

Департамент образования и науки Тюменской области
ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ. 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих,
должностей служащих: 16675 Повар, 12901 Кондитер**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2021 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих: 16675 Повар, 12901 Кондитер, составлена в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, на основании приказа от 09.12.2016 года № 1565, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2016 года; на основании примерной программы профессионального модуля ПМ.07 Освоение профессии 16675 Повар

Разработчики:

Бачурина Алия Амерхановна, преподаватель ГАПОУ Тюменской области «Ишимский многопрофильный техникум»

Шишигина Евгения Анатольевна, преподаватель ГАПОУ Тюменской области «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании ЦК
Протокол № 1 от «30» 08 2017 г.
Председатель ЦК С.В. Котляревская

Утверждаю:
Зам. директора по УПР
ГАПОУ ТО «Ишимский
многопрофильный техникум»
Н.В. Осипенко / Н.В. Осипенко/
«31» 08 2017 г.

СОГЛАСОВАНО



СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 3 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 25 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 29 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 07 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ: 16675 ПОВАР, 12901 КОНДИТЕР

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих: 16675 Повар, 12901 Кондитер является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля ПМ. 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих: 16675 Повар, 12901 Кондитер студент должен освоить основной вид деятельности по выполнению работ по профессии повар и соответствующие ему профессиональные и общие компетенции:

- | | |
|---------|--|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| | |
| ПК 7.1 | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. |
| ПК 7.2 | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. |
| ПК 7.3 | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. |
| ПК 7.4 | Готовить и оформлять классические торты и пирожные. |
| ПК 7.5 | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. |
| ПК 7.6. | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. |
| ПК 7.7 | Готовить и оформлять простые и основные блюда из овощей и грибов. |
| ПК 7.8 | Готовить и оформлять простые и основные блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста. |
| ПК 7.9 | Готовить и оформлять простые и основные супы и соусы. |
| ПК 7.10 | Готовить и оформлять простые и основные блюда из рыбы. |
| ПК 7.11 | Готовить и оформлять простые и основные блюда из мяса и домашней птицы. |

| | |
|---------|---|
| ПК 7.12 | Готовить и оформлять холодные блюда и закуски |
| ПК 7.13 | Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки |
| ПКР.2. | Готовить и оформлять блюда региональной кухни, диетические (лечебные) блюда |

Иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведения расчетов с потребителями;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Знать:

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;
- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий;

Освоение содержания профессионального модуля ПМ. 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих: 16675 Повар, 12901 Кондитер

- обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов реализации программы воспитания:

ЛР 15 Гибко реагирующий на появление новых технологий в трудовой деятельности, готовый к их освоению;

ЛР 16 Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов: 782 часов

Из них на освоение МДК 07.01. - 220 часов,
на практику учебную УП.07.01 – 72 часов;
на практику ПП. 07.01 – 36 часов.

Из них на освоение МДК 07.02 – 310 часов
на практику учебную УП.07.02 - 72 часа
на производственную ПП.07.02 - 72 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 07 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ: 16675 ПОВАР, 12901 КОНДИТЕР

2.1. Структура профессионального модуля ПМ. 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих: 16675 Повар, 12901 Кондитер

| Коды профессиональных общих компетенций и личностных результатов программы воспитания | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | | Практика | |
|---|--|---|---|--|----------------------------------|------------------------|--------------|------------|------------------|
| | | | всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | курсовая проект (работа)*, часов | самостоятельная работа | консультации | учебная | производственная |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 7.1 - ПК 7.6 ОК 01 - ОК 10., ЛР 15-16 | МДК 07.01. Освоение профессии 12901 Кондитер | 328 | 220 | 110 | | 10 | 4 | 72 | 36 |
| ПК 7.7 – ПК 7.13 ПКР 2 ОК 01 – ОК 10., ЛР 15-16 | МДК 07.02 Освоение профессии 16675 Повар | 454 | 310 | 156 | | 10 | 4 | 72 | 72 |
| ЛР 16 | Производственная практика | 108 | | | | | | | 108 |
| | Всего: | | 530 | 266 | - | 20 | 8 | 144 | 108 |

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих: 16675 Повар, 12901 Кондитер

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Объем часов | Уровень освоения | Осваиваемые элементы | Код ЛР реализации программы воспитания |
|--|---|-------------|------------------|----------------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Раздел 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий | | 36 | | | |
| МДК 07.01. Освоение профессии 12901 Кондитер | | 220 | | | |
| Тема 1.1. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных изделий | Содержание учебного материала | 2 | 2 | | |
| | 1.Ассортимент простых хлебобулочных изделий. Их пищевая ценность. | 1 | 2 | ПК 7.1 ОК 01, ОК 04. | |
| | 2.Значение хлебобулочных изделий в питании. Требования к качеству простых хлебобулочных изделий. Проверка органолептическим способом качества хлебобулочных изделий | 1 | 2 | ПК 7.1 ОК 01, ОК 04. | |
| Тема 1.2. Характеристика и правила подготовки основного и дополнительного сырья при приготовлении хлебобулочных изделий | Содержание учебного материала | 4 | | | |
| | 1.Назначение основных продуктов и дополнительных ингредиентов для изготовления хлебобулочных изделий. | 1 | 2 | ПК 7.1 ОК 01, ОК 04. | |
| | 2.Подготовка муки, сахара, соли к приготовлению хлебобулочных изделий Подготовка дрожжей, жиров к приготовлению хлебобулочных изделий | 1 | 2 | ПК 7.1 ОК 01, ОК 04. | |
| | 3.Последовательность выполнения технологических операций при подготовке яичных и молочных продуктов и воды к замесу теста. Органолептическая проверка качества основных и дополнительных продуктов | 1 | 2 | ПК 7.1 ОК 01, ОК 04. | |
| | 4.Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования. | 1 | 2 | ПК 7.1 ОК 01, ОК 04, | |
| Тема 1.3. Приготовление дрожжевого теста для простых хлебобулочных изделий и хлеба | Содержание учебного материала | 6 | | | |
| | 1.Характеристика дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замесе теста, значение обминки теста. | 1 | 2 | ПК 7.1 ОК 01, ОК 04. | |
| | 2.Требования к качеству теста. Недостатки дрожжевого теста, причины их возникновения, методы исправления. | 1 | 2 | ПК 7.1 ОК 01, | |

| | | | | | |
|--|--|----------|----------|---|-------|
| | | | | ОК 04. | |
| | 3.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого безопарного теста. | 1 | 2 | ПК 7.1 ОК 01, ОК 04. | |
| | 4.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого опарного теста. Разделка теста, отделка готовых изделий. | 1 | 2 | ПК 7.1 ОК 01, ОК 04. | |
| | 5.Расстойка: понятие, виды, цели, продолжительность, условия. Выпечка, режим выпечки изделий в формах и на листах, продолжительность, определение готовности. Охлаждение изделий, режим, допустимые отклонения в весе штучных изделий. | 1 | 2 | ПК 7.1 ОК 01, ОК 04, | |
| | 6.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого слоеного теста. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. | 1 | 2 | ПК 7.1 ОК 01, ОК 04. | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 1 | | | |
| | Практическое занятие 1. Расчет количества муки для замеса дрожжевого теста | 1 | 3 | ПК 7.1 ОК 02. ОК 03, ОК 05. ОК 09 | ЛР 16 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 8 | | | |
| | Лабораторное занятие 1. Подготовка сырья к пуску в производство | 4 | 3 | ПК 7.1 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие 2. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него | 4 | 3 | ПК 7.1 ОК 02 ОК 03 ОК 05 | ЛР 16 |
| Тема 1.4. Приготовление простых хлебобулочных изделий | Содержание учебного материала | 6 | 2 | | |
| | 1.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных изделий: булочка «Домашняя», | 1 | 2 | ПК 7.1 ОК 01, ОК 04. | |

| | | | | | |
|--|--|----------|---|-----------------------------------|-------|
| | «Российская», кулебяки, расстегаев, пирога «Невский», кекса «Майский», | | | | |
| | 2.Технология приготовления пирожков печеных с различными фаршами, ватрушки и др. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий. | 1 | 2 | ПК 7.1 ОК 01, ОК 04. | |
| | 3.Технология приготовления фаршей и начинок для изделий: мясной, рыбный, грибной, ливерный, капустный, картофельный, морковный, из зеленого лука с яйцом, из творога, из яблок из мака, из повидла. | 1 | 2 | ПК 7.1 ОК 01, ОК 04. | |
| | 4.Жарка изделий в жире, характеристика процесса. Изделия, жареные в жире, режимы жарки. | 1 | 2 | ПК 7.1 ОК 01, ОК 04. | |
| | 5.Правила хранения и требования к качеству хлебобулочных изделий. Правила проведения бракеража | 1 | 2 | ПК 7.1 ОК 01, ОК 04. | |
| | Контрольная работа | 1 | 2 | ПК 7.1 ОК 02 ОК 03 ОК 05 | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 1 | | | |
| | Практическое занятие 2. Расчет сырья для приготовления 20,50,100 пирожков с различными начинками | 1 | 3 | ПК 7.1 ОК 02 ОК 03 ОК 05 | ЛР 16 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 8 | | | |
| | Лабораторное занятие 3. Приготовление булочки «Домашней», кекса «Майский», кулебяки с мясом | 4 | 3 | ПК 7.1 ОК 02 ОК 09 | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие 4. Приготовление пирожков печеных с различными фаршами и начинками | 4 | 3 | ПК 7.1 ОК 02 ОК 09 | ЛР 16 |
| | Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. | 10 | 3 | ОК 10 | |

| | | | | | |
|---|--|-----------|----------|--|-------|
| 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | | | |
| 5.Правила хранения и требования к качеству хлебобулочных изделий. Правила проведения бракеража | | 40 | | | |
| Тема 2.1. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству мучных кондитерских изделий | Содержание учебного материала | 2 | 2 | | |
| | 1.Ассортимент мучных кондитерских изделий. Их пищевая ценность. Значение мучных кондитерских изделий в питании. | 1 | 2 | ПК 7.2 ОК 01, ОК 04. | |
| | Требования к качеству основных мучных кондитерских изделий. Проверка органолептическим способом качества основных мучных кондитерских изделий. | 1 | 2 | ПК 7.2 ОК 01, ОК 04. | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 1 | | | |
| | Практическое занятие 3. Составление таблицы требования к качеству мучных кондитерских изделий | 1 | 3 | ПК 7.2 ОК 02. ОК 03 ОК 05. ОК 09 | |
| Тема 2.2. Характеристика и подготовка основного и дополнительного сырья для приготовления мучных кондитерских изделий | Содержание учебного материала | 4 | 2 | | |
| | 1.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении основных мучных кондитерских изделий. | 1 | 2 | ПК 7.2 ОК 01, ОК 04. | |
| | 2.Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. | 1 | 2 | ПК 7.2 ОК 01, ОК 04. | |
| | 3.Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. | 1 | 2 | ПК 7.2 ОК 01, ОК 04. | |
| | 4.Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Правила безопасного их использования | 1 | 2 | ПК 7.2 ОК 01, ОК 04. | ЛР 15 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 1 | | | |
| | Практическое занятие 4. | 1 | | ПК 7.2 | |

| | | | | | |
|---|---|-----------|----------|-------------------------------------|-------|
| | Составление технологических схем | | | ОК 02. ОК 03, ОК 05. ОК 09 | |
| Тема 2.3. Приготовление основных мучных кондитерских изделий | Содержание учебного материала | 14 | 2 | | |
| | 1.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления кондитерских изделий. Правила их безопасного использования | 1 | 2 | ПК 7.2 ОК 01, ОК 04. | ЛР 15 |
| | 2.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блинчатого теста и изделий из него. | 1 | 2 | ПК 7.2 ОК 01, ОК 04 | |
| | 3.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сдобного пресного теста и изделий из него. | 1 | 2 | ПК 7.2 ОК 01, ОК 04 | |
| | 4. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении вафельного теста и изделий из него. | 1 | 2 | ПК 7.2 ОК 01, ОК 04 | |
| | 5.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитного теста основного и изделий из него. | 1 | 2 | ПК 7.2 ОК 01, ОК 04 | |
| | 6.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитного теста «Буше» и изделий из него. | 1 | 2 | ПК 7.2 ОК 01, ОК 04 | |
| | 7.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заварного теста и изделий из него. | 1 | 2 | ПК 7.2 ОК 01, ОК 04. | |
| | 8.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении воздушного теста и изделий из него. | 1 | 2 | ПК 7.2 ОК 01, ОК 04. | |
| | 9.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении слоеного теста и изделий из него. | 1 | 2 | ПК 7.2 ОК 01, ОК 04. | |
| | 10.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении миндального теста и изделий из него. | 1 | 2 | ПК 7.2 ОК 01, ОК 04. | |
| | 11.Способы отделки и варианты оформления мучных кондитерских изделий. | 1 | 2 | ПК 7.2 ОК 01, ОК 04. | |
| | 12.Требования к качеству основных мучных кондитерских изделий. Оценка качества готовых изделий. | 1 | 2 | ПК 7.2 ОК 01, | |

| | | | | | |
|---|--|-----------|----------|----------------------------|-------|
| | | | | ОК 04. | |
| | 13.Правила проведения бракеража. Недостатки готовых мучных кондитерских изделий и причины их возникновения. Условия и сроки хранения изделий. | 1 | 2 | ПК 7.2 ОК 01, ОК 04. | |
| | Контрольная работа | 1 | 3 | ПК 7.2 ОК 02 ОК 09 | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 | | | |
| | Практическое занятие 5 Составление технологических схем приготовления теста Составление технологических карт приготовления основных мучных кондитерских изделий | 2 | 3 | ПК 7.2 ОК 02 ОК 03 | ЛР 16 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 16 | | | |
| | Лабораторное занятие 5. Приготовление основных мучных изделий из блинчатого и сдобного пресного теста. | 4 | 3 | ПК 7.2 ОК 02 ОК 03 | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие 6. Приготовление основных мучных кондитерских из бисквитного и вафельного теста. | 2 | 3 | ПК 7.2 ОК 02. ОК 03 | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие 7. Приготовление основных мучных кондитерских из заварного теста. | 2 | 3 | ПК 7.2 ОК 02 ОК 05 | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие 8. Приготовление основных мучных кондитерских из слоеного теста. | 4 | 3 | ПК 7.2 ОК 02 ОК 05 | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие 9. Приготовление основных мучных кондитерских из воздушного и миндального теста. | 4 | 3 | ПК 7.2 ОК 02 ОК 05 | ЛР 16 |
| Раздел 3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек | | 36 | | | |
| Тема 3.1. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству печенья, пряников, коврижек | Содержание учебного материала | 4 | 2 | | |
| | 1.Ассортимент печенья, пряников, коврижек. | 1 | 2 | ПК 7.3 ОК 01, ОК 04. | |

| | | | | | |
|---|--|-----------|----------|----------------------------|-------|
| | 2.Их пищевая ценность. Значение печенья, пряников, коврижек в питании. | 1 | 2 | ПК 7.3 ОК 01, ОК 04. | |
| | 3.Их пищевая ценность. Значение печенья, пряников, коврижек в питании. | 1 | 2 | ПК 7.3 ОК 01, ОК 04. | |
| | 4.Требования к качеству печенья, пряников, коврижек | 1 | 2 | ПК 7.3 ОК 01, ОК 04. | |
| Тема 3.2. Характеристика и правила подготовки основного дополнительного сырья при приготовлении печенья, пряников, печенья | Содержание учебного материала | 4 | 2 | | |
| | 1.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления печенья, пряников, печенья. | 1 | 2 | ПК 7.3 ОК 01, ОК 04. | |
| | 2.Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. | 1 | 2 | ПК 7.3 ОК 01, ОК 04. | |
| | 3.Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. | 1 | 2 | ПК 7.3 ОК 01, ОК 04. | |
| | 4.Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря | 1 | 2 | ПК 7.3 ОК 01, ОК 04. | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 | | | |
| | Практическое занятие 6. Определение качества печенья, пряников, коврижки органолептическим способом. Заполнение таблицы качества готового изделия. Составление технологических схем приготовления печенья, пряников, коврижек | 2 | | ПК 7.3 ОК 02 ОК 05 | ЛР 16 |
| Тема 3.3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек | Содержание учебного материала | 10 | 2 | | |
| | 1.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пряничного теста и изделий из них. | 1 | 2 | ПК 7.3 ОК 01, ОК 04. | |
| | 2.Способы отделки и варианты оформления печенья. | 1 | 2 | ПК 7.3 ОК 01, ОК 04. | |
| | 3.Способы отделки и варианты оформления пряников, коврижек. | 1 | 2 | ПК 7.3 ОК 01, ОК 04. | |

| | | | | |
|--|-----------|----------|----------------------------|-------|
| 4.Правила проведения бракеража. | 1 | 2 | ПК 7.3 ОК 01, ОК 04. | |
| 5.Правила хранения и требования к качеству печенья, пряников, коврижек. | 1 | 2 | ПК 7.3 ОК 01, ОК 04. | |
| 6.Ассортимент изучаемых изделий: - пряники глазированные, пряники медовые, пряники «Детские», пряники «Тульские» и др; - коврижка «Медовая», коврижка «Южная» и др; | 1 | 2 | ПК 7.3 ОК 01, ОК 04. | |
| 7.Ассортимент изучаемых изделий: - пряники глазированные, пряники медовые, пряники «Детские», пряники «Тульские» и др; - коврижка «Медовая», коврижка «Южная» и др; | 1 | 2 | ПК 7.3 ОК 01, ОК 04. | |
| 8.Ассортимент изучаемых изделий: - печенье «Круглое», печенье «Масляное», печенье «Нарезное», печенье «Песочное», печенье «Творожное» и др. | 1 | 2 | ПК 7.3 ОК 01, ОК 04. | |
| 9.Ассортимент изучаемых изделий: - печенье «Круглое», печенье «Масляное», печенье «Нарезное», печенье «Песочное», печенье «Творожное» и др. | 1 | 2 | ПК 7.3 ОК 01, ОК 04. | |
| Контрольная работа | 1 | 3 | ПК 7.2 ОК 01 ОК 04. | |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 | | | |
| Практическое занятие 7. Составление таблицы «Виды брака пряничных изделий» Составление технологических карт | 2 | 3 | ПК 7.3 ОК 01 ОК 04 | ЛР 16 |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 14 | | | |
| Лабораторное занятие 10. Приготовление печенья песочного. | 2 | 3 | ПК 7.3 ОК 01 ОК 04 | ЛР 16 |
| Лабораторное занятие 11. Приготовление печенья нарезного, выемного | 2 | 3 | ПК 7.3 ОК 02. ОК 03 | ЛР 16 |
| Лабораторное занятие 12. Приготовление пряников сырцовых | 4 | 3 | ПК 7.3 ОК 02 ОК 03 | ЛР 16 |

| | | | | | |
|---|---|-----------|----------|----------------------------|-------|
| | Лабораторное занятие 13. Приготовление пряников заварных. | 2 | 3 | ПК 7.3 ОК 02. ОК 03 | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие 14. Приготовление коврижки. | 4 | 3 | ПК 7.3 ОК 02. ОК 05 | ЛР 16 |
| Раздел 4. Приготовление и использование в оформлении основных отделочных полуфабрикатов | | 36 | | | |
| Тема 4.1. Ассортимент основных отделочных полуфабрикатов и основные способы оформления изделий | Содержание учебного материала | 2 | 2 | | |
| | 1.Виды отделочных полуфабрикатов, их назначение. | 1 | 2 | ПК 7.4 ОК 01, ОК 04. | |
| | 2.Виды отделочных полуфабрикатов, их назначение. | 1 | 2 | ПК 7.4 ОК 01, ОК 04. | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 1 | | | |
| | Практическое занятие 8. Составление таблицы сравнительной характеристики отделочных полуфабрикатов | 1 | 3 | ПК 7.4 ОК 02. ОК 05. | ЛР 16 |
| Тема 4.2. Характеристика и правила подготовки основного дополнительного сырья для приготовления основных отделочных полуфабрикатов | Содержание учебного материала | 4 | | | |
| | 1.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления основных отделочных полуфабрикатов. | 1 | 2 | ПК 7.4 ОК 01, ОК 04. | |
| | 2. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. | 1 | 2 | ПК 7.4 ОК 01, ОК 04. | |
| | 3.Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. | 1 | 2 | ПК 7.4 ОК 01, ОК 04. | |
| | 4. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. | 1 | 2 | ПК 7.4 ОК 01, ОК 04. | |
| Тема 4.3. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов | Содержание учебного материала | 12 | | | |
| | 1.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кремов. | 1 | 2 | ПК 7.4 ОК 01, ОК 04. | |

| | | | | | |
|--|--|----------|----------|---|-------|
| | Украшение из крема | 1 | 2 | ПК 7.4 ОК 01, ОК 04. | |
| | Требования к качеству кремов | 1 | 2 | ПК 7.4 ОК 01, ОК 04. | |
| | Способы украшения изделий кремом при помощи кондитерского мешка, различных трубочек, гребенки. | 1 | 2 | ПК 7.4 ОК 01, ОК 04. | |
| | Виды отделки, сочетание вкусовых и эстетических качеств кремов. | 1 | 2 | ПК 7.4 ОК 01, ОК 04. | |
| | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сиропов и помадки. | 1 | 2 | ПК 7.4 ОК 01, ОК 04. | |
| | Применение, требования к качеству. | 1 | 2 | ПК 7.4 ОК 01, ОК 04. | |
| | Украшения из помады для отделки пирожных и тортов; глазировка изделий помадой натуральной и шоколадной. | 1 | 2 | ПК 7.4 ОК 01, ОК 04. | |
| | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении желе из агара, желатина, мастики, марципана, глазури. | 1 | 2 | ПК 7.4 ОК 01, ОК 04. | |
| | Украшения из желе: нарезные, выемные, многослойные. | 1 | 2 | ПК 7.4 ОК 01, ОК 04. | |
| | Требования к качеству. | 1 | 2 | ПК 7.4 ОК 01, ОК 04. | |
| | Контрольная работа | 1 | 3 | ПК 7.4 ОК 02.-ОК 03, ОК 05.-ОК 09 | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 1 | | | |
| | Практическое занятие 9. | 1 | 3 | ПК 7.4 ОК 02 | ЛР 16 |

| | | | | | |
|--|--|-----------|---|----------------------------|-------|
| | Составление технологических схем приготовления кремов и сиропов, Составление технологических схем приготовления помадок | | | ОК 05 | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 16 | | | |
| | Лабораторное занятие 15. Приготовление кремов сливочных | 4 | 3 | ПК 7.4 ОК 02 ОК 05 | |
| | Лабораторное занятие 16. Приготовление сиропов | 4 | 3 | ПК 7.4 ОК 02 ОК 05 | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие 17. Приготовление помадок | 4 | 3 | ПК 7.4 ОК 03 ОК 09 | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие 18. Приготовление глазури | 4 | 3 | ПК 7.5 ОК 03 ОК 09 | ЛР 16 |
| Раздел 5. Приготовление и оформление классических тортов и пирожных | | 36 | | | |
| Тема 5.1. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству отечественных классических тортов и пирожных | Содержание учебного материала | 3 | | | |
| | 1.Ассортимент отечественных классических тортов и пирожных. Их пищевая ценность.. | 1 | 2 | ОК 01, ОК 04. | |
| | 2.Значение в питании. Классификация тортов и пирожных, их характеристика | 1 | 2 | ОК 01, ОК 04. | |
| | 3.Требования к качеству тортов и пирожных. Основные процессы приготовления пирожных и тортов. | 1 | 2 | ПК 7.5 ОК 01, ОК 04. | |
| Тема 5.2. Технология приготовления и требования к качеству отечественных классических пирожных | Содержание учебного материала | 10 | 2 | | |
| | 1.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитных пирожных | 1 | 2 | ПК 7.5 ОК 01, ОК 04. | |
| | 2.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитных пирожных | 1 | 2 | ПК 7.5 ОК 01, ОК 04. | |
| | 3.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении песочных пирожных | 1 | 2 | ПК 7.5 ОК 01, ОК 04. | |

| | | | | | |
|---|---|----------|----------|----------------------------|-------|
| | 4.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении песочных пирожных | 1 | 2 | ПК 7.5 ОК 01, ОК 04. | |
| | 5.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении слоеных пирожных | 1 | 2 | ПК 7.5 ОК 01, ОК 04. | |
| | 6.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заварных пирожных | 1 | 2 | ПК 7.5 ОК 01, ОК 04. | |
| | 7.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении воздушных пирожных | 1 | 2 | ПК 7.5 ОК 01, ОК 04. | |
| | 8.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении миндальных пирожных | 1 | 2 | ПК 7.5 ОК 01, ОК 04. | |
| | 9.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении крошковых и десертных пирожных | 1 | 2 | ПК 7.5 ОК 01, ОК 04. | |
| | 10.Требования к качеству готовых тортов. Правила проведения бракеража. Упаковка тортов. Маркировка упаковки. Хранение и транспортирование тортов. Условия и сроки хранения. | 1 | 2 | ПК 7.5 ОК 01, ОК 04. | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 1 | | | |
| | Практическое занятие 10. Составление технологических схем приготовления тортов Составление технологических карт | 1 | 3 | ПК 7.5 ОК 03 ОК 09 | ЛР 16 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 8 | | | |
| Тема 5.3. Технология приготовления и требования к качеству отечественных классических тортов | Лабораторное занятие 19. Приготовление пирожного «Бисквитное» с кремом | 4 | 3 | ПК 7.5 ОК 03 ОК 09 | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие 20. Приготовление пирожного «Заварное» с кремом | 4 | 3 | ПК 7.5 ОК 03 ОК 09 | ЛР 16 |
| | Содержание учебного материала | 5 | 2 | | |
| | 1.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитных отечественных классических тортов | 1 | 2 | ПК 7.5 ОК 01, ОК 04. | |

| | | | | | |
|---|--|-----------|----------|-----------------------------------|-------|
| | 2.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении песочных отечественных классических тортов: | 1 | 2 | ПК 7.5 ОК 01, ОК 04. | |
| | 3.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении воздушных отечественных классических тортов: | 1 | 2 | ПК 7.5 ОК 01, ОК 04. | |
| | 4.Требования к качеству готовых тортов. Правила проведения бракеража. Упаковка тортов. Маркировка упаковки. Хранение и транспортирование тортов. Условия и сроки хранения. | 1 | 2 | ПК 7.5 ОК 01, ОК 04. | |
| | Контрольная работа | 1 | 3 | ПК 7.5 ОК 03 ОК 09 | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 1 | | | |
| | Практическое занятие 11. Составление технологических схем и карт приготовления пирожных. | 1 | 3 | ПК 7.5 ОК 02. ОК 05 | ЛР 16 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 8 | | | |
| | Лабораторное занятие 21. Технологический процесс приготовления торта «Бисквитно-кремовый» | 4 | 3 | ПК 7.5 ОК 02. ОК 05 | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие 22. Технологический процесс приготовления торта «Ландыш» | 4 | 3 | ПК 7.5 ОК 02 ОК 05 ОК 09 | ЛР 16 |
| | | | | | |
| Раздел 6. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных | | 36 | | | |
| Тема 6.1. Ассортимент, пищевая ценность, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных | Содержание учебного материала | 5 | 2 | | |
| | 1.Ассортимент фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. | 1 | 2 | ПК 7.6 ОК 01, ОК 04. | |
| | 2.Основные процессы приготовления фруктовых и легких обезжиренных пирожных и тортов. | 1 | 2 | ПК 7.6 ОК 01, ОК 04. | |
| | 3.Основные процессы приготовления фруктовых и легких обезжиренных пирожных и тортов. | 1 | 2 | ПК 7.6 ОК 01, ОК 04. | |
| | 4.Значение в питании | 1 | 2 | ПК 7.6 ОК 01, | |

| | | | | | |
|--|--|-----------|----------|--|-------|
| | | | | ОК 04. | |
| | 5.Пищевая ценность фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных | 1 | 2 | ПК 7.6 ОК 01, ОК 04. | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ. | 1 | | | |
| | Практическое занятие 13. Составление рецептуры фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных | 1 | 3 | ПК 7.6 ОК 02. ОК 03, ОК 05. ОК 09, | ЛР 16 |
| Тема 6.2. Технология приготовления и требования к качеству фруктовых и легких обезжиренных тортов | Содержание учебного материала | 5 | 2 | | |
| | 1.Последовательность выполнения технологических операций приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов. | 1 | 2 | ПК 7.6 ОК 01, ОК 04. | |
| | 2.Требования к качеству готовых транспортирование фруктовых и легких обезжиренных тортов. | 1 | 2 | ПК 7.6 ОК 01, ОК 04. | |
| | 3.Правила хранения, упаковка, бракераж, транспортирование фруктовых и легких обезжиренных тортов. | 1 | 2 | ПК 7.6 ОК 01, ОК 04. | |
| | 4.Бракераж, транспортирование фруктовых и легких обезжиренных тортов. | 1 | 2 | ПК 7.6 ОК 01, ОК 04. | |
| | 5.Условия и сроки хранения транспортирование фруктовых и легких обезжиренных тортов. | 1 | 2 | ПК 7.6 ОК 01, ОК 04. | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 | | | |
| | Практическое занятие 14 Составление технологических схем приготовления легких и обезжиренных тортов и пирожных Составление технологических карт | 2 | 3 | ПК 7.6 ОК 02. ОК 03, ОК 05. | ЛР 16 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 10 | | | |
| | Лабораторное занятие 23. Приготовление торта «Слива» | 5 | 3 | ПК 7.6 ОК 02. ОК 05, | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие 24. Приготовление пирога «Ночка» | 5 | 3 | ПК 7.6 ОК 02 ОК 05 | ЛР 16 |

| | | | | | |
|--|---|----------|----------|--|-------|
| | | | | | |
| Тема 6.3. Технология приготовления и требования к качеству фруктовых и легких обезжиренных пирожных | Содержание учебного материала | 8 | 2 | | |
| | 1.Последовательность выполнения технологических операций приготовления фруктовых и легких обезжиренных пирожных. | 1 | 2 | ПК 7.6 ОК 01, ОК 04. | |
| | 2.Последовательность выполнения технологических операций приготовления фруктовых и легких обезжиренных пирожных. | 1 | 2 | ПК 7.6 ОК 01, ОК 04. | |
| | 3.Требования к качеству готовых пирожных. | 1 | 2 | ПК 7.6 ОК 01, ОК 04. | |
| | 4.Условия и сроки хранения. | 1 | 2 | ПК 7.6 ОК 01, ОК 04. | |
| | 5.Правила хранения, упаковка, бракераж, транспортирование фруктовых и легких обезжиренных пирожных. | 1 | 2 | ПК 7.6 ОК 01, ОК 04. | |
| | 6.Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении фруктовых и легких обезжиренных пирожных. | 1 | 2 | ПК 7.6 ОК 01, ОК 04. | |
| | 7.Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении фруктовых и легких обезжиренных пирожных. | 1 | 2 | ПК 7.6 ОК 01, ОК 04. | |
| | Контрольная работа | 1 | 3 | ПК 7.6 ОК 02 ОК 05. ОК 09 | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 1 | | | |
| | Практическое занятие 15. Составление технологических карт | 1 | 3 | ПК 7.6 ОК 02.-ОК 03 ОК 05.-ОК 09 | ЛР 16 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 4 | | | |
| | Лабораторное занятие 25. Приготовление пирога «Нежность» | 4 | 3 | ПК 7.6 ОК 02. ОК 03 ОК 05 | ЛР 16 |

| | | | | |
|---|----|--|-------------------------------|-------|
| <p>Учебная практика УП 07.01. Приготовление мучных кондитерских и хлебобулочных изделий</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определять соответствие продуктов технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; - подготавливать основные продукты и ингредиенты к ним; - приготавливать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом; - формовать и выпекать различные простые хлебобулочные изделия из дрожжевого теста; - приготавливать сдобное пресное и изделия из него; - приготавливать бисквитное и изделия из него; - приготавливать блинчатое тесто и изделия из него; - приготавливать воздушное и изделия из него; - приготавливать заварное и изделия из него; - приготавливать слоеное тесто и изделия из него; - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - приготавливать печенье, пряники, коврижки; - приготавливать различные отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных; - украшать и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - оценивать качество готовых изделий. | 72 | | ПК 7.1-ПК 7.6 ОК 01-ОК 09, | ЛР 16 |
|---|----|--|-------------------------------|-------|

| Производственная практика ПП 07.01. Приготовление мучных кондитерских и хлебобулочных изделий Виды работ: - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определять соответствие продуктов технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; - подготавливать основные продукты и ингредиенты к ним; - приготавливать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом; -формовать и выпекать различные простые хлебобулочные изделия из дрожжевого теста; - приготавливать сдобное пресное и изделия из него; - приготавливать бисквитное и изделия из него; - приготавливать блинчатое тесто и изделия из него; - приготавливать воздушное и изделия из него; - приготавливать заварное и изделия из него; - приготавливать слоеное тесто и изделия из него; - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - приготавливать печенье, пряники, коврижки; - приготавливать различные отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных; - украшать и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - оценивать качество готовых изделий. | | 36 | | ПК 7.1-ПК 7.6 ОК 01-ОК 09 | |
|---|---|-------------|------------------|------------------------------|--|
| Консультации | | 4 | | | |
| Всего | | 328 | | | |
| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены) | Объем часов | Уровень освоения | Осваиваемые элементы | Код ЛР реализации программы воспитания |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Раздел 1. Технологический процесс обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | | 39 | | | |
| МДК. 07.02. Освоение профессии 16675 Повар | | 310 | | | |
| Тема 1.1.Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов | Содержание учебного материала | 18 | | | |
| | Цель и задачи дисциплины. Введение в профессию 16675 Повар | 1 | 2 | ПК 7.7 ОК 01. | |
| | Основные термины и понятия дисциплины. Способы механической, гидромеханической и термической обработки | 1 | 2 | ПК 7.7 ОК 02. | |

| | | | | |
|--|----------|---|---------------------------------|-------|
| Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из овощей. Требования к качеству овощей. | 1 | 2 | ПК 7.7 ОК 02. | |
| Обработка клубнеплодов и корнеплодов | 1 | 2 | ПК 7.7 ОК 02, | |
| Формы нарезки клубнеплодов и корнеплодов | 2 | 2 | ПК 7.7 ОК 02. | |
| Обработка салатно-шпинатных, капустных, луковых и десертных, плодовых овощей | 2 | 2 | ПК 7.7 ОК 02. | |
| Формы нарезки капустных, луковых, плодовых овощей | 1 | 2 | ПК 7.7 ОК 02, ОК 04. | |
| Классификация, пищевая ценность, требования к качеству грибов | 1 | 2 | ПК 7.7 ОК 02, ОК 04. | |
| Технология приготовления блюд и гарниров из отварных овощей | 1 | 2 | ПК 7.7 ОК 01, ОК 02. | |
| Технология приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей | 1 | | ПК 7.7 ОК 01, ОК 02. | |
| Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей | 2 | 2 | ПК 7.7 ОК 01, ОК 02. | |
| Технология приготовления блюд из тушеных овощей | 1 | 2 | ПК 7.7 ОК 01, ОК 02. | |
| Технология приготовления блюд из запеченных овощей | 1 | | ПК 7.7 ОК 01, ОК 02. | |
| Технология приготовления блюд из овощей региональной кухни | 1 | 2 | ПК 7.7, ПКР 2, ОК 01, ОК 02. | |
| Контрольная работа | 1 | 3 | ПК 7.7, ПКР 2, ОК 01, ОК 2 | |
| Тематика практических и лабораторных занятий | 7 | | | |
| Практическое занятие 1. Правила взвешивания, охлаждения и заморозки полуфабрикатов из овощей. Нарезка овощей, подготовка овощей для фарширования | 1 | 3 | ПК 7.7 ОК 01., ОК 03. | ЛР 16 |
| Практическое занятие 2. Решение производственных задач на определение количества отходов овощей по сезонам | 2 | 3 | ПК 7.7 ОК 01., ОК 06. | ЛР 16 |
| Практическое занятие 3. Составление технологических схем и карт приготовления блюд из отварных и припущенных овощей | 1 | 3 | ПК 7.7 ОК 02., ОК 04. | ЛР 16 |
| Практическое занятие 4. | 1 | 3 | ПК 7.7 ОК 02., ОК 04. | |

| | | | | | |
|--|--|-----------|----------|--|-------|
| | Составление технологических схем и карт приготовления блюд из жареных овощей | | | | |
| | Практическое занятие 5. Составление технологических схем и карт приготовления блюд из тушеных и запеченных овощей | 1 | 3 | ПК 7.7 ОК 02., ОК 04. | ЛР 16 |
| | Практическое занятие 6. Составление технологических карт приготовления блюд из овощей и грибов региональной кухни, диетических (лечебных) блюд | 1 | 3 | ПК 7.7; <i>ПКР 2</i> ОК 02., ОК 04., ОК 05. | ЛР 16 |
| | Лабораторные занятия | 13 | | | |
| | Лабораторное занятие1. Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей | 4 | 3 | ПК 7.7 ОК 01., ОК 03., ОК 06, | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие2. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей | 4 | 3 | ПК 7.7 ОК 01., ОК 03., ОК 06, | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие3. Приготовление блюд из тушеных и запеченных овощей и грибов | 2 | 3 | ПК 7.7 ОК 01., ОК 03., ОК 06, | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие4. Приготовление блюд из грибов | 2 | 3 | ПК 7.7 ОК 01., ОК 03., ОК 06, | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие5. Приготовление блюд из овощей и грибов региональной кухни | 1 | 3 | ПК 7.7, ОК 02., ОК 03, | ЛР 16 |
| Самостоятельная работа обучающихся | | 2 | | | |
| 1. Характеристика пряностей, специй и приправ, их кулинарное использование. Правила подбора пряностей | | 1 | 3 | ПК 7.7 – ПК 7.13 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09 | |
| Раздел 2. Технологический процесс подготовки сырья и приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | | 38 | | | |
| Тема 2.1. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | Содержание учебного материала | 18 | | | |
| | Классификация, ассортимент, значение в питании круп и бобовых, подготовка их к варке | 1 | 2 | ПК 7.8, ОК 02., ОК 03, | |
| | Технология приготовления каш | 1 | 2 | ПК 7.8 ОК 02., ОК 03. | |
| | Технология приготовления блюд из круп | 1 | 2 | ПК 7.8 ОК 02., ОК 03. | |

| | | | | |
|--|-----------|---|-------------------------------------|-------|
| Технология приготовления блюд из бобовых | 1 | 2 | ПК 7.8 ОК 02., ОК 03. | |
| Технология приготовления блюд из макаронных изделий | 2 | 2 | ПК 7.8 ОК 02., ОК 03. | |
| Технология приготовления блюд из яиц | 2 | 2 | ПК 7.8 ОК 02., ОК 03. | |
| Технология приготовления блюд из творога | 2 | 2 | ПК 7.8 ОК 02., ОК 03. | |
| Технология приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков | 2 | 2 | ПК 7.8 ОК 02., ОК 03. | |
| Технология приготовления теста для вареников, пельменей, лапши домашней | 2 | 2 | ПК 7.8 ОК 02., ОК 03. | |
| Особенности приготовления блюд из теста региональной кухни | 1 | 2 | ПК 7.8 ПКР. 2. ОК 04., ОК 05. | |
| Контрольная работа | 1 | 3 | ПК 7.8, ПКР 2, ОК 01, ОК 02 | |
| Тематика практических и лабораторных занятий | 8 | | | |
| Практическое занятие 7. Решение производственных задач на определение количества жидкости и крупы для приготовления каш. Решение производственных задач на определение выхода готовых каш | 2 | 3 | ПК 7.8 ОК 02., ОК 04. | ЛР 16 |
| Практическое занятие 8. Составление технологических схем и карт приготовления блюд из круп и бобовых | 1 | 3 | ПК 7.8 ОК 02., ОК 04. | ЛР 16 |
| Практическое занятие 9. Составление технологических схем и карт приготовления блюд из макаронных изделий | 1 | 3 | ПК 7.8 ОК 02., ОК 04. | ЛР 16 |
| Практическое занятие 10. Решение производственных задач на определение количества взаимозаменяемых яичных продуктов | 2 | 3 | ПК 7.8 ОК 02., ОК 04. | ЛР 16 |
| Практическое занятие 11. Составление технологических схем и карт приготовления блюд из яиц и творога | 1 | 3 | ПК 7.8 ОК 02., ОК 04. | ЛР 16 |
| Практическое занятие 12. Составление технологических схем приготовления блюд из теста | 1 | 3 | ПК 7.8 ОК 02., ОК 04. | ЛР 16 |
| Лабораторные занятия | 12 | | | |
| Лабораторное занятие 6. Приготовление блюд из круп и бобовых | 2 | 3 | ПК 7.8 ОК 01., ОК 03., ОК 06, | ЛР 16 |

| | | | | | |
|--|--|-----------|---|---|-------|
| | Лабораторное занятие7. Приготовление блюд из макаронных изделий | 2 | 3 | ПК 7.8 ОК 01., ОК 03., ОК 06, | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие8. Приготовление блюд из яиц и творога | 2 | 3 | ПК 7.8 ОК 01., ОК 03., ОК 06, | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие9. Приготовление блинов, оладий, блинчиков, начинок и фаршей | 2 | 3 | ПК 7.8 ОК 01., ОК 03., ОК 06, | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие10. Приготовление блюд из теста | 2 | 3 | ПК 7.8 ОК 01., ОК 03., ОК 06, | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие11. Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста региональной кухни, диетических (лечебных) блюд из круп, яиц, творога | 2 | 3 | ПК 7.8; ПКР 2 ОК 01., ОК 03., ОК 06. | ЛР 16 |
| Самостоятельная работа обучающихся | | 2 | | | |
| 1.Технология приготовления блюд из киноа, булгура, кус-куса, нута, маша, полбы | | 1 | 3 | ПК 7.7 – ПК 7.13 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, | |
| 2.Технология приготовления различных фаршей | | 1 | 3 | ПК 7.7 – ПК 7.13 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, | |
| Раздел 3. Технологический процесс приготовления супов и соусов | | 36 | | | |
| Тема 3.1. Приготовление супов и соусов. | Содержание учебного материала | 16 | | | |
| | Классификация, ассортимент, значение в питании супов и соусов | 1 | 2 | ПК 7.9 ОК 02, ОК 03. | |
| | Технология приготовления бульонов, овощных отваров. | 1 | 2 | ПК 7.9 ОК 02., ОК 03. | |
| | Технология приготовления щей | 1 | 2 | ПК 7.9 ОК 02., ОК 03. | |
| | Технология приготовления борщей | 1 | 2 | ПК 7.9 ОК 02., ОК 03. | |
| | Технология приготовления рассольников | 1 | 2 | ПК 7.9 ОК 02., ОК 03. | |
| | Технологии приготовления супов картофельных, с овощами | 2 | 2 | ПК 7.9 | |

| | | | | | |
|--|----|---|-------------------------------------|----------------|--|
| | | | | ОК 02., ОК 03. | |
| Технологии приготовления супов с бобовыми, макаронными изделиями | 2 | 2 | ПК 7.9 ОК 02., ОК 03. | | |
| Технология приготовления холодных, молочных сладких супов | 2 | 2 | ПК 7.9 ОК 02., ОК 03. | | |
| Особенности приготовления супов в региональной кухне | 1 | 2 | ПК 7.9 ПКР 2 ОК 04., ОК 05. | | |
| Технология приготовления диетических супов | 1 | 2 | ПК 7.9 ПКР 2 ОК 04., ОК 05., | | |
| Технология приготовления горячих соусов | 1 | 2 | ПК 7.9 ОК 02., ОК 03. | | |
| Технология приготовления холодных соусов и маринадов | 1 | 2 | ПК 7.9 ОК 02., ОК 03. | | |
| Контрольная работа | 1 | 3 | ПК 7.9, ПКР 2, ОК 01, ОК 02 | | |
| Тематика практических и лабораторных занятий | 6 | | | | |
| Практическое занятие 13. Составление технологических схем и карт приготовления щей | 1 | 3 | ПК 7.9 ОК 01., ОК 03., ОК 06. | ЛР 16 | |
| Практическое занятие 14. Составление технологических схем и карт приготовления борщей | 1 | 3 | ПК 7.9 ОК 01., ОК 03., ОК 06. | ЛР 16 | |
| Практическое занятие 15. Составление технологических схем и карт приготовления рассольников | 1 | 3 | ПК 7.9 ОК 01., ОК 03., ОК 06. | ЛР 16 | |
| Практическое занятие 16. Составление технологических схем и карт приготовления супов картофельных, с овощами, крупами | 1 | 3 | ПК 7.9 ОК 01., ОК 03., ОК 06. | ЛР 16 | |
| Практическое занятие 17. Составление технологических схем и карт приготовления горячих и холодных соусов | 1 | 3 | ПК 7.9 ОК 01., ОК 03., ОК 06. | ЛР 16 | |
| Практическое занятие 18. Решение задач: Расчет необходимого количества сырья для приготовления соусов | 1 | 3 | ПК 7.9 ОК 01., ОК 03., ОК 06. | ЛР 16 | |
| Лабораторные занятия | 12 | | | | |
| Лабораторное занятие12. Приготовление и оформление щей | 2 | 3 | ПК 7.9 | | |

| | | | | | |
|---|---|-----------|---|---|-------|
| | | | | ОК 01., ОК 03., ОК 06, | |
| | Лабораторное занятие13. Приготовление и оформление борщей | 2 | 3 | ПК 7.9 ОК 01., ОК 03., ОК 06, | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие14. Приготовление и оформление рассольников | 2 | 3 | ПК 7.9 ОК 01., ОК 03., ОК 06, | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие15. Приготовление супов с макаронными изделиями, бобовыми, овощами, крупами | 1 | 3 | ПК 7.9 ОК 01., ОК 03., ОК 06, | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие16. Приготовление молочных, сладких, холодных супов | 2 | 3 | ПК 7.9 ОК 01., ОК 03., ОК 06, | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие17. Приготовление диетических супов | 1 | 3 | ПК 7.9 ОК 01., ОК 03., ОК 06, | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие18. Приготовление горячих соусов | 1 | 3 | ПК 7.9 ОК 01., ОК 03., ОК 06, | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие19. Приготовление холодных соусов и маринадов | 1 | 3 | ПК 7.9 ОК 01., ОК 03., ОК 06, | ЛР 16 |
| Самостоятельная работа обучающихся | | 2 | | | |
| 1.Технология приготовления консоме | | 1 | 3 | ПК 7.7 – ПК 7.13, ПКР 2, ОК 01, ОК 02 | |
| 2.Основные соусы европейкой кухни (бешамель, англес, эспаньоль, вельуте, голландес, томатный) | | 1 | 3 | ПК 7.7 – ПК 7.13, ПКР 2, ОК 01, ОК 02 | |
| Раздел 4. Технологический процесс обработки сырья и приготовления блюд из рыбы | | 48 | | | |
| Тема 4.1. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря | Содержание учебного материала | 22 | | | |
| | Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | 1 | 2 | ПК 7.10 ОК 02., ОК 03. | |
| | Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом | 1 | 2 | ПК 7.10 ОК 02., ОК 03. | ЛР 15 |
| | Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы | 1 | 2 | ПК 7.10 ОК 02., ОК 03. | |

| | | | | | |
|--|--|-----------|---|---|-------|
| | Технология приготовления простых полуфабрикатов из рыбы | 1 | 2 | ПК 7.10 ОК 02., ОК 03. | |
| | Технология приготовления рыбной котлетной массы | 1 | 2 | ПК 7.10 ОК 02., ОК 03. | |
| | Технология приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы | 1 | 2 | ПК 7.10 ОК 02., ОК 03. | |
| | Обработка пищевых рыбных отходов и их использование | 1 | 2 | ПК 7.10 ОК 02., ОК 03. | |
| | Обработка морепродуктов и нерыбного водного сырья | 2 | 2 | ПК 7.10 ОК 02., ОК 03. | |
| | Требования к качеству и сроки хранения рыбных полуфабрикатов | 1 | 2 | ПК 7.10 ОК 02., ОК 03. | |
| | Технология приготовления простых блюд из отварной и припущенной рыбы | 1 | 2 | ПК 7.10 ОК 02., ОК 03. | |
| | Технология приготовления простых блюд из жареной рыбы | 2 | 2 | ПК 7.10 ОК 02., ОК 03. | |
| | Технология приготовления простых блюд из запеченной рыбы | 2 | 2 | ПК 7.10 ОК 02., ОК 03. | |
| | Технология приготовления блюд из тушеной рыбы | 1 | 2 | ПК 7.10 ОК 02., ОК 03. | |
| | Технология приготовления простых блюд из морепродуктов и нерыбного водного сырья | 2 | 2 | ПК 7.10 ОК 02., ОК 03. | |
| | Особенности приготовления блюд из рыбы региональной кухни | 2 | 2 | ПК 7.10 ПКР. 2. ОК 04., ОК 05. | |
| | Технология приготовления диетических (лечебных) блюд из рыбы | 1 | 2 | ПК 7.10 ПКР. 2. ОК 04., ОК 05. | |
| | Контрольная работа | 1 | 3 | ПК 7.7 – ПК 7.13, ПКР. 2. ОК 01, ОК 02 | |
| | Тематика практических и лабораторных занятий | 12 | | | |
| | Практическое занятие 19. Органолептическая оценка качества рыбы | 1 | 3 | ПК 7.10 ОК 01., ОК 03., ОК 06. | ЛР 16 |
| | Практическое занятие 20. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом | 1 | 3 | ПК 7.10 ОК 01., ОК 03., ОК 06. | ЛР 16 |

| | | | | | |
|--|--|-----------|---|--------------------------------------|-------|
| | Практическое занятие 21. Решение задач: Расчет необходимого количества сырья, массы отходов для приготовления полуфабрикатов из рыбы | 1 | 3 | ПК 7.10 ОК 01., ОК 03., ОК 06. | ЛР 16 |
| | Практическое занятие 22. Приготовление простых полуфабрикатов из рыбы | 1 | 3 | ПК 7.10 ОК 01., ОК 03., ОК 06. | ЛР 16 |
| | Практическое занятие 23. Составление технологических схем, карт приготовления блюд из рыбы | 1 | 3 | ПК 7.10 ОК 01., ОК 03., ОК 06. | ЛР 16 |
| | Практическое занятие 24. Решение задач на определение количества сырья для приготовления блюд из рыбы | 2 | 3 | ПК 7.10 ОК 01., ОК 03., ОК 06. | ЛР 16 |
| | Практическое занятие 25. Составление технологических схем, карт приготовления блюд из жареной рыбы | 1 | 3 | ПК 7.10 ОК 01., ОК 03., ОК 06. | ЛР 16 |
| | Практическое занятие 26. Составление технологических схем, карт приготовления блюд из запеченной рыбы | 1 | 3 | ПК 7.10 ОК 01., ОК 03., ОК 06. | ЛР 16 |
| | Практическое занятие 27. Составление технологических схем, карт приготовления блюд из тушеной рыбы | 1 | 3 | ПК 7.10 ОК 01., ОК 03., ОК 06. | ЛР 16 |
| | Практическое занятие 28. Составление технологических схем, карт приготовления блюд из рыбной котлетной массы | 1 | 3 | ПК 7.10 ОК 01., ОК 03., ОК 06. | ЛР 16 |
| | Практическое занятие 29. Составление технологических схем, карт приготовления блюд из морепродуктов | 1 | 3 | ПК 7.10 ОК 01., ОК 03., ОК 06. | ЛР 16 |
| | Лабораторные занятия | 12 | | | |
| | Лабораторное занятие 20. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы | 1 | 3 | ПК 7.10 ОК 01., ОК 03., ОК 06, | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие 21. Приготовление блюд из жареной рыбы | 2 | 3 | ПК 7.10 ОК 01., ОК 03., ОК 06, | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие 22. Приготовление блюд из запеченной рыбы | 2 | 3 | ПК 7.10 ОК 01., ОК 03., ОК 06, | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие 23. Приготовление блюд из тушеной рыбы | 2 | 3 | ПК 7.10 ОК 01., ОК 03., ОК 06, | ЛР 16 |

| | | | | | |
|--|---|-----------|---|---|-------|
| | Лабораторное занятие24. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы | 2 | 3 | ПК 7.10 ОК 01., ОК 03., ОК 06, | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие25. Приготовление блюд из морепродуктов | 1 | 3 | ПК 7.10 ОК 01., ОК 03., ОК 06, | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие26. Приготовление рыбных блюд региональной кухни | 1 | 3 | ПК 7.10, ПКР. 2. ОК 04., ОК 05., | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие27. Приготовление диетических (лечебных) блюд из рыбы | 1 | 3 | ПК 7.10, ПКР. 2. ОК 04., ОК 05., | ЛР 16 |
| Самостоятельная работа обучающихся | | 2 | | | |
| 1.Обработка некоторых видов рыбы | | 1 | 3 | ПК 7.10, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09 | |
| 2. Блюда из рыбы из заданий национального чемпионата World Skills Russia | | 1 | 3 | ПК 7.10, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09 | |
| Раздел 5. Технологический процесс обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | | 73 | | | |
| Тема 5.1. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, дичи | Содержание учебного материала | 36 | | | |
| | Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из мяса и домашней птицы | 1 | 2 | ПК 7.11 ОК 02., ОК 03. | |
| | Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины | 2 | 2 | ПК 7.11 ОК 02., ОК 03. | |
| | Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины | 2 | 2 | ПК 7.11 ОК 02., ОК 03. | |
| | Технология приготовления рубленой массы из мяса | 2 | 2 | ПК 7.11 ОК 02., ОК 03. | |
| | Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из птицы | 2 | 2 | ПК 7.11 ОК 02., ОК 03. | |
| | Технология приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее | 2 | 2 | ПК 7.11 ОК 02., ОК 03. | |
| | Технология приготовления отварных и припущенных мясных блюд | 2 | 2 | ПК 7.11 ОК 02., ОК 03. | |
| | Технология приготовления жареных мясных блюд | 2 | 2 | ПК 7.11 ОК 02., ОК 03. | |

| | | | | |
|--|-----------|---|---|-------|
| Технология приготовления тушеных мясных блюд | 2 | 2 | ПК 7.11 ОК 02., ОК 03. | |
| Технология приготовления запеченных мясных блюд | 2 | 2 | ПК 7.11 ОК 02., ОК 03. | |
| Технология приготовления блюд из рубленого мяса и котлетной массы | 2 | 2 | ПК 7.11 ОК 02., ОК 03. | |
| Технология приготовления блюд из котлетной массы | 2 | 2 | ПК 7.11 ОК 02., ОК 03. | |
| Технология приготовления блюд из субпродуктов | 1 | 2 | ПК 7.11 ОК 02., ОК 03. | |
| Технология приготовления блюд из отварной и припущенной птицы | 2 | 2 | ПК 7.11 ОК 02., ОК 03. | |
| Технология приготовления блюд из жареной птицы | 2 | 2 | ПК 7.11 ОК 02., ОК 03. | |
| Технология приготовления блюд из тушеной птицы | 2 | 2 | ПК 7.11 ОК 02., ОК 03. | |
| Технология приготовления блюд из запеченной птицы | 2 | 2 | ПК 7.11 ОК 02., ОК 03. | |
| Технология приготовления блюд из рубленой птицы | 1 | 2 | ПК 7.11 ОК 02., ОК 03. | |
| Технология приготовления диетических блюд из мяса | 1 | 2 | ПК 7.11 ОК 02., ОК 03. | |
| Технология приготовления региональных блюд из мяса | 1 | 2 | ПК 7.11 ОК 02., ОК 03. | |
| Контрольная работа | 1 | 3 | ПК 7.7-ПК 7.13 ПКР 2 ОК 01., ОК 03. | |
| Тематика практических и лабораторных занятий | 17 | | | |
| Практическое занятие 30. Органолептическая оценка качества мяса и птицы (на базе работодателя) | 1 | 3 | ПК 7.11 ОК 01., ОК 03., ОК 06. | ЛР 16 |
| Практическое занятие 31. Механическая кулинарная обработка мяса и птицы (на базе работодателя) | 2 | 3 | ПК 7.11 ОК 01., ОК 03., ОК 06. | ЛР 15 |
| Практическое занятие 32. Обработка субпродуктов (на базе работодателя) | 1 | 3 | ПК 7.11 ОК 01., ОК 03., ОК 06. | ЛР 16 |
| Практическое занятие 33. | 2 | 3 | ПК 7.11 | ЛР 16 |

| | | | | | |
|--|---|-----------|---|-----------------------------------|-------|
| | Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса (на базе работодателя) | | | ОК 01., ОК 03., ОК 06. | |
| | Практическое занятие 34. Составление технологических схем приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины | 2 | 3 | ПК 7.11 ОК 01., ОК 03., ОК 06. | ЛР 16 |
| | Практическое занятие 35. Составление технологических схем приготовления рубленой и котлетной массы | 1 | 3 | ПК 7.11 ОК 01., ОК 03., ОК 06. | ЛР 16 |
| | Практическое занятие 36. Приготовление полуфабрикатов из мясной котлетной массы (на базе работодателя) | 2 | 3 | ПК 7.11 ОК 01., ОК 03., ОК 06. | ЛР 16 |
| | Практическое занятие 37. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из птицы (на базе работодателя) | 2 | 3 | ПК 7.11 ОК 01., ОК 03., ОК 06. | ЛР 16 |
| | Практическое занятие 38. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы птицы (на базе работодателя) | 2 | 3 | ПК 7.11 ОК 01., ОК 03., ОК 06. | ЛР 16 |
| | Практическое занятие 39. Составление технологических карт приготовления мясных блюд | 1 | 3 | ПК 7.11 ОК 01., ОК 03., ОК 06. | ЛР 16 |
| | Практическое занятие 40. Блюда из мяса и птицы региональной кухни (составление технологических схем, карт) | 1 | 3 | ПК 7.11 ОК 01., ОК 03., ОК 06. | ЛР 16 |
| | Лабораторные занятия | 19 | | | |
| | Лабораторное занятие 28. Приготовление отварных и припущенных мясных блюд | 2 | 3 | ПК 7.11 ОК 01., ОК 03., ОК 06. | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие 29. Приготовление жареных мясных блюд | 2 | 3 | ПК 7.11 ОК 01., ОК 03., ОК 06, | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие 30. Приготовление тушеных мясных блюд | 1 | 3 | ПК 7.11 ОК 01., ОК 03., ОК 06, | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие 31. Приготовление запеченных мясных блюд | 1 | 3 | ПК 7.11 ОК 01., ОК 03., ОК 06, | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие 32. Приготовление изделий из рубленой и котлетной массы | 1 | 3 | ПК 7.11 ОК 01., ОК 03., ОК 06, | ЛР 16 |

| | | | | | |
|---|--|-----------|---|--|-------|
| | Лабораторное занятие33. Приготовление блюд из мясных субпродуктов | 2 | 3 | ПК 7.11 ОК 01., ОК 03., ОК 06, | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие34. Приготовление блюд из отварной и припущенной птицы | 2 | 3 | ПК 7.11 ОК 01., ОК 03., ОК 06, | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие35. Приготовление блюд из жареной и запеченной птицы | 1 | 3 | ПК 7.11 ОК 01., ОК 03., ОК 06, | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие36. Приготовление блюд из тушеной птицы | 2 | 3 | ПК 7.11 ОК 01., ОК 03., ОК 06, | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие37. Приготовление блюд из рубленой птицы | 1 | 3 | ПК 7.11 ОК 01., ОК 03., ОК 06, | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие38. Приготовление субпродуктов из птицы | 2 | 3 | ПК 7.11 ОК 01., ОК 03., ОК 06, | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие39. Приготовление блюд из мяса и птицы региональной кухни и диетических блюд | 2 | 3 | ПК 7.11 <i>ПКР. 2.</i> ОК 04., ОК 05., | ЛР 16 |
| Самостоятельная работа | | 2 | | | |
| 1. Маринады для приготовления блюд из мяса и домашней птицы | | 1 | 3 | ПК 7.11, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09 | |
| 2. Блюда из мяса и домашней птицы из заданий национального чемпионата World Skills Russia | | 1 | 3 | ПК 7.11, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09 | |
| Раздел 6. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок | | 34 | | | |
| Тема 6.1 Приготовление холодных блюд и закусок | Содержание учебного материала | 16 | | | |
| | Классификация, ассортимент и значение в питании холодных блюд и закусок | 2 | 2 | ПК 7.12 ОК 02., ОК 03. | |
| | Технология приготовления бутербродов | 2 | 2 | ПК 7.12 ОК 02., ОК 03. | |
| | Технология приготовления салатов из сырых и вареных овощей | 2 | 2 | ПК 7.12 ОК 02., ОК 03. | |
| | Технология приготовления винегретов | 2 | 2 | ПК 7.12 ОК 02., ОК 03. | |
| | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|-----------|---|--|-------|
| | Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей, грибов, яиц | 2 | 2 | ПК 7.12 ОК 02., ОК 03. | |
| | Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и рыбы | 2 | 2 | ПК 7.12 ОК 02., ОК 03. | |
| | Технология приготовления горячих закусок | 2 | 2 | ПК 7.12 ОК 02., ОК 03. | |
| | Технология приготовления диетических и региональных холодных блюд и закусок | 1 | 2 | ПК 7.12 <i>ПКР 2</i> ОК 04., ОК 05. | |
| | Контрольная работа | 1 | 3 | ПК 7.12 <i>ПКР. 2.</i> ОК 01., ОК 2. | |
| Тематика практических и лабораторных занятий | | | | | |
| | Практическое занятие 41. Составление технологических схем, карт приготовления холодных блюд и закусок | 2 | 3 | ПК 7.12 ОК 01., ОК 03., ОК 06. | |
| | Лабораторные занятия | 16 | | | |
| | Лабораторное занятие 40. Приготовление бутербродов | 2 | 3 | ПК 7.12 ОК 01., ОК 03., ОК 06., ЛР.16 | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие 41. Приготовление салатов и винегретов | 4 | 3 | ПК 7.12 ОК 01., ОК 03., ОК 06., ЛР.16 | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие 42. Приготовление холодных блюд и закусок | 4 | 3 | ПК 7.12 ОК 01., ОК 03., ОК 06., ЛР.16 | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие 43. Приготовление горячих закусок | 2 | 3 | ПК 7.12 ОК 01., ОК 03., ОК 06., ЛР.16 | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие 44. Приготовление холодных блюд и закусок региональной кухни | 2 | 3 | ПК 7.12 <i>ПКР. 2.</i> ОК 04., ОК 05., | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие 45. Приготовление диетических холодных блюд и закусок | 2 | 3 | ПК 7.12 ОК 04., ОК 05., | ЛР 16 |
| Самостоятельная работа | | 1 | | | |
| | 1. Холодные блюда и закуски из заданий национального чемпионата World Skills Russia | 1 | 3 | ПК 7.12 <i>ПКР. 2.</i> ОК 04., ОК 05. | |

| | | | | | |
|--|--|-----------|---|---|--|
| Раздел 7. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков | | 37 | | | |
| Тема 7.1. Приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков | Содержание учебного материала | 16 | | | |
| | Классификация, ассортимент, значение в питании сладких блюд | 1 | 2 | ПК 7.13 ОК 02., ОК 03. | |
| | Технология приготовления сладких блюд из натуральных свежих фруктов и ягод | 1 | 2 | ПК 7.13 ОК 02., ОК 03. | |
| | Технология приготовления компотов | 2 | 2 | ПК 7.13 ОК 02., ОК 03. | |
| | Технология приготовления железированных сладких блюд | 2 | 2 | ПК 7.13 ОК 02., ОК 03. | |
| | Технология приготовления горячих сладких блюд | 2 | 2 | ПК 7.13 ОК 02., ОК 03. | |
| | Классификация, ассортимент, значение в питании напитков | 1 | 2 | ПК 7.13 ОК 02., ОК 03. | |
| | Технология приготовления чая | 1 | 2 | ПК 7.13 ОК 02., ОК 03. | |
| | Технология приготовления кофе | 1 | 2 | ПК 7.13 ОК 02., ОК 03. | |
| | Технология приготовления какао, горячего шоколада | 1 | 2 | ПК 7.13 ОК 02., ОК 03. | |
| | Технология приготовления холодных напитков | 1 | 2 | ПК 7.13 ОК 02., ОК 03. | |
| | Особенности приготовления сладких блюд и напитков в региональной кухне | 1 | 2 | ПК 7.13 <i>ПКР. 2.</i> ОК 04., ОК 05. | |
| | Технология приготовления лечебно-профилактических сладких блюд и напитков | 1 | 2 | ПК 7.13 ОК 04., ОК 05. | |
| | Контрольная работа | 1 | 2 | ПК 7.13 <i>ПКР. 2.</i> ОК 04., ОК 05. | |
| | Тематика практических и лабораторных занятий | 6 | | | |
| | Практическое занятие 42. Составление технологических схем и карт приготовления холодных сладких блюд | 2 | 3 | ПК 7.13 ОК 01., ОК 03., ОК 06. | |
| | Практическое занятие 43. Составление технологических схем и карт приготовления горячих сладких блюд | 1 | 3 | ПК 7.13 ОК 01., ОК 03., ОК 06. | |
| | Практическое занятие 44. | 1 | 3 | ПК 7.13 | |

| | | | | | |
|--|---|-----------|---|--|-------|
| | Составление технологических схем и карт приготовления горячих напитков | | | ОК 01., ОК 03., ОК 06. | |
| | Практическое занятие 45. Составление технологических схем и карт приготовления холодных напитков | 1 | 3 | ПК 7.13 ОК 01., ОК 03., ОК 06. | ЛР 16 |
| | Практическое занятие 46. Составление технологических схем и карт приготовления региональных и лечебно-профилактических напитков | 1 | 3 | ПК 7.13 <i>ПКР. 2.</i> ОК 04., ОК 05. | ЛР 16 |
| | Лабораторные занятия | 14 | | | |
| | Лабораторное занятие 46. Приготовление компотов | 4 | 3 | ПК 7.13 ОК 01., ОК 03., ОК 06, | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие 47. Приготовление железированных сладких блюд | 4 | 3 | ПК 7.13 ОК 01., ОК 03., ОК 06, | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие 48. Приготовление горячих сладких блюд | 2 | 3 | ПК 7.13 ОК 01., ОК 03., ОК 06, | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие 49. Приготовление холодных и горячих напитков | 2 | 3 | ПК 7.13 ОК 01., ОК 03., ОК 06, | ЛР 16 |
| | Лабораторное занятие 50. Приготовление напитков региональной кухни и лечебно-профилактических напитков | 2 | 3 | ПК 7.13 <i>ПКР. 2.</i> ОК 04., ОК 05., | ЛР 16 |
| Самостоятельная работа | | 1 | | | |
| Десерты из заданий национального чемпионата World Skills Russia | | 1 | 3 | ПК 7.13 ОК 01., ОК 02, ОК 03, ОК 09 | |
| Учебная практика УП 07.02 Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих разнообразной кулинарной обработки | | 72 | | | ЛР 16 |
| Виды работ: | | | | | |

| | | | | |
|--|--|---|----------------------------------|--|
| Правила техники безопасности и охрана труда на предприятиях общественного питания. Ознакомление с основными цехами предприятия общественного питания. Инструктажи по охране труда техники безопасности Обработка овощей и грибов. Формы нарезки овощей Приготовление блюд и гарниров из овощей Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий Приготовление блюд из яиц, творога Приготовление блюд из яиц теста Приготовление бульонов и супов Приготовление соусов Обработка рыбы. Приготовление блюд из рыбы Обработка мяса и мясопродуктов Приготовление блюд из мяса Обработка сельскохозяйственной птицы Приготовление блюд из птицы Приготовление бутербродов и холодных закусок Приготовление салатов и винегретов Приготовление сладких блюд и напитков | | 3 | ПК 7.7-ПК 7.13 ОК 01.- ОК 09, | |
|--|--|---|----------------------------------|--|

| | | | | |
|---|------------|---|-----------------------------------|--|
| Производственная практика ПП 07.02 Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих разнообразной кулинарной обработки Виды работ: Механическая кулинарная обработка овощей Выполнение работ по приготовлению блюд из отварных и припущенных овощей Выполнение работ по приготовлению блюд из жареных овощей Выполнение работ по приготовлению блюд из тушеных овощей Выполнение работ по приготовлению блюд из запеченных овощей Выполнение работ по приготовлению блюд из грибов Выполнение работ по приготовлению каш и блюд из круп Выполнение работ по приготовлению блюд из бобовых и макаронных изделий Выполнение работ по приготовлению блюд из яиц и творога Выполнение работ по приготовлению блюд из теста Выполнение работ по приготовлению бульонов Выполнение работ по приготовлению супов Выполнение работ по приготовлению соусов Выполнение работ по приготовлению мелкокусковых полуфабрикатов из рыбы Выполнение работ по приготовлению блюд из рыбы Выполнение работ по приготовлению блюд из рыбной котлетной массы Выполнение работ по приготовлению мелкокусковых полуфабрикатов из мяса Выполнение работ по приготовлению блюд из мяса Выполнение работ по приготовлению блюд из птицы Выполнение работ по приготовлению блюд из субпродуктов Выполнение работ по приготовлению бутербродов Выполнение работ по приготовлению салатов и винегретов Выполнение работ по приготовлению холодных блюд из мяса, рыбы | 72 | | ПК 7.7- ПК 7.13 ОК 01.- ОК 09. | |
| Консультации | 4 | | | |
| 1. Приготовление блюд и гарниров из овощей | 1 | 2 | ПК 7.7 ОК 02, ОК 03 | |
| 2.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | 1 | 2 | ПК 7.10 ОК 02, ОК 03 | |
| 3.Приготовление блюд из рыбы | 1 | 2 | ПК 7.11 ОК 02, ОК 03 | |
| 4.Приготовление холодных блюд и закусок | 1 | 2 | ПК 7.12 ОК 02, ОК 03 | |
| Всего | 430 | | | |
| Всего ПМ 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих: 16675 Повар, 12901 Кондитер | 782 | | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 07 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ: 16675 ПОВАР, 12901 КОНДИТЕР

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: технологического оборудования кулинарного производства; Учебного кулинарного цеха (технологии приготовления пищи).

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска для письма, столы, стулья, натуральные образцы;
- столовая посуда, наглядные пособия, инструкционные карты для изучения в процессе производственного обучения приемов операций и видов работ, технологические карты для выполнения практических работ

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- весы настольные;
- ванна производственная;
- ванна для мытья посуды;
- шкаф жарочный;
- шкаф холодильный среднетемпературный;
- машина универсальная с комплектом сменных механизмов - мясорубка, механизм для взбивания, перемешивания;
- плита электрическая;
- раковина для мытья рук;
- стеллаж.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха:

- Место для презентации готовых блюд (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Шкаф шоковой заморозки
- Льдогенератор
- Тестораскаточная машина (настольная)
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Мясорубка
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
- Пресс для пиццы
- Газовая горелка (для карамелизации)

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

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебного кондитерского цеха:

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

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

Технические средства обучения:

- видеопроектор;
- компьютер;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015 г. № 213-ФЗ].
 2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
 3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
 4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
 5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
 6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
 7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
 8. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
 9. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 416 с.
 10. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис. – 9-е изд. стер. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 304с.
 11. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования, Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с
 12. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с
 13. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2017. – 416 с.
 14. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 128 с
 15. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 288 с
 16. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -11-е изд., учеб. пособие – М. : Издательский центр «Академия», 2017.
- Дополнительные источники:
1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

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

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

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

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

Электронные ресурсы:

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

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

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

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

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

Материалы периодической печати

Журналы: Питание и общество //Гастрономъ

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария «Повар, кондитер». М. АКАДЕМА. 2010 – 352 с.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования/ В.П. Золин. - 8-е издание. – М.: М.: ИЦ Академия, 2010 – 320 с.

Интернет-ресурсы

1. fcior.edi.ru

2. www.chefs.ru – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров

3. www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания

4. www.pitportal.ru - Вестник индустрии питания

3.3. Организация образовательного процесса

Организация обучения по модулю планируется в соответствии с учебным планом учебного заведения. Учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

ОП 02. Организация хранения и контроль запасов сырья

ОП 03. Технологическое оснащение организаций питания

ОП 08. Охрана труда

ОП.09. Безопасность жизнедеятельности

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар является освоение учебной практики. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях питания). И учебная, и производственная практики могут проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).

Для обучающихся планируется проведение групповых и индивидуальных консультаций. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях питания). И учебная, и производственная практики проводится параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса рассредоточено. Для обучающихся планируется проведение групповых и индивидуальных консультаций

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 07 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ: 16675 ПОВАР, 12901 КОНДИТЕР

| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|--|---|--|
| МДК 07.01. Освоение профессии 12901 Кондитер | | |
| Знания: | | |
| Ассортимента, пищевой ценности, требований к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | Тестирование: Тест состоит из десяти заданий. В каждом задании необходимо выбрать один правильный ответ. Правильное выполнение каждого задания оценивается в 1 балл. Максимальное количество баллов – 10. Для получения оценки «3» ТРЕБУЕТСЯ набрать 6 баллов. Для получения оценки «4» ТРЕБУЕТСЯ набрать 8 баллов. Для получения оценки «5» ТРЕБУЕТСЯ набрать 10 баллов. Критерии оценки устных ответов и ситуационных задач: Оценка "5" ("пять") ставится за ответ, полностью соответствующей теме, глубоко и аргументировано ее раскрывающей, демонстрирующее отличное знание темы вопроса. Обязательно должна быть выдержана правильная последовательность действий. Оценка "4" ("четыре") ставится за ответ, достаточно полно раскрывающей тему, обнаруживающей хорошее знание материала, логичное и последовательное его изложение. При определении последовательности действий допущена одна незначительная ошибка, не влияющая на принципы безопасности. Оценка " 3 " ("три") ставится за ответ, в целом раскрывающей тему, но имеющий отдельные неточности, незначительное нарушение последовательности действий, не влияющие на принципы безопасности. Оценка "2" ("два") ставится за ответ, в котором вопрос не раскрыт, в котором обнаруживается незнание материала, определенная последовательность действия нарушает принципы соблюдения безопасности. | Устный, письменный опрос Реферат Тестирование Промежуточная аттестация в форме экзамена |
| Правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | | Устный, письменный опрос Тестирование Промежуточная аттестация в форме экзамена |
| Правил безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря | | Устный, письменный опрос Тестирование Промежуточная аттестация в форме экзамена |
| Последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | | Устный, письменный опрос Тестирование Промежуточная аттестация в форме экзамена |
| Правил проведения бракеража | | Устный, письменный опрос Тестирование Промежуточная аттестация в форме экзамена |
| Способов отделки и вариантов оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | | Устный, письменный опрос Тестирование Промежуточная аттестация в форме экзамена |
| Правил хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | | Устный, письменный опрос Тестирование Промежуточная аттестация в форме экзамена |
| Правил разработки рецептур, составления заявок на продукты | | Устный, письменный опрос Тестирование Промежуточная аттестация в форме экзамена |
| Видов необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования | | Устный, письменный опрос Тестирование Промежуточная аттестация в форме экзамена |
| Умения: | | |
| Проверяет органолептическим способом качество основных продуктов и | Критерии оценки выполнения практических, лабораторных занятий: Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном | Практические занятия Лабораторные занятия |

| | | |
|--|--|--|
| дополнительных ингредиентов | <p>объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ ошибок.</p> <p>Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.</p> <p>Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов</p> | |
| Определяет их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям | | Практические занятия Лабораторные занятия |
| Выбирает производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | | Практические занятия Лабораторные занятия |
| Использует различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | | Практические занятия Лабораторные занятия |
| Оценивает качество готовых изделий | | Практические занятия Лабораторные занятия |
| МДК. 07.02. Освоение профессии 16675 Повар | | |
| Умения: | | |
| - проверяет органолептическим способом качество овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям.</p> <p>Оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий</p> <p>Точность оценки выполнения.</p> <p>Соответствие требованиям нормативно-технической документации</p> | <p>-экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий на лабораторных работах: Л/з 1- Л/з 4, Л/з 6- Л/з 11, Л/з 13-Л/з 17, Л/з 19-Л/з 20, Л/з 21-Л/з 26, Л/з 29-Л/з 40, Л/з 42-Л/з 45, Л/з 48-Л/з 51;</p> <p>и практических занятиях: П/з 1, П/з 21, П/з 32</p> <p>-экспертная оценка выполняемых действий на учебной и производственной практике</p> |
| - выбирает производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы | <p>Правильность выполнения заданий</p> <p>Соответствие требованиям правил эксплуатации</p> | <p>-экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий на лабораторных работах: Л/з 1- Л/з 52</p> <p>-экспертная оценка выполняемых действий на учебной и производственной практике</p> |
| - использует традиционные технологии приготовления и оформления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы | <p>Правильность выполнения заданий, соответствие требованиям.</p> <p>Оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий.</p> <p>Рациональность действий.</p> | <p>-экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий на лабораторных работах: Л/з 1- Л/з 52;</p> <p>и практических занятиях: П/з 3- П/з 5, П/з 8, П/з 9, П/з 11- П/з 13, П/з 14 – П/з 18, П/з 20, П/з 24, П/з 25, П/з 27 – П/з 31, П/з 34 – П/з 41, П/з 43, П/з 44 – П/з 47</p> <p>-экспертная оценка выполняемых действий на</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | | учебной и производственной практике |
| - оценивает качество готовых блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы | Правильность выполнения заданий, соответствие требованиям. Точность оценки выполнения. | -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий на лабораторных работах: Л/з 1- Л/з 52; -оценка выполняемых действий на учебной и производственной практике |
| - готовит блюда региональной кухни с учетом особенностей в технологии приготовления национальных блюд | Правильность выполнения заданий, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий Рациональность действий. | -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий на лабораторных работах: Л/з 12, Л/з 18, Л/з 27, Л/з 28, Л/з 41, Л/з 46, Л/з 47, Л/з 48, Л/з 52 и практических занятиях: П/з 6, П/з 42, П/з 48. -оценка результатов выполнения заданий по самостоятельной работе |
| - готовит блюда диетического питания с соблюдением технологического процесса их приготовления и отпуска в соответствии с требованиями диет и местных условий | Правильность выполнения заданий, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий Рациональность действий. | -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий на лабораторных работах: Л/з 12, Л/з 18, Л/з 27, Л/з 28, Л/з 41, Л/з 46, Л/з 47, Л/з 48, Л/з 52 и практических занятиях: П/з 6, П/з 42, П/з 48 -оценка результатов выполнения заданий по самостоятельной работе |
| Знания: | | |
| - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы; | Полнота ответов, точность формулировок. Адекватность применения нормативной терминологии. Адекватность применения профессиональной терминологии. | Текущий контроль при проведении: письменного/устного опроса; тема занятия: 1.1, 1.19, 2.1, 2.33, 3.1, 3.19, 3.25, 4.1, 4.15, 4.9, 4.16, 4.41, 5.1, 5.8, 5.9, 5.18, 5.25, 5.46, 5.65, 6.1, 6.19, 7.1, 7.16 Тестирование |
| - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы | | Текущий контроль при проведении: письменного/устного опроса; тема занятия: 1.18, 2.10, 3.1, 4.16, 5.25, 6.1, 7.1 |
| - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы | | Текущий контроль при проведении: письменного/устного опроса; тема: 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 |
| - правила проведения бракеража | | Текущий контроль при проведении устного опроса на лабораторных занятиях: Л/з 1- Л/з 52 |
| - температуру подачи, варианты оформления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, | | Текущий контроль при проведении устного опроса на лабораторных занятиях: |

| | | |
|---|--|---|
| бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы | | Л/з 1- Л/з 52 |
| - правила хранения и требования к качеству блюд овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы | | Текущий контроль при проведении устного опроса на лабораторных занятиях: Л/з 1- Л/з 52 |
| - температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы и готовых блюд | | Текущий контроль при проведении устного опроса на лабораторных занятиях: Л/з 1- Л/з 52 |
| - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования | | Текущий контроль при проведении устного опроса на лабораторных занятиях: Л/з 1- Л/з 52 |
| - особенности технологического процесса приготовления и отпуска блюд кухни Сибири - особенности технологического процесса приготовления и отпуска блюд для диетического питания - способы кулинарной обработки пищевых продуктов, применяемые в диетическом питании | | Текущий контроль при проведении: письменного/устного опроса; тема: 1.41, 2.38, 3.22, 4.48, 5.72, 6.30, 7.38 |

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|--|---|
| ПК 7.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. | <p>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>Изложение правил контроля качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья</p> <p>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования</p> <p>Демонстрация последовательности технологических операций при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Демонстрация использования различных технологий приготовления и оформления хлебобулочных изделий</p> <p>Демонстрация умений оценивания качества готовых изделий</p> <p>Демонстрация проведения бракеража</p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценки результатов практической работы; <p>П/з 1; П/з 2; Л/з 1; Л/з 2; Л/з 3; Л/з 4; Тема 1.1; Тема 1.2; Тема 1.3; Тема 1.4;</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p> <p>- экзамен</p> |

| | | |
|---|--|---|
| | Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты) | |
| ПК 7.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. | <p>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>Изложение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья</p> <p>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления основных мучных кондитерских изделий</p> <p>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования</p> <p>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</p> <p>Демонстрация знаний и умений последовательности технологических операций при приготовлении основных мучных кондитерских изделий</p> <p>Демонстрация умения оформлять основные мучные кондитерские изделия</p> <p>Демонстрация умений оценивания качества готовых изделий</p> <p>Демонстрация точности проведения бракеража основных мучных кондитерских изделий</p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценки результатов практической работы; П/з 3 П/з 4 П/з 5; Л/з 5; Л/з 6; Л/з 7; Л/з 8; Л/з 9; Тема 2.1.; Тема 2.2.; Тема 2.3.; Промежуточная аттестация в форме экзамена - экзамен |
| ПК 7.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. | <p>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления печенья, пряников, коврижек</p> <p>Изложение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья</p> <p>Демонстрация последовательности технологических операций при приготовлении печенья, пряников, коврижек</p> <p>Демонстрация оценивания качества готовых изделий</p> <p>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценки результатов практической работы; П/з 6 П/з 7; Л/з 10; Л/з 11; Л/з 12; Л/з 13; Л/з 14; Тема 3.1.; Тема 3.2.; Тема 3.3. Промежуточная аттестация в форме экзамена - экзамен |
| ПК 7.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. | <p>Изложение последовательности технологических операций при приготовлении основных отделочных полуфабрикатов</p> <p>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления основных отделочных полуфабрикатов</p> <p>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования</p> <p>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>Изложение знаний о требованиях к качеству основных отделочных полуфабрикатов</p> <p>Демонстрация навыков составления технологических схем и карт приготовления</p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценки результатов практической работы; П/з 8 П/з 9; Л/з 15; Л/з 16; Л/з 17; Л/з 18; Тема 4.1.; Тема 4.2.; Тема 4.3. Промежуточная аттестация в форме экзамена - экзамен |

| | | |
|---|---|--|
| | основных отделочных полуфабрикатов и пирожных | |
| ПК 7.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные | <p>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления отечественных классических тортов и пирожных</p> <p>Изложение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья</p> <p>Демонстрация последовательности технологических операций при приготовлении отечественных классических тортов и пирожных</p> <p>Демонстрация умений оформлять отечественные классические торты и пирожные</p> <p>Демонстрация оценивания качества готовых тортов и пирожных</p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценки результатов практической работы; П/з 10 П/з 11; Л/з 19; Л/з 20; Л/з 21; Л/з 22; Тема 5.1.; Тема 5.2.; Тема 5.3. <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p> <ul style="list-style-type: none"> - экзамен |
| ПК 7.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. | <p>Изложение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья</p> <p>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных</p> <p>Демонстрация последовательности технологических операций при приготовлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных</p> <p>Демонстрация оценивания качества готовых изделий</p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценки результатов практической работы; П/з 13 П/з 14; П/з 15; Л/з 23; Л/з 24; Л/з 25; Тема 6.1.; Тема 6.2.; Тема 6.3. <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p> <ul style="list-style-type: none"> - экзамен |
| ПК 7.7. Готовить и оформлять простые и основные блюда и гарниры из овощей, грибов | <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил техники безопасности охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда) - организация рабочего места по приготовлению холодных блюд и закусок - получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и требованиями к качеству - соответствие подбора и использования оборудования и инвентаря требованиям технологического процесса - соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептов, технологическими картами) - соблюдение правил хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН) | <p>Входной контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирование <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устный и письменный опрос; - решение ситуационных задач; - тестирование по темам МДК; <p>Рубежный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирование по разделам МДК. <p>Итоговый контроль по МДК:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экзамен. - зачет по учебной практике; <p>Итоговый контроль по профессиональному модулю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - зачет по производственной практике; - экзамен (квалификационный) по модулю |
| ПК 7.8. Готовить и оформлять простые и основные блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога | | |
| ПК 7.9. Готовить и оформлять простые и основные супы и соусы | | |
| ПК 7.10. Готовить и оформлять простые и основные блюда из рыбы | | |
| ПК 7.11. Готовить и оформлять простые и основные блюда мяса и домашней птицы | | |
| ПК 7.12. Готовить и оформлять простые и основные холодные блюда и закуски | | |
| ПК 7.13. Готовить и оформлять простые и основные сладкие блюда и напитки | | |

| | | |
|---|--|--|
| ПКР.2. Готовить и оформлять блюда региональной кухни, диетические (лечебные) блюда | | |
|---|--|--|

| 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. | <ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | <ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; | Тестирование. Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | <ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | <ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик. Компьютерная презентация технологических схем |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с | <ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при |

| | | |
|--|---|--|
| учетом особенностей социального и культурного контекста | – толерантность поведения в рабочем коллективе | выполнении работ по учебной и производственной практик Семинар, конференция. Экспертная оценка защиты письменной экзаменационной работы. |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | – понимание значимости своей профессии | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик. Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения образовательной программы, конкурсов, конференций. |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик Тест, контроль с помощью технических средств и информационных систем. |
| ОК 09. Использовать информационные технологии профессиональной деятельности | – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; | – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, |

| | | |
|--|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | <p>точность выделения в ней главных аспектов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности. |
|--|--|---|

| Результаты реализации программы воспитания | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|
| ЛР 15 Гибко реагирующий на появление новых технологий в трудовой деятельности, готовый к их освоению; | Устный ответ |
| ЛР 16 Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику. | Самоконтроль и взаимоконтроль. Контроль выполнения демозамена |