

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Среднее профессиональное образование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

**МДК. 07.01. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР,
КОНДИТЕР, ПЕКАРЬ**

**ПМ 07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (16675
ПОВАР,12901 КОНДИТЕР,16472 ПЕКАРЬ)**

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Выполнение работ по профессии повар, кондитер, пекарь: Рабочая программа междисциплинарного курса. – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2021. –51 с.

Программа междисциплинарного курса МДК. 07.01. Выполнение работ по профессии повар, кондитер, пекарь по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, (программа подготовки специалистов среднего звена) составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09. 12. 2016 года № 1565, и учебным планом.

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. ПАСПОРТ МДК | 4 |
| 1.1. Область применения программы МДК..... | 4 |
| 1.2 Место МДК в структуре образовательной программы | 6 |
| 1.3 Цель и задачи МДК | 6 |
| 1.4 Количество часов на освоение МДК:..... | 8 |
| 1.5 Результаты освоения МДК | 8 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МДК | 12 |
| 2.1. Объем МДК и виды учебной работы | 12 |
| 2.2. Тематический план и содержание МДК..... | 13 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МДК..... | 27 |
| 3.1 Требования к материально-техническому обеспечению | 27 |
| 3.2. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения МДК | 28 |
| 3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения МДК . | 30 |
| 3.4 Особенности реализации дисциплины для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья..... | 31 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК | 32 |

1. ПАСПОРТ МДК

1.1. Область применения программы МДК

Рабочая программа междисциплинарного курса является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом от 9 декабря 2016 г., № 1565., и учебными планами, утвержденными ученым советом Российского университета кооперации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)» и соответствующих профессиональных компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и

кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

1.2 Место МДК в структуре образовательной программы

МДК 07.01 Выполнение работ по профессии повар, кондитер, пекарь входит в состав профессионального модуля ПМ.07.

1.3 Цель и задачи МДК

МДК 07.01 Выполнение работ по профессии повар, кондитер, пекарь - овладеть видом деятельности (ВД) Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)

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

иметь практический опыт:

- обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
- приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
- подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления супов и соусов массового спроса;

- приготовления основных блюд и гарниров из овощей и грибов; блюд из рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
- подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса;
- приготовления основных сладких блюд и напитков;
- приготовления основных мучных и хлебобулочных изделий, хлеба.

уметь:

–органолептически проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов, плодов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты;

–органолептически проверять качество рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов; их соответствие технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов;

–органолептически проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к основным блюдам и гарнирам из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста; основным супам и соусам, основным холодным блюдам и закускам; сладким блюдам и напиткам массового спроса; основным мучным и хлебобулочным изделиям;

–выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из овощей, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

–использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий;

–оценивать качество готовой кулинарной продукции массового спроса.

знать:

–ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству традиционных видов овощей, грибов, плодов; круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; характеристику пряностей и приправ;

–виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов, основных полуфабрикатов из них; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов;

–классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, бобовых, кукурузы,

макаронных изделий; основных блюд из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

– последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении основных блюд и гарниров из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

– температурный режим, правила приготовления основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

– правила проведения бракеража готовой продукции;

– способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий;

– температура подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий;

– виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.4 Количество часов на освоение МДК:

Объем образовательной программы дисциплины (суммарно) 100 часов, в том числе:

| | |
|--------------------|-----------|
| Обязательная часть | 0 часа |
| Вариативная часть | 100 часов |

Объем образовательной программы дисциплины (суммарно) 100 часов, в том числе:

Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем 79 часов; самостоятельная работа обучающегося 15 часов.

1.5 Результаты освоения МДК

Изучение МДК направлено на формирование у обучающихся следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и

подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канэпе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и

подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МДК

2.1. Объем МДК и виды учебной работы

| Вид учебной деятельности | Объем часов |
|---|-------------|
| Объем программы междисциплинарного курса (всего) | 100 |
| Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем | 79 |
| в том числе: | |
| <i>Лекции</i> | 26 |
| <i>практические занятия</i> | 14 |
| <i>лабораторные занятия</i> | 38 |
| <i>в том числе в форме практической подготовки</i> | 52 |
| <i>консультации</i> | 1 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 15 |
| в том числе: | |
| <i>изучение учебного/теоретического материала (по конспектам лекций), изучение основной и дополнительной литературы</i> | 15 |
| Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена 7 семестр | 6 |

2.2. Тематический план и содержание МДК

| Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов, в т.ч. в форме практической подготовки | Формируемые компетенции |
|--|--|---|--|
| Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | |
| <p>Тема 1.1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей, грибов, плодов. Подготовка пряной и овощной листовой зелени.</p> | <p>Содержание учебного материала</p> <p>Механическая кулинарная обработка овощей.</p> <p>Сырье: виды, технологические свойства, товароведная характеристика, пищевая ценность, требования к качеству.</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля. Приготовление полуфабрикатов целыми клубнями и различной формы нарезки. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предохранения его от потемнения. Рациональное использование отходов.</p> <p>Технологический процесс обработки корнеплодов, капустных, луковичных, томатных, тыквенных, десертных овощей, бобовых, кукурузы. Приготовление полуфабрикатов (в т.ч. фаршированных). Кулинарное использование овощей различной формы нарезки.</p> <p>Использование отходов.</p> <p>Обработка и использование сушеных, консервированных, соленых, квашеных и маринованных овощей. Использование овощных полуфабрикатов.</p> <p>Охлаждение и замораживание нарезанных овощей. Использование быстрозамороженных овощных полуфабрикатов.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря овощного цеха.</p> <p>Способы минимизации отходов при обработке и нарезке традиционных видов овощей.</p> <p>Требования к качеству, режимы хранения и реализации овощных полуфабрикатов.</p> | 2 | <p>ПК 1.1–ПК1.3; ПК 2.1 – ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ОК 01.-ОК 07., ОК 09.-ОК11.</p> |
| | <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие. № 1 Расчет сырья, количество порций, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, вида овощей, плодов, грибов. Расчет массы брутто, нетто, отходов при механической обработке овощей, плодов, грибов.</p> | 2/2 | <p>ПК 1.1–ПК1.3; ПК 2.1 – ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ОК 01.-ОК 07., ОК 09.-ОК11.</p> |

| | | | |
|---|--|-----|--|
| | Лабораторное занятие. № 1 Приготовление, оформление сложных блюд из овощей, плодов, грибов. | 2/2 | |
| | <p>Самостоятельная работа:</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий).</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите.</p> <p>Самостоятельное изучение нормативной документации. Решение практических задач.</p> <p>Посетить действующее торговое предприятие, проанализировать ширину и глубину ассортимента, определить формат предприятия.</p> <p>Составление алгоритмов приготовления и отпуска овощных блюд.</p> <p>Составление технологических карт на блюда из овощей, плодов и грибов.</p> <p>Составление таблицы «Требования к качеству блюд из овощей, плодов и грибов, сроки их реализации».</p> | 1 | |
| Тема 1.2. Первичная обработка рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря. Приготовление и подготовка полуфабрикатов | <p>Содержание учебного материала</p> <p>Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.</p> <p>Сырье: виды, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству.</p> <p>Оттаивание мороженой рыбы; вымачивание соленой рыбы.</p> <p>Технологический процесс механической обработки рыбы с костным скелетом, основные операции, способы разделки. Приготовление полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования.</p> <p>Особенности обработки некоторых видов рыб. Требования к качеству обработанной рыбы.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря рыбного цеха, используемые при обработке рыбы с костным скелетом. Способы и приемы приготовления полуфабрикатов из рыбы: порционирование, нарезка, маринование, измельчение, вымешивание котлетной массы, формовка изделий, панирование, охлаждение, замораживание.</p> <p>Приготовление основных полуфабрикатов для варки, припускания, жарки основным способом, во фритюре и на открытом огне. Приготовление маринадов и панировок.</p> <p>Требования к качеству рыбных полуфабрикатов</p> <p>Охлаждение, замораживание, хранение обработанной рыбы с костным скелетом.</p> <p>Способы минимизации отходов при обработке рыбы с костным скелетом.</p> | 4 | <p>ПК 1.1–ПК1.3; ПК 2.1 – ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ОК 01.-ОК 07., ОК 09.-ОК11.</p> |

| | | | |
|---|---|-----|---|
| | Использование пищевых отходов, нормы отходов. | | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | | |
| | Лабораторное занятие. № 2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы: порционирование, нарезка, маринование, измельчение, вымешивание котлетной массы, формовка изделий, панирование, охлаждение, замораживание. | 2/2 | |
| | Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Подготовка к практическим работам с использованием рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение нормативной документации. Решение практических задач. Посетить действующее торговое предприятие, проанализировать ширину и глубину ассортимента, определить формат предприятия. Подготовка докладов по теме: «Особенности приготовления и отпуска традиционных русских блюд из рыбы». Составление алгоритмов приготовления и отпуска блюд из рыбы. Составление технологических карт на блюда из рыбы. | 3 | |
| Тема 1.3. Первичная обработка мясного сырья, приготовление и подготовка основных полуфабрикатов из мяса | Содержание учебного материала | | |
| | Механическая кулинарная обработка мясного сырья, приготовление полуфабрикатов. Сырье: виды, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству. Технологический процесс механической кулинарной обработки полутуш говядины и телятины, свинины, баранины для приготовления: размораживание, обмывание, обсушивание, разделка, обвалка, жиловка, зачистка, выделения полуфабрикатов, охлаждение, замораживание. Нормы выхода полуфабрикатов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при хранении и обработки туш говядины, свинины, баранины требования к качеству. | 2 | ПК 1.1–ПК1.3; ПК 2.1 – ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ОК 01.-ОК 07., ОК 09.-ОК11. |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | | |
| | Практическое занятие. № 2 Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса, с учетом вида сырья и кондиции. Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при | 2/2 | ПК 1.1–ПК1.3; ПК 2.1 – ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 |

| | | | |
|---|--|-----|---|
| | механической кулинарной обработке мяса. | | ОК 01.-ОК 07., ОК 09.-ОК11. |
| | Лабораторное занятие. №3 Приготовление и оформление сложных полуфабрикатов из мяса. | 2/2 | |
| | Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Подготовка к практическим работам с использованием рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение нормативной документации. Решение практических задач. Посетить действующее торговое предприятие, проанализировать ширину и глубину ассортимента, определить формат предприятия. Составление таблиц: «требования к качеству основных соусов и их производных, сроки их реализации», «Кулинарное использование полуфабрикатов из мяса». Подготовка докладов по теме: «Использование мясных блюд в кухнях народов мира». Составление алгоритмов приготовления и отпуска основных блюд из мяса | 1 | |
| Раздел модуля 2. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск | | | |
| Тема 2.1. Технологический процесс приготовления основных супов. | Содержание учебного материала | | |
| | Особенности приготовления и общие правила варки заправочных супов. Пищевая ценность и классификация супов. Технологический процесс приготовления и отпуска заправочных супов. Подготовка гарниров, последовательность закладки продуктов, приготовление мучной пассеровки и ее введение, заправка супов, доведение до вкуса. Температура подачи заправочных супов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных заправочных супов. Правила охлаждения, замораживания, разогревания, хранения и реализации супов. Приготовление основных щей, борщей, рассольников, солянок. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, оценка их качества. Совместимость и взаимозаменяемость продуктов и сырья. Сравнительная характеристика, отличительные особенности приготовления щей, борщей, рассольников, солянок. Ассортимент, технологический процесс | 2 | ПК 1.1–ПК1.3; ПК 2.1 – ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ОК 01.-ОК 07., ОК 09.-ОК11. |

| | | | |
|--|--|-----|--|
| | <p>приготовления супов: щей из свежей капусты, щей из квашеной капусты, щей суточных, щей по-уральски, щей зеленых, борщей вегетарианских и мясных, борща московского, борща украинского, борща с грибами, борща с фасолью, борщей флотского и сибирского; рассольника с картофелем, рассольников ленинградского и московского, рассольника домашнего, рассольника с квашеной капустой; солянки мясной сборной, солянки домашней, солянки рыбной, солянки грибной.</p> <p>Требования к качеству супов.</p> <p>Способы сервировки, варианты оформления, особенности отпуска щей, борщей, рассольников, солянок.</p> | | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | | |
| | <p>Практическое занятие. № 3</p> <p>Расчет сырья, определение количества порций супа с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемость сырья и продуктов, руководствуясь данным сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.</p> <p>Составление технологических карт на основные супы.</p> <p>Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску основных супов.</p> <p>Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества соуса для отпуска блюд, изготавливаемого из заданного количества сырья, с учетом выхода соуса, вида сырья, его кондиции, совместимости и взаимозаменяемости, руководствуясь данными сборника рецептур блюда и кулинарных изделий и нормативных документов.</p> <p>Составление алгоритмов приготовления и использования соусов основных.</p> <p>Составление технологических карт.</p> | 2/2 | <p>ПК 1.1–ПК1.3; ПК 2.1 – ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ОК 01.-ОК 07., ОК 09.-ОК11.</p> |
| | <p>Лабораторное занятие. № 4</p> <p>Приготовление, оформление сложных заправочных супов</p> <p>Приготовление, оформление сложных прозрачных супов.</p> <p>Приготовление, оформление пюреобразных супов.</p> | 4/4 | |
| | <p>Самостоятельная работа</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий).</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите.</p> <p>Самостоятельное изучение нормативной документации. Решение практических задач.</p> <p>Посетить действующее торговое предприятие, проанализировать ширину и глубину</p> | 1 | |

| | | | |
|--|--|-----|--|
| | <p>ассортимента, определить формат предприятия.</p> <p>Составление технологических карт на основные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий.</p> <p>Составление таблиц: «Требования к качеству основных блюд и гарниров из овощей и грибов», «Требования к качеству основных блюд и гарниров из бобовых, кукурузы и макаронных изделий», «Требования к качеству основных блюд и гарниров из круп».</p> <p>Составление алгоритмов приготовления и отпуска основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> | | |
| Тема 2.2. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий. | Содержание учебного материала | | |
| | <p>Приготовление и оформление основных блюд из овощей.</p> <p>Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей: отварных (картофеля отварного в молоке; капусты брокколи отварной с сыром; пюре картофельного, морковного, свеклольного и др.), припущенных (капусты брюссельской припущенной, капусты цветной припущенной, смеси овощей в молочном соусе), жареных основным способом (картофеля; перца сладкого; помидоров; баклажанов; кабачков; жареных овощных изделий: котлеты, зразы, шницель, оладьи), жареных во фритюре (картофеля, лука репчатого), жареных на открытом огне (баклажанов, сладкого перца, кабачков), тушеных (капусты тушеной, свеклы тушеной в сметане, сотэ, рагу), запеченных (фаршированных помидоров, перца, сладкого, кабачков; голубцов; картофеля, запеченного с сыром; овощей, запеченных под соусом, солянки овощной).</p> <p>Правила порционирования, способы сервировки, варианты оформления и подачи основных блюд и гарниров из овощей. Режимы хранения и реализации.</p> | 2 | <p>ПК 1.1–ПК1.3; ПК 2.1 – ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ОК 01.-ОК 07., ОК 09.-ОК11.</p> |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | | |
| | <p>Практическое занятие. №4</p> <p>Расчет сырья, определение количества порций основных блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом вида овощей, кондиции, сезона, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.</p> | 2/2 | |
| | <p>Практическое занятие. №5</p> <p>Расчет сырья (круп, бобовых, и макаронных изделий), воды, соли, сахара для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, и макаронных изделий с учетом</p> | 2/2 | |

| | | | |
|---|---|----------------|---|
| | вида взаимозаменяемости сырья и продуктов. | | |
| | Лабораторное занятие. № 5 Приготовление, оформление сложных блюд и гарниров массового спроса из овощей отварных (картофеля отварного в молоке; капусты брокколи отварной с сыром; пюре картофельного, морковного, свекольного). Приготовление, оформление сложных блюд и гарниров массового спроса из овощей припущенных (капусты брюссельской припущенной, капусты цветной припущенной, смеси овощей в молочном соусе). Приготовление, оформление сложных блюд и гарниров массового спроса из овощей жареных основным способом (картофеля; перца сладкого; помидоров; баклажанов; кабачков; жареных овощных изделий: котлеты, зразы, шницель, оладьи). Приготовление, оформление сложных блюд и гарниров массового спроса из овощей жареных во фритюре (картофеля, лука репчатого), Приготовление, оформление сложных блюд и гарниров массового спроса из овощей жареных на открытом огне (баклажанов, сладкого перца, кабачков), Приготовление, оформление сложных блюд и гарниров массового спроса из овощей тушеных (капусты тушеной, свеклы тушеной в сметане, сотэ, рагу). Приготовление, оформление сложных блюд и гарниров массового спроса из овощей запеченных (фаршированных помидоров, перца, сладкого, кабачков; голубцов; картофеля, запеченного с сыром; овощей, запеченных под соусом, солянки овощной). | 2/2 2/2 | |
| | Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Подготовка к практическим работам с использованием рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение нормативной документации. Решение практических задач. Посетить действующее торговое предприятие, проанализировать ширину и глубину ассортимента, определить формат предприятия. | 1 | |
| Тема 2.3. Технологический процесс приготовления и оформления | Содержание учебного материала Приготовление и оформление основных блюд из рыбы. Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству блюд массового спроса из рыбы: отварной основным способом, на пару, «овощной | 2 | ПК 1.1–ПК1.3; ПК 2.1 – ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 |

| | | | |
|---|--|----------------|---|
| основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря | <p>подушке» (судака отварного, палтуса на «овощной подушке»); припущенной (филе трески припущенного, осетрины в рассоле); жареной основным способом, во фритюре, «грилье», на вертеле (карпа жареного, корюшки и судака жареных, семги жареной, камбалы и судака в кляре, судака фри, шашлыка из осетрины, семги на гриле); запеченной (карася, запеченного в сметане; рыбы, запеченной «по-русски» и «по-московски»; солянки рыбной на сковороде); из котлетной массы, жареных основным способом и во фритюре, тушеных, запеченных. Правила приготовления рыбы в целом виде, звеньями, порционными, мелкими кусками, рубленой. Рекомендуемые гарниры и соусы. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.</p> <p>Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд массового спроса из рыбы. Режимы хранения и реализации.</p> | | ОК 01.-ОК 07., ОК 09.-ОК11. |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | | |
| | <p>Практическое занятие. № 6 Расчет сырья, гарниров, определение количества порций основных блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов в соответствии со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.</p> | 2/2 | ПК 1.1–ПК1.3; ПК 2.1 – ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ОК 01.-ОК 07., ОК 09.-ОК11. |
| | <p>Лабораторное занятие. № 6</p> <p>Приготовление, оформление блюд массового спроса из рыбы отварной основным способом, на пару, «овощной подушке» (судака отварного, палтуса на «овощной подушке»)</p> <p>Приготовление, оформление блюд массового спроса из рыбы припущенной (филе трески припущенного, осетрины в рассоле).</p> <p>Приготовление, оформление блюд массового спроса из рыбы жареной основным способом, во фритюре, «грилье», на вертеле (карпа жареного, корюшки и судака жареных, семги жареной, камбалы и судака в кляре, судака фри, шашлыка из осетрины, семги на гриле)</p> <p>Приготовление, оформление блюд массового спроса из рыбы запеченной (карася, запеченного в сметане; рыбы, запеченной «по-русски» и «по-московски»; солянки рыбной на сковороде)</p> <p>Приготовление, оформление блюд массового спроса из котлетной массы, жареных основным способом и во фритюре, тушеных, запеченных.</p> | 2/2 2/2 | |
| | <p>Самостоятельная работа:</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы (по</p> | 2 | |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | <p>вопросам к параграфам, главам учебных пособий).</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение нормативной документации. Решение практических задач.</p> <p>Посетить действующее торговое предприятие, проанализировать ширину и глубину ассортимента, определить формат предприятия.</p> <p>Составление технологических карт на основные блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>Составление таблицы: «Требования к качеству основных блюд из рыбы».</p> <p>Подготовка докладов по теме: «Особенности приготовления и подачи блюд из нерыбных продуктов моря в кухнях разных народов».</p> <p>Составление алгоритмов приготовления и отпуска основных блюд из мяса и субпродуктов.</p> | | |
| Тема 2.4. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из мяса и субпродуктов | Содержание учебного материала | | ПК 1.1–ПК1.3; ПК 2.1 – ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ОК 01.-ОК 07., ОК 09.-ОК11. |
| | Классификация, характеристика основных блюд из мяса и субпродуктов Значение и пищевая ценность блюд из мяса и субпродуктов. Классификация, характеристика и ассортимент блюд из мяса и субпродуктов. Правила выбора мясного сырья и дополнительных ингредиентов, оценка их качества. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении и отпуске блюд. Правила порционирования, оформления, отпуска блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из мяса и субпродуктов. | 4 | |
| | Приготовление и оформление основных блюд из рубленого мяса. Правила жарки блюд из рубленого мяса (натуральных, из котлетной массы). Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству блюд из рубленого мяса: бифштекса рубленого; шницеля натурального рубленого; котлет натуральных рубленых; купат; люля-кебаб; котлет полтавских; изделий из котлетной массы (котлет, биточков, шницелей, зраз, биточков паровых, биточков по-казацки, тефтелей). Рекомендуемые гарниры и соусы к блюдам из рубленого мяса. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд из рубленого мяса. Режимы хранения и реализации. | | |

| | | | |
|---|--|----------------|---|
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | | |
| | Лабораторное занятие. № 7 Приготовление, оформление блюд из рубленого мяса: бифштекса рубленого; шницеля натурального рубленого; котлет натуральных рубленых. Приготовление, оформление блюд из рубленого мяса: котлет натуральных рубленых; купат; люля-кебаб; котлет полтавских. Приготовление, оформление блюд из рубленого мяса: котлет полтавских; изделий из котлетной массы (котлет, биточков, шницелей, зраз, биточков паровых, биточков по-казацки, тефтелей). | 2/2 2/2 | ПК 1.1–ПК1.3; ПК 2.1 – ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ОК 01.-ОК 07., ОК 09.-ОК11. |
| Тема 2.5. Технологический процесс приготовления основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок | Содержание учебного материала | 2 | ПК 1.1–ПК1.3; ПК 2.1 – ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ОК 01.-ОК 07., ОК 09.-ОК11. |
| | Классификация, характеристика основных холодных блюд и закусок. Холодные блюда и закуски: понятие, отличия, значение в питании, пищевая ценность. Классификация, характеристика и ассортимент холодных блюд и закусок. Температурный и санитарный режим приготовления. Правила выбора сырья и дополнительных ингредиентов. Оценка их качества. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд и закусок. Нормы отпуска блюд, правила порционирования. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных холодных блюд и закусок. | | |
| | Приготовление и оформление салатов и винегретов массового спроса. Общие правила приготовления, оформления, отпуска. Сохранение витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении салатов, винегретов. Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству основных салатов: из сырых овощей, фруктово-овощных салатов, салатов с различными наполнителями, салата греческого, салата «Цезарь», винегретов, салатов с рыбой и морепродуктами, салатов с мясными продуктами, салата из сыра, салата из морской капусты: коктейль-салатов, фруктовых салатов. Рекомендуемые заправки и соусы. Способы сервировки, варианты оформления и подачи салатов и коктейль-салатов. Режимы хранения и реализации. | | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | | |
| | Практическое занятие. № 7 Расчет сырья, гарниров, определение количества порций холодных блюд и закусок, | 2/2 | ПК 1.1–ПК1.3; ПК 2.1 – ПК 2.8 |

| | | | |
|---|---|-----|---|
| | горячих закусок с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. | | ПК 3.1 – ПК 3.7 ОК 01.-ОК 07., ОК 09.-ОК11. |
| | Лабораторное занятие. № 8 Приготовление, оформление основных салатов из сырых овощей. Приготовление, оформление фруктово-овощных салатов, Приготовление, оформление салатов с различными наполнителями, Приготовление, оформление салата греческого. Приготовление, оформление салата «Цезарь». Приготовление, оформление винегретов. Приготовление, оформление салатов с рыбой и морепродуктами, Приготовление, оформление салатов с мясными продуктами, Приготовление, оформление салата из сыра. Приготовление, оформление салата из морской капусты: коктейль-салатов, фруктовых салатов. | 4/4 | |
| | Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Подготовка к практическим работам с использованием рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение нормативной документации. Решение практических задач. Посетить действующее торговое предприятие, проанализировать ширину и глубину ассортимента, определить формат предприятия. Составление технологических карт на основные блюда из мяса и субпродуктов. Составление таблиц: «Требования к качеству основных блюд из мяса», «Требования к качеству основных блюд из субпродуктов». Подготовка докладов по теме: «Особенности приготовления и подачи блюд из диких животных», «Особенности приготовления и подачи традиционных русских блюд из мясных субпродуктов». | 2 | |
| Тема 2.6. Технологический процесс приготовления сладких блюд и | Содержание учебного материала Классификация, характеристика основных сладких блюд. Значение и пищевая ценность сладких блюд в питании. Классификация, ассортимент и характеристика сладких блюд. Основные характеристики готовых | 2 | ПК 1.1–ПК1.3; ПК 2.1 – ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ОК 01.-ОК 07., |

| | | | |
|---------------------------|---|-----|--|
| напитков массового спроса | <p>видов теста, соусов и глазури, используемых для приготовления основных сладких блюд. Ассортимент и характеристики готовых сухих смесей промышленного производства для приготовления сладких блюд и соусов. Правила выбора сырья и дополнительных ингредиентов, оценка их качества. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении сладких блюд. Общие правила их порционирования, оформления, отпуска.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных сладких блюд.</p> | | ОК 09.-ОК11. |
| | <p>Приготовление основных холодных сладких блюд.</p> <p>Ассортимент, характеристика, технологический процесс приготовления и отпуска, требования к качеству, режимы хранения и реализации основных холодных сладких блюд: натуральных (свежих, быстрозамороженных) фруктов, ягод и плодовых овощей; фруктов в сиропе, со взбитыми сливками, с соусом; фруктовых салатов; компотов из плодов и ягод (свежих, замороженных, сушеных, консервированных); желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбуков, кремов); десертов на основе готовых видов теста (творожного пирога с ягодами, бисквитного рулета с фруктами, пая с разными начинками, тортинков с шоколадным муссом, шоколадных профитролей, лимонного фламмери с виноградным сиропом и др.); замороженных сладких блюд (мороженого с сиропом, соусом, вином; мороженого-ассорти с плодами и др.). Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.</p> <p>Способы сервировки, варианты оформления и подачи основных холодных сладких блюд.</p> | | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | | |
| | <p>Лабораторное занятие. № 9</p> <p>Приготовление, оформление фруктов в сиропе, со взбитыми сливками, с соусом.</p> <p>Приготовление, оформление фруктовых салатов; компотов из плодов и ягод (свежих, замороженных, сушеных, консервированных).</p> <p>Приготовление, оформление желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбуков, кремов).</p> <p>Приготовление, оформление десертов на основе готовых видов теста (творожного пирога с ягодами, бисквитного рулета с фруктами, пая с разными начинками, тортинков с шоколадным муссом, шоколадных профитролей, лимонного фламмери с виноградным сиропом и др.).</p> <p>Приготовление, оформление замороженных сладких блюд (мороженого с сиропом,</p> | 6/6 | <p>ПК 1.1–ПК1.3; ПК 2.1 – ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ОК 01.-ОК 07., ОК 09.-ОК11.</p> |

| | | | |
|---|--|---|---|
| | соусом, вином; мороженого-ассорти с плодами и др.). | | |
| | <p>Самостоятельная работа:</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий).</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите.</p> <p>Самостоятельное изучение нормативной документации. Решение практических задач.</p> <p>Посетить действующее торговое предприятие, проанализировать ширину и глубину ассортимента, определить формат предприятия.</p> <p>Составление алгоритмов приготовления и отпуска основных горячих блюд из творога.</p> <p>Составление технологических карт на основные блюда из яиц и творога.</p> <p>Составление таблиц: «Требования к качеству основных блюд из яиц», «Требования к качеству сладких блюд и напитков массового спроса».</p> | 2 | ПК 1.1–ПК1.3; ПК 2.1 – ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ОК 01.-ОК 07., ОК 09.-ОК11. |
| Тема 2.7. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий | Содержание учебного материала | 6 | ПК 1.1–ПК1.3; ПК 2.1 – ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ОК 01.-ОК 07., ОК 09.-ОК11. |
| | <p>Классификация и характеристика основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.</p> <p>Значение и пищевая ценность мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий в питании. Классификация, ассортимент и характеристика мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий. Основное сырье. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, оценка их качества. Влияние основных показателей сырья на процесс тестообразования. Подготовка сырья. Совместимость и взаимозаменяемость сырья и продуктов. Разрыхлители теста. Способы разрыхления теста. Виды теста и его использование.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении мучных блюд и изделий.</p> | | |
| | <p>Приготовление основных мучных блюд (гарниров) из пресного теста.</p> <p>Ассортимент, характеристика, технологический процесс приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации основных мучных блюд из пресного теста: пельменей отварных, жареных, запеченных; вареников отварных, запеченных; мантов; равиолей; лапши; профитролей; клецек; тарталеток; блинчиков; блинов и оладий на соде. Технология приготовления фаршей и начинок для основных мучных блюд. Дефекты изделий; причины возникновения, меры</p> | | ПК 1.1–ПК1.3; ПК 2.1 – ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ОК 01.-ОК 07., ОК 09.-ОК11. |

| | | | |
|--|---|-----|---|
| | предупреждения. Правила охлаждения и замораживания мучных полуфабрикатов. Способы сервировки, варианты оформления и подачи основных мучных блюд из пресного теста. | | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | | |
| | Лабораторное занятие. № 10 Приготовление, оформление мучных блюд из пресного теста: пельменей отварных, жареных, запеченных. Приготовление, оформление мучных блюд из пресного теста: вареников отварных, запеченных; мантов. Приготовление, оформление мучных блюд (равиолей). Приготовление, оформление мучных блюд из пресного теста: лапши. Приготовление, оформление мучных блюд из пресного теста: профитролей. Приготовление, оформление мучных блюд из пресного теста: блинчиков; блинов и оладий на соде. Технология приготовления фаршей и начинок для основных мучных блюд. | 4/4 | ПК 1.1–ПК1.3; ПК 2.1 – ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ОК 01.-ОК 07., ОК 09.-ОК11. |
| | Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Подготовка к практическим работам с использованием рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение нормативной документации. Решение практических задач. Посетить действующее торговое предприятие, проанализировать ширину и глубину ассортимента, определить формат предприятия. Составление технологических карт на основные холодные блюда и закуски. Составление технологических карт на основные горячие закуски. Составление таблиц: «Требования к качеству и сроки реализации мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий» | 2 | |
| | Консультации | 1 | |
| | Промежуточная аттестация | 6 | |
| | Всего | 100 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МДК

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы МДК предполагает наличие лаборатории «Учебная кухня ресторана» и «Учебный кондитерский цех».

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

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

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Термометр инфрокрасный

Термометр со щупом

Производственный стол с моечной ванной

Стеллаж передвижной.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Фритюрница;
Шкаф холодильный;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Набор инструментов для карвинга;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной.

3.2. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения МДК

а) нормативные правовые документы

1. Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12.12.1993 г.) (с учетом поправок, внесенных законами РФ о поправках Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ, от 05.02.2014 № 2-ФКЗ, от 21.07.2014 № 11-ФКЗ) [Электронный ресурс] // Справочная правовая система «Консультант плюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

2. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 32 с.

3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 27 с.

4. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 19 с.

5. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с.

6. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. -етод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 36 с.

7. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 64 с.

8. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 16 с.

9. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 36 с.

10. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с.

11. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 47 с.

12. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с.

13. ГОСТ 32692-2015. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 64 с.

14. ГОСТ 32691-2015. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 46 с.

15. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 36 с.

16. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654) [Текст]. - М.: Техэксперт, 2015. - 49 с.

17. СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. (С изменениями и дополнениями от 06.07.2011 пост. № 90. Зарегистрированы в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326) [Текст]. - М.: Техэксперт, 2015. - 43 с.

18. СП 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила [Текст] - М.: Техэксперт, 2015. - 14 с.

б) основная литература:

1. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А.С. Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>

2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. — 496 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=513905>

в) дополнительная литература:

1. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2018. - 496 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415067>

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2018. - 212 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315>

3. Васюковой, А.Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. проф. А.Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>

4. Саполгина, Л.А. Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер") [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.А. Саполгина. — Москва : КноРус, 2019. — 236 с. - (СПО). - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/930708>

3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения МДК

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
- <https://ibooks.ru/> -ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
- <https://dlib.eastview.com/>- База данных East View

2. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензияна пакет Office Professional Plus)

b. Windows 8

2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система

3. Система тестирования INDIGO.

4. 1С: Предприятие 8

4. Свободно распространяемое программное обеспечение
1. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО
 2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

3.4 Особенности реализации дисциплины для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация учебного процесса, в том числе промежуточной аттестации для студентов имеющих ограниченные возможности здоровья и (или) инвалидов осуществляется с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей).

Создание безбарьерной среды направлено на потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения; с нарушениями слуха; с ограничением двигательных функций.

Предусмотрена возможность альтернативных устройств ввода информации: специальная операционная система Windows, такая как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настраивать действия Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши. Для слабослышащих студентов имеется в наличии звукоусиливающая аппаратура, мультимедийные средства и видеоматериалы.

Обучающиеся инвалиды, как и все остальные студенты, могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей обучающегося.

Вся образовательная информация, представленная на официальном сайте университета, соответствует стандарту обеспечения доступности web-контента (WebContentAccessibility). Веб-контент доступен для широкого круга пользователей с ограниченными возможностями здоровья. В университете установлена лицензионная программа Website x5 free 10 (программа для бесплатного создания сайтов).

При необходимости для прохождения учебной практики имеется возможность создания рабочего места в учебном корпусе.

Государственная итоговая аттестация выпускников вуза с ограниченными возможностями здоровья является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме, включая защиту выпускной квалификационной (дипломной) работы.

Выпускники с ограниченными возможностями здоровья при подготовке к государственной итоговой аттестации и в период ее проведения имеют возможность доступа в аудитории, к библиотечным ресурсам института.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК

Контроль и оценка результатов освоения МДК осуществляется преподавателями в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы.

Оценка качества освоения рабочей программы МДК включает текущий контроль успеваемости и промежуточную аттестацию по итогам освоения МДК.

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|---|
| <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - точное определение качества сырья, полуфабрикатов; - полный анализ технологического процесса обработки полуфабрикатов; - четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для мясного цеха; - правильность выполнения операций по обработке мясного сырья и приготовления полуфабрикатов - разработать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организация и проведение подготовки рабочих мест повара, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности мясного сырья, мясных полуфабрикатов и готовой продукции; - приготовить различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче кулинарных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - организовывать контроль хранение и расход продуктов. | <p>Тестовые задания, реферат Экзамен по МДК</p> |
| <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и</p> | <ul style="list-style-type: none"> - полный анализ технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом, с хрящевым скелетом и морепродуктов; - четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для рыбного цеха; | <p>Тестовые задания, реферат Экзамен по МДК</p> |

| | | |
|---|--|---|
| <p>редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - правильность выполнения операций по обработке рыбного сырья и приготовления полуфабрикатов; - разработать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организация и проведение подготовки рабочих мест повара, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности рыбного сырья, рыбных полуфабрикатов и готовой продукции; - приготовить различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче кулинарных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - организовывать контроль хранения и расход продуктов. | |
| <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - полный анализ технологического процесса обработки сельскохозяйственной птицы; - четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для птице-гольевого цеха; - правильность выполнения операций по обработке птицы и приготовления полуфабрикатов; - разработать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организация и проведение подготовки рабочих мест повара, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности мясо птицы сырья, рыбных полуфабрикатов и готовой продукции; - приготовить различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче кулинарных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с | <p>Тестовые задания, реферат Экзамен по МДК</p> |

| | | | |
|--|------|---|---|
| | | <p>учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - организовывать контроль хранения и расход продуктов. | |
| ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | 1.4. | <ul style="list-style-type: none"> - полный анализ технологического процесса обработки сельскохозяйственной птицы; - четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для птице-гольевого цеха; - правильность выполнения операций по обработке птицы и приготовления полуфабрикатов; - разработать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организация и проведение подготовки рабочих мест повара, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности мяса птицы сырья, рыбных полуфабрикатов и готовой продукции; - приготовить различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче кулинарных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - организовывать контроль хранения и расход продуктов. | Тестовые задания, реферат Экзамен по МДК |
| ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов | 2.1 | <ul style="list-style-type: none"> - разработать ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организация и проведение подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности | Тестовые задания, реферат Экзамен по МДК |

| | | |
|---|--|---|
| и форм обслуживания. | <p>кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовить различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - организовывать подготовку к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - организовывать контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - организовывать контроль хранение и расход продуктов. | |
| <p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд и закусок, холодных кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> | <p>Тестовые задания, реферат Экзамен по МДК</p> |
| <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление,</p> | <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с</p> | <p>Тестовые задания, реферат</p> |

| | | |
|---|---|---|
| <p>творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> | <p>изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд и закусок, холодных кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> | <p>Экзамен по МДК</p> |
| <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> | <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд и закусок, холодных кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой</p> | <p>Тестовые задания, реферат Экзамен по МДК</p> |

| | | |
|---|--|--|
| | <p>продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> | |
| <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> | <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд и закусок, холодных кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> | <p>Тестовые задания, реферат Экзамен по МДК</p> |
| <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p> | <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> | <p>Тестовые задания, реферат Экзамен по МДК</p> |

| | | |
|--|--|---|
| обслуживания | <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> | |
| <p>.ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> | <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд и закусок, холодных кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> | Тестовые задания, реферат Экзамен по МДК |
| <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика</p> | <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> | Тестовые задания, реферат Экзамен по МДК |

| | | |
|---|--|--|
| <p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд и закусок, холодных кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> | |
| <p>.ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> | <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд и закусок, холодных кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> | <p>Тестовые задания, реферат Экзамен по МДК</p> |
| <p>ПК 3.1. Организовывать</p> | <p>-разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей</p> | <p>Тестовые задания,</p> |

| | | |
|--|--|--|
| <p>подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> | <p>кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ знает: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> | <p>реферат Экзамен по МДК</p> |
| <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> | <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> | <p>Тестовые задания, реферат Экзамен по МДК</p> |

| | | | |
|---|--|--|--|
| | | <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> | |
| <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> | <p>3.3. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> | <p>Тестовые задания, реферат Экзамен по МДК</p> | |
| <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов</p> | <p>3.4. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p> | <p>Тестовые задания, реферат Экзамен по МДК</p> | |

| | | |
|--|--|--|
| и форм обслуживания. | <p>весомизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> | |
| <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> | <p>3.5. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> | Тестовые задания, реферат Экзамен по МДК |
| <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней</p> | <p>3.6. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к</p> | Тестовые задания, реферат Экзамен по МДК |

| | | |
|--|---|---|
| <p>птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> | <p>безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> | |
| <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> | <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ знает: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> | <p>Тестовые задания, реферат Экзамен по МДК</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p> | |
| <p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать контроль хранения и расхода продуктов. | <p>Тестовые задания, реферат Экзамен по МДК</p> |
| <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного</p> | <ul style="list-style-type: none"> - организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление | <p>Оценка результатов тестирования, Оценка результатов самостоятельной работы (защита рефератов)</p> |

| | | |
|---|--|--|
| <p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> | <p>различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать контроль хранения и расхода продуктов.</p> | <p>Оценка результатов проведенного экзамена по МДК 07.01</p> |
| <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> | <p>- разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать контроль хранения и расхода продуктов.</p> | <p>Тестовые задания, реферат Экзамен по МДК</p> |
| <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> | <p>- разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать контроль хранения и расхода продуктов.</p> | <p>Тестовые задания, реферат Экзамен по МДК</p> |
| <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного</p> | <p>- разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p> | <p>Тестовые задания, реферат Экзамен по МДК</p> |

| | | |
|---|--|---|
| <p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> | <p>весомизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. | |
| <p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать контроль хранения и расхода продуктов. | <p>Тестовые задания, реферат Экзамен по МДК</p> |
| <p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - разработать ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организация и проведение подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; - приготовить различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, | <p>Тестовые задания, реферат Экзамен по МДК</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - организовывать подготовку к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - организовывать контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - организовывать контроль хранения и расход продуктов. | |
| <p>ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - разработать ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организация и проведение подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; - приготовить различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - организовывать подготовку к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - организовывать контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - организовывать контроль хранения и расход продуктов. | <p>Тестовые задания, реферат Экзамен по МДК</p> |
| <p>ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление,</p> | <ul style="list-style-type: none"> - разработать ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработать рецептуры с учетом | <p>Тестовые задания, реферат Экзамен по МДК</p> |

| | | |
|---|---|---|
| <p>подготовку реализации хлебобулочных изделий праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> | <p>к и с</p> <p>взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация и проведение подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; - приготовить различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - организовывать подготовку к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - организовывать контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - организовывать контроль хранения и расход продуктов. | |
| <p>ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> | <p>5.4 к с</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработать ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организация и проведение подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; - приготовить различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с | <p>Тестовые задания, реферат Экзамен по МДК</p> |

| | | | |
|---|-----|--|--|
| | | <p>учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - организовывать подготовку к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - организовывать контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - организовывать контроль хранения и расход продуктов. | |
| ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | 5.5 | <ul style="list-style-type: none"> - разработать ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организация и проведение подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; - приготовить различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - организовывать подготовку к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - организовывать контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - организовывать контроль хранения и расход продуктов. | Тестовые задания, реферат Экзамен по МДК |
| ПК Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских | 5.6 | <ul style="list-style-type: none"> - разработать ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; | Оценка результатов тестирования, Оценка результатов самостоятельной работы |

| | | |
|---|---|---|
| изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. | <ul style="list-style-type: none"> - организация и проведение подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; - приготовить различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - организовывать подготовку к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - организовывать контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - организовывать контроль хранения и расход продуктов. | (защита рефератов) Оценка результатов проведенного экзамена по МДК 07.01 |
|---|---|---|

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

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|--|---|
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии | Тестовые задания, реферат Экзамен по МДК |
| ОК 02 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Способность выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач | Тестовые задания, реферат Экзамен по МДК |
| ОК-3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | Способность принимать правильные решения в стандартных и нестандартных ситуациях | Тестовые задания, реферат Экзамен по МДК |
| ОК-4 Осуществлять поиск и использование информации, | Способность поиска и использования необходимой | Тестовые задания, реферат |

| | | |
|--|---|---|
| необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | информации для эффективного выполнения профессиональных задач | Экзамен по МДК |
| ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Правильный выбор информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности | Тестовые задания, реферат Экзамен по МДК |
| ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. | Готовность эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | Тестовые задания, реферат Экзамен по МДК |
| ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Готовность брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий | Тестовые задания, реферат Экзамен по МДК |
| ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | Способность ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности | Тестовые задания, реферат Экзамен по МДК |
| ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | Готовность пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | Тестовые задания, реферат Экзамен по МДК |
| ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | Способность планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | Тестовые задания, реферат Экзамен по МДК |