01 Виды работ:**  Подготовка сырья к производству.  Обработка и нарезка овощей и грибов.  Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из овощей и грибов (вареных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных) по технологическим картам на производстве.  Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.  Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | | | | | | | | | | | | | | | 18 |
| **Раздел 02 Виды работ:**  Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.  Приготовление, оформление и подача мучных блюд из теста с фаршем по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | | | | | | | | | | | | | | | 18 |
| **Раздел 03 Виды работ:**  Подготовка сырья к производству.  Приготовление простых холодных и горячих соусов.  Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.  Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции.  Приготовление и отпуск заправочных, пюреобразных и разных супов.  Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.  Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | | | | | | | | | | | | | | | 18 |
| **Раздел 04 Виды работ:**  Подготовка сырья к производству.  Механическая кулинарная обработка, приготовление, оформление и подача блюд из чешуйчатой рыбы.  Механическая кулинарная обработка, приготовление, оформление и подача блюд из бесчешуйчатой рыбы.  Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.  Механическая кулинарная обработка пищевых рыбных отходов, приготовление, оформление и подача блюд из них.  Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря, приготовление, оформление и подача блюд из них.  Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | | | | | | | | | | | | | | | 18 |
| **Раздел 05 Виды работ:**  Определение доброкачественности мяса и домашней птицы органолептическим методом.  Механическая кулинарная обработка мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб и обвалка, сортовое деление и кулинарное использование частей мяса.  Механическая кулинарная обработка птицы.  Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины.  Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.  Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы и из филе птицы.  Оценка качества готовых полуфабрикатов.  Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.  Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов (отварных, жареных, тушеных, запеченных).  Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.  Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.  Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из домашней птицы (отварных, жареных, тушеных, запеченных).  Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.  Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | | | | | | | | | | | | | | | 12 |
| **Раздел 06 Виды работ:**  Приготовление, оформление и отпуск бутербродов и гастрономических продуктов порциями.  Приготовление, оформление и отпуск салатов.  Оценка качества готовой продукции проведение бракеража.  Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции  Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд.  Оценка качества готовой продукции проведение бракеража.  Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения готовой продукции. | | | | | | | | | | | | | | | 12 |
| **Раздел 07 Виды работ:**  Подготовка сырья к производству.  Приготовления, оформление и отпуск простых холодных и горячих сладких блюд и напитков.  Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.  Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения готовой продукции | | | | | | | | | | | | | | | 12 |

# **4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»:

- рабочее место преподавателя;

- рабочие места по количеству студентов;

Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;

- рабочие места по количеству студентов;

- тепловое оборудование пароконвектомат (электрические плиты, жарочный шкаф);

- механическое оборудование (слайсер, электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);

- весоизмерительное оборудование;

- холодильное оборудование;

- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;

- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания, организуемая после раздела модуля.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (пароконвектомат, электрические плиты, жарочный шкаф);

- механическое оборудование (слайсер, электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);

- весоизмерительное оборудование;

- холодильное оборудование;

- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;

- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2013 г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2009 г.
3. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2013 г.
4. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2013 г.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов.
7. Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов.
8. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
9. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
10. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
11. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
12. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
13. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

**Дополнительные источники:**

Учебники и учебные пособия:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2001 г.
2. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.
3. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2009 г.
4. Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. – М.: Академия, 2008 г.
5. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2007 г.
6. Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария». – М.: Высшая школа, 2008 г.

Периодические издания:

1. Журнал «Питание и общество».
2. Журнал «Кулинарный практикум».

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.smakov.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.meals.ru, с регистрацией.

# **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы студентов.

# Теоретические занятия носят практико – ориентированный характер. Учебная практика проводится по завершению изучения теоретической части модуля. Группа студентов делится на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

# При изучении модуля со студентами организуются консультации, которые могут организовываться как со всей группой, так и индивидуально.

# Для организации самостоятельной работы студентов созданы условия в читальном зале библиотеки или компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к лабораторным работам.

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрированно после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

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

Изучению данного модуля предшествует изучение дисциплин: Основы микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места.

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому модулю, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительная профессиональная подготовка по направлению деятельности в образовательном учреждении. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

# **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 1.  Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ. | - соблюдение сроков реализации традиционных видов овощей, грибов, пряностей и приправ;  - организация рабочего места для первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов, подготовка пряностей и приправ с соблюдением санитарно гигиенических норм и правил;  - выбор и подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования для первичной обработки традиционных видов овощей и грибов и его обоснованность;  - соблюдение правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования;  - организация рабочего места при первичной обработке, нарезке и формовке традиционных видов овощей и грибов, подготовке пряностей и приправ в соответствии с требованиями;  - расчет количества сырья и отходов при первичной обработке и нарезке традиционных видов овощей и грибов, подготовке пряностей и приправ;  - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов, подготовки пряностей и приправ;  - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций;  - соблюдение и правильность выполнения действий согласно последовательности технологического процесса подготовки традиционных видов овощей к фаршированию;  - соблюдение выполнения действий по подготовке солено – квашенных, сушеных и свежемороженых овощей к производству;  - проведение оценки качества, обработанных овощей и грибов, в соответствии с требованиями качества;  - соблюдение условий и сроков хранения обработанных овощей грибов, пряностей и приправ в соответствии с требованиями СанПиНа; | - экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время лабораторной работы, учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение за соблюдением правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования во время выполнения лабораторной работы, учебной и производственной практики;  - экспертная оценка организации рабочего места во время прохождения лабораторной работы, учебной и производственной практики;  - экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики;  - экспертная оценка соблюдения последовательности при прохождении учебной и производственной практики;  - экспертная оценка выполнения норм времени при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики;  - экспертная оценка при выполнении действий при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики;  - экспертная оценка выполнения при прохождении лабораторной работы, учебной и производственной практики;  - экспертная оценка качества при прохождении лабораторной работы, учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики. |
| ПК 2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов | - организация рабочего места для приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;  - выбор и подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования и его обоснованность;  - соблюдение правил безопасных условий эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования;  - организация рабочего места при приготовлении и оформлении основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в соответствии с требованиями;  - выбор тепловых режимов при приготовлении основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов;  - расчет количества сырья для приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов;  - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов;    - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций;  - выбор посуды для отпуска основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов и обоснованность;  - выполнение действий по оформлению и отпуску основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов;  - проведение бракеража готовых основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в соответствии с требованиями качества;  - соблюдение условий и сроков хранения основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в соответствии с требованиями СанПиНа. | - экспертное наблюдение за выполнением лабораторной работы, учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время прохождения лабораторной работы, учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение за выполнением лабораторной работы, учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время прохождения лабораторной работы, учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы, учебной и производственной практики;  - экспертная оценка результатов расчета при прохождении учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;  - экспертная оценка при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики;  - экспертная оценка при при прохождении учебной и производственной практики;  - экспертная оценка при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики. |
| ПК 3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. | - определение годности зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров;  - организация рабочего места по подготовке зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров;  - выбор и использование инструментов и инвентаря;  - соблюдение последовательности выполнения действий по безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и технологического оборудования (электрическая сковорода, электрическая плита, тестомесительная машина, жарочный шкаф, электрическая мясорубка);  - соблюдение последовательности выполнения технологического процесса подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров;  - проведение оценки качества подготовленных зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров;  - выполнение действий по хранению обработанных зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров;  - соответствие единым нормам времени выполнения операций | - экспертное наблюдение за определением годности сырья органолептическим способом при прохождении учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики;  -экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время лабораторной работы, учебной и производственной практики;  -экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;  - экспертная оценка прохождении учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики; |
| ПК.4 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. | - организация рабочего места для приготовления и оформления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил при;  - выбор и обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф);  - соблюдение подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф);  - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф);  - организация рабочего места при приготовлении каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с требованиями;  - выбор тепловых режимов при приготовлении каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы;  - расчет количества сырья для приготовления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы;  - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы;  - выполнение действий в соответствии единым нормам времени выполнения операций;  - выбор и обоснованность посуды для отпуска каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы;  - выполнение действий по оформлению и отпуску каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы;  - проведение бракеража готовых каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с требованиями качества;  - соблюдение условий и сроков хранения каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с требованиями СанПиНа. | - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;  - экспертная оценка выполнения норм времени при проведении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики;  -экспертное наблюдение при проведении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики;  - экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики. |
| ПК 5. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. | - организация рабочего места для приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;  - выбор инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф);  - соблюдение подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф);  - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф);  - организация рабочего места при приготовлении и оформлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий;  - выбор тепловых режимом при приготовлении и оформлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий;  - расчет количества сырья для приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий;  - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий;  - выполнение действий в соответствии единым нормам времени при выполнении операций;  - выбор посуды для отпуска простых блюд и гарниров из макаронных изделий;  - выполнение действий по оформлению и отпуску простых блюд и гарниров из макаронных изделий;  - проведение бракеража простых блюд и гарниров из макаронных изделий в соответствии с требованиями качества;  - соблюдение условий и сроков хранения простых блюд и гарниров из макаронных изделий в соответствии с требованиями СанПиНа. | - экспертное наблюдение за соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил при организации рабочего места;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики  - экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики;  - экспертная оценка при проведении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики;  - экспертная оценка при проведении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики;  - экспертная оценка при выполнении действий по оформлению и отпуску при прохождении учебной и производственной практики;  - экспертная оценка при проведении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики; |
| ПК6.Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. | - организация рабочего места для приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;  - выбор инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, взбивальная машина);  - соблюдение подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, взбивальная машина);  - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, взбивальная машина);  - организация рабочего места при приготовлении простых блюд из яиц и творога в соответствии с требованиями;  - выбора тепловых режимом при приготовлении и оформлении простых блюд из яиц и творога;  - расчет количества сырья при приготовлении и оформлении простых блюд из яиц и творога;  - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформлении простых блюд из яиц и творога;  - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций;  - выбор посуды для отпуска простых блюд из яиц и творога;  - выполнение действий по оформлению и отпуску простых блюд из яиц и творога;  - проведение бракеража простых блюд из яиц и творога в соответствии с требованиями качества;  - соблюдение условий и сроков хранения простых блюд из яиц и творога в соответствии с требованиями СанПиНа. | - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;  - экспертная оценка логического процесса при прохождении учебной и производственной практики;  - экспертная оценка при проведении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики;  - экспертная оценка при проведении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;  - экспертная оценка при проведении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики. |
| ПК 7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем | - организация рабочего места для приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем с соблюдение санитарно – гигиенических норм и правил;  - выбор инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, тестомесительная машина);  - соблюдение подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, тестомесительная машина);  - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, тестомесительная машина);  - организация рабочего места при приготовлении простых мучных блюд из теста с фаршем в соответствии с требованиями;  - выбор тепловых режимов при приготовлении и оформлении мучных блюд из теста с фаршем;  - расчет количества сырья при приготовлении и оформлении простых мучных блюд из теста с фаршем;  - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформлении простых мучных блюд из теста с фаршем;  - выполнения действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций;  - выбор посуды для отпуска простых мучных блюд из теста с фаршем;  - выполнение действий по оформлению и отпуску простых мучных блюд из теста с фаршем;  - проведение бракеража простых мучных блюд из теста с фаршем в соответствии с требованиями качества;  - соблюдение условий и сроков хранения простых мучных блюд из теста с фаршем в соответствии с требованиями СанПиНа. | - экспертное наблюдение за соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил при организации рабочего места во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение и экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка при проведении лабораторной работы, во время прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка при проведении лабораторной работы, во время прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка при проведении лабораторной работы, во время прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики.  - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики |
| ПК 8.Готовить бульоны и отвары. | - точность определения годности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и технологического оборудования для приготовления бульонов и отваров;  - правильность организации рабочего места с соблюдением санитарно гигиенических норм и правил;  - правильность выполнения действий по технологическому процессу подготовки бульонов и отваров;  -бракераж бульонов и отваров. | - экспертная оценка качества продуктов органолептическим способом во время выполнения лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики;  -экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время лабораторной работы, учебной и производственной практики;  - экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики;  - экспертная оценка проведения бракеража при прохождении учебной и производственной практики. |
| ПК 9. Готовить простые супы. | - правильность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования для приготовления простых супов;  - соблюдение правил эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования;  - организация рабочего места при приготовлении простых супов в соответствии с требованиями;  - последовательность  операций технологического процесса приготовления простых супов;  - выполнение действий по оформлению и отпуску простых супов;  - проведение бракеража готовых простых супов в соответствии с требованиями качества. | - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы;  - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики;  -экспертная оценка во время выполнения лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики ;  - экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики;  - экспертная оценка при выполнении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики. |
| ПК 10. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов. | - выбор инвентаря, приспособлений и оборудования для приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;    - соблюдение правил эксплуатации инвентаря, приспособлений, оборудования для приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;  - организация рабочего места при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с требованиями;  - соблюдение последовательности технологического процесса отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. | *-* экспертное наблюдение во время лабораторной работы, учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время лабораторной работы, учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время лабораторной работы, учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время лабораторной работы, учебной и производственной практики. |
| ПК 11.Готовить простые холодные и горячие соусы | - выбор инвентаря, приспособлений и оборудования для приготовления простых холодных и горячих соусов;  - организация рабочего места при приготовлении простых холодных и горячих соусов в соответствии с требованиями;  - соблюдение последовательности технологического процесса приготовления простых холодных и горячих соусов;  - выполнение действий по оформлению и отпуску простых холодных и горячих соусов;  - проведение бракеража готовых простых холодных и горячих соусов в соответствии с требованиями качества. | - экспертное наблюдение и экспертная оценка во время лабораторной работы, учебной и производственной практики;  -экспертная оценка во время лабораторной работы, учебной и производственной практики;  -экспертная оценка во время лабораторной работы, учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; выполнении лабораторной работы;  -экспертная оценка во время выполнения лабораторной работы, учебной и производственной практики. |
| ПК 12. Производить обработку рыбы с костным скелетом. | - организация рабочего места при обработке рыбы с костным скелетом с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;  - определение годности первичного сырья требованиям качества органолептическим методом;  - соответствие и обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования к работе;  -соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, микроволновая печь, холодильник) с соблюдением правил ТБ;  - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом;  - выполнение действий в соответствии единых норм времени выполнения операций;  - соблюдение условий и сроков хранения обработанной рыбы с костным скелетом в соответствии с требованиями СанПиНа;  - расчет количества отходов при обработке рыбы с костным скелетом;  - соблюдение температурного режима охлаждения, замораживания и хранения рыбы с костным скелетом. | - экспертное наблюдение при выполнении практической работы и прохождении учебной практики;  - экспертная оценка при выполнении лабораторной работы, прохождении учебной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной практики;  - экспертная оценка соблюдения последовательности при прохождении учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной практики;  - экспертное во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной практики;  - экспертная оценка расчетов во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной практики. |
| ПК 13 Производить приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом | - определение годности первичного сырья требованиям качества органолептическим методом;  - организация рабочего места для подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;  - выбор и его обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, микроволновая печь, холодильник);  - организация рабочего места при приготовлении или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом в соответствии с требованиями СанПиН;  - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;  - выполнение действий в соответствии единым нормам времени выполнения операций;  - соблюдение условий и сроков хранения подготовленных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом в соответствии с требованиями СанПиНа;  - выполнение действий по соблюдению температурного режима и правил охлаждения, замораживания и хранения приготовленных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. | -экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики ;  -экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной практики;  - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной практики;  - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка при во время лабораторной работы прохождения учебной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной практики;  - экспертное наблюдение при проведении лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики. |
| ПК 14. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. | - организация рабочего места для приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;  - организация рабочего места при приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы с костным скелетом;  - выбора тепловых режимом при приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы с костным скелетом;  - расчет количества сырья при приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы с костным скелетом;  - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформлении простых блюд из рыбы с костным скелетом;  - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций;  - выбор посуды для отпуска простых блюд из рыбы;  - выполнение действий по оформлению и отпуску простых блюд из рыбы;  - проведение бракеража простых блюд из рыбы в соответствии с требованиями качества;  - соблюдение условий и сроков хранения простых блюд из рыбы в соответствии с требованиями СанПиНа. | - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, учебной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной практики;  - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время лабораторной работы, прохождения учебной практики;  - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка соблюдения норм времени во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной практики;  - экспертное наблюдение проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики. |
| ПК 15. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. | - определение видов мяса и домашней птицы;  - определение годности первичного сырья органолептическим методом в соответствии требованиям качества;  - организация рабочего места для подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;  - выбор и его обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, рыхлитель мяса, опалочный горн, микроволновая печь, холодильник, весы, производственные столы);  - подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, рыхлитель мяса, опалочный горн, микроволновая печь, холодильник, весы, производственные столы);  - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, рыхлитель мяса, опалочный горн, микроволновая печь, холодильник, весы, производственные столы);  - организация рабочего места при подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с требованиями;  - расчет набора продуктов при подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - выполнение действий при дефростации мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - выполнение действий сортового деления и кулинарное использования мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - правильность выполнения действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций;  - соблюдение выхода полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - проведение оценки качества обработанных и подготовленных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с требованиями стандартов и технических условий;  - точность расчета количества отходов при обработке сырья и подготовке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - соблюдение условий и сроков хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с требованиями СанПиНа;  - соблюдение температурного режима, правил охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. | - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение при прохождении лабораторной работы, учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;    - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка при выполнении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики;  - экспертная оценка при прохождении лабораторной работы, учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение при прохождении лабораторной работы, учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;  -экспертное наблюдение при прохождении лабораторной работы, учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;    - экспертное наблюдение во время и прохождения учебной и производственной практики. |
| ПК 16  Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. | - определение видов мяса и домашней птицы;  - определение годности первичного сырья органолептическим методом в соответствии требованиям качества;  - организация рабочего места для обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;  - выбор и его обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, рыхлитель мяса, опалочный горн, микроволновая печь, холодильник, весы, производственные столы);  - подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, рыхлитель мяса, опалочный горн, микроволновая печь, холодильник, весы, производственные столы);  - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, рыхлитель мяса, опалочный горн, микроволновая печь, холодильник, весы, производственные столы);  - организация рабочего места при подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с требованиями;  - расчет набора продуктов при подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса подготовки для обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;  - правильность выполнения действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций;  - соблюдение выхода полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - проведение оценки качества обработанных и подготовленных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с требованиями стандартов и технических условий;  - точность расчета количества отходов при обработке сырья и подготовке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - соблюдение условий и сроков хранения обработанных и приготовленных основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы в соответствии с требованиями СанПиНа;  - соблюдение температурного режима, правил охлаждения, замораживания и хранения обработанных и приготовленных основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. | - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка при прохождении лабораторной работы, учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;    - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение при прохождении лабораторной работы, учебной и производственной практики;  экспертная оценка соблюдения норм времени при выполнении операций при приготовлении полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение за соблюдением выхода полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы при прохождении лабораторной работы, учебной и производственной практики;  - экспертная оценка при прохождении лабораторной работы, учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; |
| ПК 17.  Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. | - организация рабочего места для приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;  - выбор и его обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник);  - подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник);  - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник);  - организация рабочего места при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и мясных продуктов;  - выбора тепловых режимом при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и мясных продуктов;  - расчет количества сырья при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и мясных продуктов;  - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформлении простых блюд из мяса и мясных продуктов;  - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций;  - выбор посуды для отпуска простых блюд из мяса и мясных продуктов;  - выполнение действий по оформлению и отпуску простых блюд из мяса и мясных продуктов;  - проведение бракеража простых блюд из мяса и мясных продуктов в соответствии с требованиями качества;  - соблюдение условий и сроков хранения простых блюд из мяса и мясных продуктов в соответствии с требованиями СанПиНа. | - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение за правильностью выбора во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение за подготовкой инвентаря, приспособлений и оборудования к работе во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;    - экспертное наблюдение дования во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение за организацией рабочего места при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и мясных продуктов во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка аторной работы и прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка соблюдения норм времени во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка проведения бракеража готовой продукции во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;  -экспертное во время прохождения учебной и производственной практики. |
| ПК 18.  Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. | - организация рабочего места для приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;  - выбор и его обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник);  - подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник);  - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник);  - организация рабочего места при приготовлении и оформлении простых блюд из домашней птицы с соблюдением санитарно - гигиенических требований;  - выбора тепловых режимом при приготовлении и оформлении простых блюд из домашней птицы;  - расчет количества сырья при приготовлении и оформлении простых блюд из домашней птицы;  - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформлении простых блюд из домашней птицы;  - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций;  - выбор посуды для отпуска простых блюд из домашней птицы;  - выполнение действий по оформлению и отпуску простых блюд из домашней птицы;  - проведение бракеража простых блюд из домашней птицы в соответствии с требованиями качества;  - соблюдение условий и сроков хранения простых блюд из домашней птицы в соответствии с требованиями СанПиНа. | - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;    - экспертное наблюдение во время лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение аторной работы и прохождения учебной и производственной практики;    - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка проведения бракеража готовой продукции во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики. |
| ПК 19.  Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. | - организация рабочего места для приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов порциями с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;  - выбор инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, овощерезательная машина, слайсер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник);  - соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, овощерезательная машина, слайсер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник);  - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, овощерезательная машина, слайсер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник);  - организация рабочего места при приготовлении и оформлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями в соответствии с требованиями;  - выбор температурных режимов при приготовлении и оформлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями;  - расчет набора продуктов при приготовлении и оформлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями;  - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями;  - выполнение действий в соответствии едиными нормами времени выполнения операций;  - выбор посуды для отпуска и оформления бутербродов и гастрономических продуктов порциями;  - выполнение действий по оформлению бутербродов и гастрономических продуктов порциями;  - проведение бракеража бутербродов и гастрономических продуктов порциями в соответствии с требованиями качества;  - соблюдение условий и сроков хранения бутербродов и гастрономических продуктов порциями в соответствии с требованиями СанПиНа. | - экспертное наблюдение во время лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;    - экспертное наблюдение во время лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики;  -экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка выполнения действий во время лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка и во время прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики. |
| ПК 20  Готовить и оформлять салаты. | - организация рабочего места для приготовления и оформления салатов с соблюдение санитарно – гигиенических норм и правил;  - выбор инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, овощерезательная машина, слайсер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник);  - соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, овощерезательная машина, слайсер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник);  - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, овощерезательная машина, слайсер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник);  - организация рабочего места при приготовлении и оформлении салатов в соответствии с требованиями;  - выбор температурных режимов при приготовлении и оформления салатов;  - расчет набора продуктов для приготовления и оформления салатов;  - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформления салатов;  - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций;  - выбор и обоснованность посуды для отпуска салатов;  - выполнение действий по оформлению салатов;  - проведение бракеража салатов в соответствии с требованиями качества;  - соблюдение условий и сроков хранения салатов в соответствии с требованиями СанПиНа. | -экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики. |
| ПК 21. Готовить и оформлять простые холодные закуски. | - организация рабочего места при оформлении холодных закусок с соблюдение санитарно – гигиенических норм и правил;  - выбор инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, овощерезательная машина, слайстер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник);  - соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, овощерезательная машина, слайстер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник);  - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, овощерезательная машина, слайстер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник);  - организация рабочего места при приготовлении и оформлении простых холодных закусок в соответствии с требованиями;  - выбор температурных режимов при приготовлении и оформления простых холодных закусок;  - расчет набора продуктов для приготовления и оформления простых холодных закусок;  - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформления простых холодных закусок;  - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций;  - выбор и обоснованность посуды для отпуска простых холодных закусок;  - выполнение действий по оформлению простых холодных закусок;  - проведение бракеража простых холодных закусок в соответствии с требованиями качества;  - соблюдение условий и сроков хранения простых холодных закусок в соответствии с требованиями СанПиНа. | - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики. |
| ПК 22. Готовить и оформлять простые холодные блюда. | - организация рабочего места для приготовления и оформления простых холодных блюд с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;  - выбор инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, овощерезательная машина, слайстер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник);  - соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, овощерезательная машина, слайстер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник);  - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, овощерезательная машина, слайстер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник);  - организация рабочего места при приготовлении и оформлении простых холодных блюд в соответствии с требованиями;  - выбор температурных режимов при приготовлении и оформления простых холодных блюд;  - расчет набора продуктов для приготовления и оформления простых холодных блюд;  - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформления простых холодных блюд;  - выполнение действий в соответствии единым нормам времени выполнения операций;  - выбор и обоснованность посуды для отпуска простых холодных блюд;  - выполнение действий по оформлению простых холодных блюд;  - проведение бракеража простых холодных блюд в соответствии с требованиями качества;  - соблюдение условий и сроков хранения простых холодных блюд в соответствии с требованиями СанПиНа. | - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;    - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики. |
| ПК 23.  Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. | - организация рабочего места для приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил ;  - выбор и его обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный - пекарский шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, электрокотёл, взбивальная машина);  - соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный - пекарский шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, электрокотёл, взбивальная машина);  - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный - пекарский шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, электрокотлы, взбивальная машина);  - организация рабочего места при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд в соответствии с требованиями;  - выбор тепловых режимов при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд;  - расчет количества сырья для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд;  - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления простых холодных и горячих сладких блюд;  - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций;  - выбор и обоснованность посуды для отпуска простых холодных и горячих сладких блюд;  - выполнение действий по оформлению и отпуску простых холодных и горячих сладких блюд;  - соблюдение норм выхода простых холодных и горячих сладких блюд;  - соблюдение температурного режима при реализации простых холодных и горячих сладких блюд;  - проведение бракеража готовых простых холодных и горячих сладких блюд в соответствии с требованиями качества;  - соблюдение условий и сроков хранения простых холодных и горячих сладких блюд в соответствии с требованиями СанПиНа. | - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики. |
| ПК 24.  Готовить простые горячие напитки | - организация рабочего места для приготовления простых горячих напитков с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;  - выбор и его обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, универсальный привод со сменными механизмами, электрокотёл);  - соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, универсальный привод со сменными механизмами, электрокотёл);  - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, универсальный привод со сменными механизмами, электрокотёл);  - организация рабочего места при приготовлении простых горячих напитков в соответствии с требованиями;  - выбор тепловых режимов при приготовлении простых горячих напитков;  - расчет количества сырья для приготовления простых горячих напитков;  - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса простых горячих напитков;  - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций;  - выбор и обоснованность посуды для отпуска простых горячих напитков;  - соблюдение норм выхода простых горячих напитков;  - соблюдение температурного режима при реализации простых горячих напитков;  - проведение бракеража готовых простых горячих напитков в соответствии с требованиями качества;  - соблюдение условий и сроков хранения простых горячих напитков в соответствии с требованиями СанПиНа; | - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  -экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  -экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка проведения бракеража во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; |
| ПК 25.   Готовить и оформлять простые холодные напитки | - организация рабочего места для приготовления и оформления простых холодных напитков с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;  - выбора и его обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, универсальный привод со сменными механизмами, электрокотёл);  - соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, универсальный привод со сменными механизмами, электрокотёл);  - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, универсальный привод со сменными механизмами, электрокотёл);  - организация рабочего места при приготовлении простых холодных напитков в соответствии с требованиями;  - выбор тепловых режимов при приготовлении простых холодных напитков;  - расчет количества сырья для приготовления простых холодных напитков;  - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления простых холодных напитков;  - выполнение действий в соответствии единым нормам времени выполнения операций;  - выбор и обоснованность посуды для отпуска простых холодных напитков;  - выполнение действий по оформлению и отпуску простых холодных напитков;  - соблюдение норм выхода простых холодных напитков;  - соблюдение температурного режима при реализации простых холодных напитков;  - проведение бракеража готовых простых холодных напитков в соответствии с требованиями качества;  - соблюдение условий и сроков хранения простых холодных напитков в соответствии с требованиями СанПиНа. | - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертная оценка проведения бракеража простых холодных напитков во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;  - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики. |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие**  **компетенции)** | **Основные показатели оценки**  **результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 1.  Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;  - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;  - наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики;  -участие в профориентационной деятельности;  - участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях;  - эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ;   * изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы. | -наблюдение и экспертная оценка на лабораторных занятиях, в процессе учебной и производственной практики;  -социологический опрос;  -анкетирование;  - оценка материалов портфолио. |
| ОК 2.  Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | * определение задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели; * формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности; * обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач; * выполнение действий (во время лабораторных занятий, учебной и производственной практики); * личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; * самооценка качества выполнения поставленных задач; * соблюдение техники безопасности и Сан ПиНов. | -экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики и производственной практики;  -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач;  - самооценка результативности и качества выполненной работы;  -устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен. |
| ОК 3.  Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | * самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации;   - правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов;  - правильность осуществления самостоятельного текущего контроля со стороны исполнителя. | - наблюдение с фиксацией фактов;  -экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на практических занятиях, в процессе учебной практики и производственной практики;  -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач;  -устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен. |
| ОК 4.  Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | * Оперативный поиск необходимой информации; * отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач; * оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации. | -наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики, во время выполнения практических работ.  - экспертная оценка выполненных рефератов, творческих работ;  - оценка выполнения творческих работ. |
| ОК 5.  Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | * работы с различными видами информации; * владение различными способами самостоятельного поиска информации; * результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности; * использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности. | -наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики, во время выполнения практических работ;  - оценка электронных презентаций,  электронного портфолио. |
| ОК 6.  Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы;  -аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм;  степень владения навыками бесконфликтного общения;  - соблюдение принципов профессиональной этики;  - успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства. | -наблюдение и экспертная оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения производственной практики, участия в конкурсах. |
| ОК 7.  Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | - организация рабочих мест в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа. | - наблюдение и экспертная оценка за организацией рабочих мест на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ во время учебной и производственной практике. |
| ОК 8.  Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | - моральная и физическая готовность к исполнению воинской обязанности;  -применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы. | -наблюдение и экспертная оценка деятельности студентов во время внеурочных мероприятий военно-патриотической направленности;  - анкетирование;  *-* экспертнаяоценка деятельности во время выполнения работ по учебной и производственной практики. |

**Составители:**

КГБПОУ «ЗПТ» зам. директора Мязина Ю.Ч.

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

КГБПОУ «ЗПТ» зам. директора Долгова О.А.

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

КГБПОУ «ЗПТ» старший мастер Мананкова Н.В.

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

КГБПОУ «ЗПТ» преподаватель Сараева О.Г.

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)