

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 В. А. Лисовская

«31» августа 2023 г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким  
профессиям рабочих, должностям служащих**

для специальности 44.02.06 «Профессиональное обучение»

специализация «Поварское и кондитерское дело»

Чита 2023

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 44.02.06 «Профессиональное обучение», специализация «Поварское и кондитерское дело»; ФГОС СПО по программам подготовки: 260807.01 Повар, кондитер с учетом профессиональных стандартов «Повар» регистрационный номер 557, утвержден приказом № 610-н 08.09.2015; «Кондитер» регистрационный номер 549 утвержден приказом № 597-н 07.09.2015.

Организация разработчик: ГПОУ «Забайкальский государственный колледж».

Разработчики:

Беглярова Оксана Юрьевна - преподаватель дисциплин профессионального цикла;

Пыхалова Наталья Юрьевна – мастер производственного обучения.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 44.02.06 «Профессиональное обучение», специализация «Поварское и кондитерское дело»; ФГОС СПО по программам подготовки: 260807.01 Повар, кондитер с учетом профессиональных стандартов «Повар» регистрационный номер 557, утвержден приказом № 610-н 08.09.2015; «Кондитер» регистрационный номер 549 утвержден приказом № 597-н 07.09.2015.

Программа рассмотрена на заседании цикловой комиссии Дисциплин профессионального цикла № 3

протокол № 10 от «14» июня 2023 г.

Председатель П(Ц)К: Игуменова Е.М. Игуменова

Программа рассмотрена

на заседании цикловой комиссии Дисциплин профессионального цикла № 3

Председатель П(Ц)К:

**СОДЕРЖАНИЕ**

|   |    |
|---|----|
| 1 Общая характеристика программы профессионального модуля         | 4  |
| 2 Структура и содержание профессионального модуля                 | 20 |
| 3 Условия реализации программы профессионального модуля           | 34 |
| 4 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля | 44 |

# 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1 Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с 44.02.06 «Профессиональное обучение», специализация «Поварское и кондитерское дело» и профессиональными стандартами 16675 «Повар», 12901 «Кондитер».

## 1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить обобщенные трудовые функции:

- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара;
- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента;
- организация и контроль текущей деятельности бригады поваров;
- изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;
- изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента.

### 1.2.1 Перечень общих компетенций:

| Код    | Наименование общих компетенций   |
|--------|--|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.                    |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                    |

|        |  |
|--------|--|
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.   |
| ОК 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.   |
| ОК 11. | Использовать знания по финансовой деятельности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.   |

### 1.2.2 Перечень обобщенных трудовых функций:

| <b>Код</b> | <b>Наименование трудовых функций</b>  |
|------------|---|
| <b>А</b>   | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.   |
| A/01.3     | Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.   |
| A/02.3     | Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.                                  |
| <b>В</b>   | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.                                       |
| B/01.4     | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.  |
| B/02.4     | Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.  |
| <b>А</b>   | Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.                                     |
| A/01.3     | Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места.  |
| A/02.3     | Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.         |
| <b>В</b>   | Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента. |

|        |   |
|--------|---|
| В/01.4 | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.     |
| В/02.4 | Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции. |

**1.2.3 В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие трудовые действия, умения и знания:**

**Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля**

| Коды формируемых компетенций  | Трудовые действия  | Необходимые умения  | Необходимые знания   |
|---|--|---|--|
| <b>МДК 05.01 Технология выполнения работ по профессии 16675 «Повар»</b> |  |   |  |
| <b>А/01.3</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> <li>- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;</li> <li>- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;</li> <li>- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ним;</li> </ul> |

|               |   |   |   |
|---------------|---|---|---|
|               | хранения.   |   | - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности, в организациях питания.  |
| <b>A/02.3</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;</li> <li>- подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;</li> <li>- приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;</li> <li>- приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;</li> <li>- приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;</li> <li>- приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;</li> <li>- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;</li> <li>- приготовление блюд из яиц по</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;</li> <li>- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;</li> <li>- производить расчеты с посетителями с использованием различных</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</li> <li>- правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</li> <li>- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</li> <li>- правила и</li> </ul> |

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  | <p>заданию повара;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление блюд из творога по заданию повара;</li> <li>- приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;</li> <li>- приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;</li> <li>- приготовление горячих напитков по заданию повара;</li> <li>- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;</li> <li>- приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;</li> <li>- приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;</li> <li>- приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;</li> <li>- процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;</li> <li>- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;</li> <li>- помощь повару в</li> </ul> | <p>форм наличной и безналичной оплаты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.</li> </ul> | <p>технологии расчетов с потребителями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности, в организациях питания.</li> </ul> |
|--|---|--|--|

|                      |  |  |  |
|----------------------|--|--|--|
|                      | <p>производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;</li> <li>- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.</li> </ul>  |  |  |
| <p><b>В/01.4</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- контроль выполнения помощником повара заданий;</li> <li>- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;</li> <li>- производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале;</li> <li>- оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;</li> <li>- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинар-</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>- требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой</li> </ul> |

|        |  |   |   |
|--------|--|---|---|
|        |  | ных изделий стандартного ассортимента.  | <p>обработке;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- технологии наставничества и обучения на рабочих местах.</li> </ul>   |
| V/02.4 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- нарезка и формовка овощей и фруктов;</li> <li>- приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- приготовление и оформление холодных и горячих закусок;</li> <li>- приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд;</li> <li>- приготовление и оформление супов,</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;</li> <li>- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;</li> <li>- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;</li> <li>- соблюдать при</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>- способы организации питания, в том числе диетического;</li> <li>- рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;</li> <li>- виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;</li> <li>- принципы и приемы презентации блюд и</li> </ul> |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | <p>отваров и бульонов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление и оформление горячих и холодных соусов;</li> <li>- приготовление и оформление блюд из овощей и грибов;</li> <li>- приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;</li> <li>- приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;</li> <li>- приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий;</li> <li>- приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;</li> <li>- приготовление и оформление холодных и горячих десертов;</li> <li>- приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>- контроль хранения и расхода продуктов на производстве;</li> <li>- контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- контроль безопасности готовых блюд, напитков и изделий;</li> <li>- презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.</li> </ul> | <p>приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>требования к качеству и безопасности их приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;</li> <li>- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия.</li> </ul> | <p>напитков и кулинарных изделий потребителям;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</li> </ul> |
|--|--|--|--|

| <b>МДК 05.02 Технология выполнения работ по профессии 12901<br/>«Кондитер»</b> |  |  |   |
|--|--|--|---|
| А/01.3   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> <li>- уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера;</li> <li>- проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера;</li> <li>- упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;</li> <li>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно – техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>- рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;</li> <li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</li> </ul> |
| А/02.3   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;</li> <li>- изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>- технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- требования к качеству, безопасности</li> </ul>  |

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;</li> <li>- прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;</li> <li>- упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;</li> <li>- реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;</li> <li>- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</li> <li>- эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколад-</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения;</li> <li>- правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;</li> <li>- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;</li> <li>- пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;</li> <li>- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.</li> </ul> |
|--|--|--|---|

|        |   |  |  |
|--------|---|--|--|
|        |   | ную продукцию на вынос.  |  |
| В/01.4 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием;</li> <li>- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе;</li> <li>- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;</li> <li>- организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции различного ассортимента.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>- технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции различного ассортимента;</li> <li>- технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции различного ассортимента;</li> <li>- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке;</li> <li>- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства конди-</li> </ul> |

|        |   |   |  |
|--------|---|---|--|
|        |   |   | <p>терской и шоколадной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;</li> <li>- технологии наставничества и обучения на рабочих местах.</li> </ul>   |
| V/02.4 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- изготовление и оформление мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции;</li> <li>- изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь;</li> <li>- презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию;</li> <li>- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий;</li> <li>- оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;</li> <li>- готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- готовить и представлять кондитерскую и шоколадную</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>- организация питания, в том числе диетического;</li> <li>- рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь;</li> <li>- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов;</li> <li>- виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации;</li> <li>- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;</li> <li>- требования охраны</li> </ul> |

|                     |  |  |  |
|---------------------|--|--|--|
|                     |  | <p>продукцию с элементами шоу, в том числе национального;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;</li> <li>- оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>- составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства;</li> <li>- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию.</li> </ul> | <p>труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>   |
| <p><b>ОК 01</b></p> | <p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.<br/>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.<br/>Определение этапов решения задачи.<br/>Определение потребности в информации.<br/>Осуществление эффективного поиска.<br/>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе</p> | <p>Распознавать задачу (проблему) в профессиональном и/или социальном контексте.<br/>Анализировать задачу (проблему) и выделять ее составные части.<br/>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи (проблемы).<br/>Составлять план действия.<br/>Определять необходимые ресурсы.</p>  | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.<br/>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.<br/>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.<br/>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.<br/>Порядок оценки ре-</p> |

|              |  |  |  |
|--------------|--|--|--|
|              | <p>неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>  | <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>   | <p>результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>  |
| <b>ОК 02</b> | <p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p> | <p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации.</p> <p>Планировать процесс поиска.</p> <p>Выделять наиболее значимое в поиске информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска.</p> | <p>Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации.</p>  |
| <b>ОК 03</b> | <p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии.</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования.</p>   | <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>   | <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология.</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p> |
| <b>ОК 04</b> | <p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.</p>   | <p>Организовывать работу коллектива и команды.</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>  | <p>Психология коллектива.</p> <p>Психология личности. Основы проектной деятельности.</p>   |
| <b>ОК 05</b> | <p>Грамотно устно и письменно излагать</p>   | <p>Излагать свои мысли на государственном</p>  | <p>Особенности социального и</p>   |

|              |  |  |  |
|--------------|--|--|--|
|              | свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке.<br>Проявление толерантности в рабочем коллективе.  | языке.<br>Оформлять документы  | культурного контекста.<br>Правила оформления документов.   |
| <b>ОК 06</b> | Понимать значимость своей специальности.<br>Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.   | Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности.   | Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей.<br>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.  |
| <b>ОК 07</b> | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.<br>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.  | Соблюдать нормы экологической безопасности.<br>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности.   | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.<br>Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.<br>Пути обеспечения ресурсосбережения.   |
| <b>ОК 08</b> | Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры.<br>Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности. | Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности. | Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.<br>Основы здорового образа жизни.<br>Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности.<br>Средства профилактики перенапряжения. |
| <b>ОК 09</b> | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.  | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.<br>Использовать современное программное обеспечение.  | Современные средства и устройства информатизации.<br>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.  |

|              |   |   |   |
|--------------|---|---|---|
| <b>ОК 10</b> | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.               | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на профессиональные темы; участвовать в диалогах на общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на интересующие проф. темы. | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности. |
| <b>ОК 11</b> | Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках проф. деятельности. Составлять бизнес-план. Опред. источников финансирования. | Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Оформлять бизнес-план.   | Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов. Порядок выстраивания презентации.   |

### **1.3 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 572

Из них на освоение МДК 05.01 244

МДК 05.02 184

в том числе самостоятельная работа 46

на практику учебную МДК 05.01 36

на практику учебную МДК 05.02 36

на практику производственную МДК 05.01 36

на практику производственную МДК 05.02 36

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

### 2.1 Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных и общих компетенций    | Наименования разделов профессионального модуля   | Объем образовательной программы, час. | Объем образовательной программы, час.            |                                     |                             |                        |                |   |
|--|--|---------------------------------------|--|-------------------------------------|-----------------------------|------------------------|----------------|---|
|  |  |                                       | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. |                                     |                             |                        |                |   |
|  |  |                                       | Обучение по МДК, в час.                          |                                     |                             |                        | Практики       |   |
|  |  |                                       | всего, часов                                     | Лабораторных и практических занятий | Курсовых работ (проектов) * | Самостоятельная работа | учебная, часов | производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика) |
| 1  | 2  | 3                                     | 4  | 5                                   | 6                           | 7                      | 8              | 9   |
| ОК 01-11<br>А/01.3, А/02.3<br>В/01.4, В/02.4 | <b>Раздел 1</b><br>Выполнение работ по профессии «Повар»   | <b>316</b>                            | <b>244</b>                                       | 126                                 | -                           | <b>28</b>              | <b>36</b>      | <b>36</b>   |
| ОК 01-11<br>А/01.3, А/02.3<br>В/01.4, В/02.4 | <b>Раздел 2</b><br>Выполнение работ по профессии «Кондитер»  | <b>256</b>                            | <b>184</b>                                       | 98                                  | -                           | <b>18</b>              | <b>36</b>      | <b>36</b>   |
|  | Учебная и производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) | -                                     |  |                                     |                             |                        |                |   |
|  | <b>Всего:</b>  | <b>572</b>                            | <b>428</b>                                       | 224                                 | -                           | 46                     | <b>72</b>      | <b>72</b>   |

## 2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

| Наименование разделов<br>и тем<br>профессионального<br>модуля (ПМ),<br>междисциплинарных<br>курсов (МДК)         | Содержание учебного материала<br>(лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа<br>обучающихся) | Объем<br>часов              |
|--|--|-----------------------------|
| 1  | 2  | 3                           |
| <b>Раздел 1 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»</b>  |  | <b>316</b>                  |
| <b>МДК 05.01 Технология выполнения работ по профессии «Повар»</b>  |  | <b>244</b>                  |
| <b>Тема 1.1</b><br>Приготовление<br>полуфабрикатов из овощей и<br>грибов для блюд<br>разнообразного ассортимента | <b>Содержание</b>  | <b>Уровень<br/>освоения</b> |
|  | 1 Технологические основы производства продукции общественного питания.   | <b>2</b>                    |
|  | 2 Технологический процесс первичной обработки картофеля, корнеплодов, капустных овощей.                                      | <b>2</b>                    |
|  | 3 Традиционные и фигурные способы нарезки овощей.  |                             |
|  | 4 Технологический процесс первичной обработки лука, чеснока.   | <b>2</b>                    |
|  | 5 Технологический процесс первичной обработки тыквы, кабачков, огурцов, помидоров, баклажанов.                               | <b>2</b>                    |
|  | 6 Технологический процесс первичной обработки перца, листовых овощей, бобовых и десертных овощей.                            | <b>2</b>                    |
|  | 7 Сочетание и использование приправ и специй.<br>Подбор пряных букетов. Правила использования пряностей.                     | <b>3</b>                    |
|  | 8 Обработка грибов.  | <b>2</b>                    |
|  | <b>Практические занятия</b>  |                             |
| ПЗ № 1 Нарезка овощей фигурными способами.   |  | <b>6</b>                    |

|  |  |                         |           |
|--|--|-------------------------|-----------|
| <b>Тема 1.2</b><br>Ассортимент и технология приготовления соусов   | <b>Содержание</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>16</b> |
|  | 1 Сырье и полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов. Пассерование муки. Пассерование овощей.  | <b>2</b>                |           |
|  | 2 Классификация соусов.  | <b>3</b>                |           |
|  | 3 Технология приготовления горячих соусов.<br>Технология приготовления бульонов, используемых для приготовления соусов.  | <b>3</b>                |           |
|  | 4 Технология приготовления соусов на мясном бульоне.   | <b>3</b>                |           |
|  | 5 Технология приготовления соусов на рыбном и грибном бульонах.  | <b>3</b>                |           |
|  | 6 Технология приготовления молочных и сметанных соусов.  | <b>3</b>                |           |
|  | 7 Технология приготовления яично-масляных соусов.  | <b>3</b>                |           |
|  | 8 Технология приготовления холодных соусов.<br>Технология приготовления соусов на растительном масле.<br>Технология приготовления соусов на уксусе.<br>Технология приготовления масляных смесей. | <b>3</b>                |           |
|  | 9 Современный взгляд на приготовление соусов и их кулинарное использование.  | <b>3</b>                |           |
| 10 Требования к качеству приготовления, условия и сроки хранения соусов.   | <b>3</b>   |                         |           |
| <b>Самостоятельная работа</b>  |  |                         | <b>4</b>  |
| 1 Составить технологическую карту «Соус томатный с овощами».<br>2 Составить блок-схему технологии приготовления «Соуса томатного с овощами». |  |                         |           |
| <b>Тема 1.3</b><br>Ассортимент и технология приготовления супов  | <b>Содержание</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>12</b> |
|  | 1 Классификация супов.<br>Технология приготовления бульонов для первых блюд.   | <b>3</b>                |           |
|  | 2 Технология приготовления заправочных супов.  | <b>3</b>                |           |
|  | 3 Технология приготовления протертых супов.  | <b>3</b>                |           |
|  | 4 Технология приготовления прозрачных супов.   | <b>3</b>                |           |
|  | 5 Технология приготовления гарниров к прозрачным супам.  | <b>3</b>                |           |
|  | 6 Технология приготовления холодных супов.   | <b>3</b>                |           |
|  | 7 Технология приготовления некоторых национальных супов.   | <b>3</b>                |           |

|   |   |                         |           |           |
|---|---|-------------------------|-----------|-----------|
|   | 8 Требования к качеству приготовления, условия и сроки хранения супов.  | 3                       |           |           |
|   | <b>Практические занятия</b>   |                         | <b>30</b> |           |
|   | ПЗ № 2 Приготовление блюда «Щи из свежей капусты».  |                         | 6         |           |
|   | ПЗ № 3 Приготовление блюда «Борщ».  |                         | 6         |           |
|   | ПЗ № 4 Приготовление блюда «Суп картофельный с бобовыми».   |                         | 6         |           |
|   | ПЗ № 5 Приготовление блюда «Бульон из курицы, прозрачный с гренками».   |                         | 6         |           |
|   | ПЗ № 6 Приготовление национальных супов (по выбору студентов).  |                         | 6         |           |
| <b>Самостоятельная работа</b>   |   |                         |           |           |
| 1 Составить технологическую карту на блюдо «Щи из свежей капусты».  |   |                         | <b>8</b>  |           |
| 2 Составить технологическую карту на блюдо «Борщ».  |   |                         |           |           |
| 3 Составить блок схему технологии приготовления блюда «Бульон мясной прозрачный».                               |   |                         |           |           |
| 4 Составить технологическую карту на суп национальной кухни, выбранный студентом.                               |   |                         |           |           |
| <b>Тема 1.4</b><br>Ассортимент и технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов                    | <b>Содержание</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>8</b>  |           |
|   | 1 Технология приготовления блюд из отварных овощей.   | 2                       |           |           |
|   | 2 Технология приготовления блюд из припущенных и жареных овощей.  | 2                       |           |           |
|   | 3 Технология приготовления блюд из тушеных и запеченных овощей.   | 3                       |           |           |
|   | 4 Технология приготовления блюд из грибов.  | 3                       |           |           |
|   | 5 Требования к качеству приготовления, условия и сроки хранения блюд и гарниров из овощей и грибов.                             | 3                       |           |           |
|   | <b>Практические занятия</b>   |                         |           | <b>24</b> |
|   | ПЗ № 7 Приготовление блюда «Зразы картофельные».  |                         |           | 6         |
|   | ПЗ № 8 Приготовление блюда «Голубцы овощные».   |                         |           | 6         |
|   | ПЗ № 9 Приготовление блюда «Солянка овощная».   |                         |           | 6         |
| ПЗ № 10 Приготовление блюда «Запеканка овощная».  |   |                         | 6         |           |
| <b>Самостоятельная работа</b>   |   |                         |           |           |
| 1 Составить отчет по выполненному практическому занятию.  |   |                         | <b>2</b>  |           |
| <b>Тема 1.5</b><br>Ассортимент и технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий | <b>Содержание</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>8</b>  |           |
|   | 1 Механическая обработка круп, бобовых и макаронных изделий.<br>Характеристика сырья.<br>Технология приготовления блюд из круп. | <b>3</b>                |           |           |

|  |  |                         |           |
|--|--|-------------------------|-----------|
|  | 2 Процессы, происходящие в крупах, бобовых и макаронных изделиях при тепловой обработке.   | 3                       |           |
|  | 3 Технология приготовления блюд на основе каш.<br>Технология приготовления некоторых блюд из круп.   | 3                       |           |
|  | 4 Технология приготовления жареных и запеченных блюд из круп.  | 3                       |           |
|  | 5 Технология приготовления тушеных блюд из круп.<br>Требования к качеству приготовления, условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп.   | 3                       |           |
|  | 6 Технология приготовления блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.<br>Требования к качеству приготовления, условия и сроки хранения блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.      | 3                       |           |
|  | <b>Практические занятия</b>  |                         | <b>18</b> |
|  | ПЗ № 11 Приготовление каш из различных видов круп.   |                         | 6         |
|  | ПЗ № 12 Приготовление блюда «Запеканка из круп».   |                         | 6         |
|  | ПЗ № 13 Приготовление блюда «Макаронник».  |                         | 6         |
| <b>Самостоятельная работа</b>  |  |                         |           |
|  | 1 Составить технологическую карту на блюдо «Запеканка из круп».  |                         | 2         |
| <b>Тема 1.6</b><br>Ассортимент и технология приготовления блюд из яиц, творога, сыра | <b>Содержание</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b>  |
|  | 1 Питательная ценность блюд из яиц.<br>Характеристика поступающего сырья.  | 3                       |           |
|  | 2 Технология приготовления блюд из отварных яиц.<br>Технология приготовления блюд из жареных яиц.  | 2                       |           |
|  | 3 Технология приготовления блюд из запеченных яиц.<br>Требования к качеству приготовления, условия и сроки хранения блюд из яиц.   | 3                       |           |
|  | 4 Технология приготовления холодных блюд из сыра и творога.<br>Технология приготовления горячих блюд из творога.<br>Требования к качеству приготовления, условия и сроки хранения блюд из творога. | 3                       |           |
|  | 5 Технология приготовления блюд из сыра.   | 3                       |           |

|  |   |                         |           |
|--|---|-------------------------|-----------|
|  | <b>Практические занятия</b>   |                         | <b>12</b> |
|  | ПЗ № 14 Приготовление блюда «Сырники с морковью».   |                         | 6         |
|  | ПЗ № 15 Приготовление блюда «Запеканка из творога».   |                         | 6         |
| <b>Самостоятельная работа</b><br>1 Составить отчет по выполненному практическому занятию.  |   |                         | <b>2</b>  |
| <b>Тема 1.7</b><br>Ассортимент и технология приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем  | <b>Содержание</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>10</b> |
|  | 1 Технология приготовления жидкого пресного теста.<br>Технология приготовления блинов и оладий.   | <b>3</b>                |           |
|  | 2 Технология приготовления густого пресного теста.<br>Технология приготовления лапши домашней.  | <b>3</b>                |           |
|  | 3 Технология приготовления фаршей.<br>Технология приготовления простых мучных блюд.   | <b>3</b>                |           |
|  | 4 Технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом.  | <b>3</b>                |           |
|  | 5 Технология приготовления кулинарных изделий из дрожжевого теста.<br>Ассортимент.  | <b>3</b>                |           |
|  | 6 Технология приготовления пиццы. Ассортимент, правила подачи.  | <b>3</b>                |           |
|  | <b>Практические занятия</b>   |                         | <b>18</b> |
|  | ПЗ № 16 Приготовление оладий.   |                         | 6         |
|  | ПЗ № 17 Приготовление вареников с различными фаршами.   |                         | 6         |
| ПЗ № 18 Приготовление изделий «Пирожки печеные» (с различными фаршами).  |   | 6                       |           |
| <b>Самостоятельная работа</b><br>1 Составить технологическую карту на изделие «Пирожки печеные».<br>2 Составить отчет по выполненному практическому занятию. |   |                         | <b>4</b>  |
| <b>Тема 1.8</b><br>Технология приготовления холодных блюд, закусок   | <b>Содержание</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>8</b>  |
|  | 1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья для приготовления холодных блюд и закусок.   | <b>3</b>                |           |
|  | 2 Технология приготовления закрытых бутербродов (сэндвичи), бутербродов ассорти (канапе), горячих бутербродов (тартинки), крутонов, крутонов – муаль. | <b>3</b>                |           |

|  |  |                         |           |
|--|--|-------------------------|-----------|
|  | 3 Технология приготовления салатов из сырых овощей.<br>Ассортимент, правила отпуска.   | 3                       |           |
|  | 4 Технология приготовления салатов и винегретов из отварных овощей.<br>Ассортимент, правила отпуска.   | 3                       |           |
|  | 5 Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд.   | 2                       |           |
|  | <b>Практические занятия</b>  |                         | <b>18</b> |
|  | ПЗ № 19 Приготовление салатов из сырых овощей разнообразного ассортимента.   |                         | 6         |
|  | ПЗ № 20 Приготовление салатов и винегретов из отварных овощей разнообразного ассортимента.   |                         | 6         |
|  | ПЗ № 21 Приготовление блюда «Мясо заливное».   |                         | 6         |
| <b>Самостоятельная работа</b>  |  |                         |           |
|  | 1 Составить технологическую карту на блюдо «Салат картофельный».<br>2 Составить блок – схему технологии приготовления блюда «Мясо заливное».<br>3 Составить отчет по выполненному практическому занятию. |                         | 4         |
| <b>Тема 1.9</b><br>Приготовление холодных и горячих напитков   | <b>Содержание</b>  | <b>Уровень освоения</b> | 6         |
|  | 1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья для приготовления холодных и горячих напитков.  | 2                       |           |
|  | 2 Технология приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента. Правила отпуска.   | 2                       |           |
|  | 3 Технология приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента. Правила отпуска.  | 2                       |           |
|  | 4 Технология приготовления некоторых национальных напитков.  | 2                       |           |
|  | 4 Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих напитков.   | 2                       |           |
| <b>Тема 1.10</b><br>Ассортимент, фасовка, упаковка, маркировка быстрозамороженных и охлажденных блюд, кулинарной продукции в функциональных емкостях | 1 Значение использования охлажденной и быстрозамороженной продукции в развитии общественного питания.<br>Технологический процесс производства и упаковки охлажденной продукции.                          | 3                       | 8         |
|  | 2 Охлажденные блюда и гарниры в функциональных емкостях.   | 3                       |           |
|  | 3 Кулинарные изделия в функциональных емкостях.  | 3                       |           |
|  | 4 Охлажденные блюда и кулинарные изделия в герметизированных мягких пакетах.   | 3                       |           |

|   |   |   |           |
|---|---|---|-----------|
|   | Фасовка, упаковка, сроки и условия хранения.                              |   |           |
|   | 5 Разогревание и реализация охлажденной продукции.                        | 3 |           |
|   | 6 Особенности технологического производства быстрозамороженной продукции. | 3 |           |
|   | 7 Ассортимент быстрозамороженной продукции.<br>Условия и сроки хранения.  | 3 |           |
|   | 8 Размораживание и разогревание быстрозамороженной продукции.             | 3 |           |
| <b>Самостоятельная работа</b>   |   |   | <b>2</b>  |
| 1 Составить конспект по теме «Факторы, влияющие на качество быстрозамороженной и охлажденной продукции».  |   |   |           |
| <b>Учебная практика</b>   |   |   | <b>36</b> |
| <b>Виды работ</b>   |   |   |           |
| 1 Подготовка рабочего места повара к работе.  |   |   |           |
| 2 Приготовление основных горячих соусов.  |   |   |           |
| 3 Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов.  |   |   |           |
| 4 Приготовление несложных горячих супов.  |   |   |           |
| 5 Приготовление горячих блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.  |   |   |           |
| 6 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, муки.  |   |   |           |
| 7 Приготовление салатов и винегретов из сырых и отварных овощей.  |   |   |           |
| 8 Приготовление холодных и горячих напитков.  |   |   |           |
| 9 Организация контроля хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом санитарных требований и требований безопасности пищевой продукции. |   |   |           |
| <b>Производственная практика</b>  |   |   | <b>36</b> |
| <b>Виды работ</b>   |   |   |           |
| 1 Подготовка рабочего места повара к работе.  |   |   |           |
| 2 Приготовление производных основных горячих соусов.  |   |   |           |
| 3 Приготовление холодных соусов, закусок в ассортименте.  |   |   |           |
| 4 Приготовление салатов разнообразного ассортимента.  |   |   |           |
| 5 Приготовление бутербродов, канапе, холодных закусок в ассортименте.   |   |   |           |
| 6 Приготовление пирожков печеных с различными фаршами.  |   |   |           |
| 7 Приготовление различных видов пиццы.  |   |   |           |
| 8 Приготовление холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.  |   |   |           |
| 9 Организация контроля хранения горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в условиях производства  |   |   |           |

|  |   |                         |            |           |
|--|---|-------------------------|------------|-----------|
| с учетом санитарных требований и требований безопасности пищевой продукции.<br>10 Организация контроля хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в условиях производства с учетом санитарных требований и требований безопасности пищевой продукции. |   |                         |            |           |
| <b>Раздел 2 Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер»</b>   |   |                         | <b>256</b> |           |
| <b>МДК 05.02 Технология выполнения работ по профессии «Кондитер»</b>   |   |                         | <b>184</b> |           |
| <b>Тема 2.1</b><br>Технологические процессы приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба  | <b>Содержание</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>10</b>  |           |
|  | 1 Ассортимент, пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба.  | <b>3</b>                |            |           |
|  | 2 Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба.  | <b>3</b>                |            |           |
|  | 3 Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий и хлеба.  | <b>3</b>                |            |           |
|  | 4 Техника безопасности, охрана труда, общие требования при работе в кондитерском цехе.<br>Правила безопасного использования технологического оборудования производственного инвентаря при производстве хлебобулочных изделий и хлеба. | <b>3</b>                |            |           |
|  | 5 Требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба.  | <b>3</b>                |            |           |
|  | <b>Практические занятия</b>   |                         |            | <b>18</b> |
|  | ПЗ № 1 Приготовление дрожжевого теста безопасным способом.  |                         |            | <b>6</b>  |
| ПЗ № 2 Приготовление дрожжевого теста опарным способом.  |   |                         | <b>6</b>   |           |
| ПЗ № 3 Приготовление изделий из дрожжевого теста него.   |   |                         | <b>6</b>   |           |
| <b>Самостоятельная работа</b>  |   |                         |            |           |
| 1 Составление схем технологии приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.   |   |                         | <b>4</b>   |           |
| 2 Составление отчетов по выполненным практическим занятиям.  |   |                         |            |           |
| <b>Тема 2.2</b><br>Технологические процессы приготовления простых кондитерских изделий из различных видов теста  | <b>Содержание</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>28</b>  |           |
|  | 1 Ассортимент, пищевая ценность мучных кондитерских изделий.  | <b>3</b>                |            |           |
|  | 2 Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении мучных и кондитерских изделий.  | <b>3</b>                |            |           |

|    |   |   |
|----|---|---|
| 3  | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении фаршей.                                      | 3 |
| 4  | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении булочек, сдобы в ассортименте                | 3 |
| 5  | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении ватрушек, пирожков печёных в ассортименте.   | 3 |
| 6  | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении шанег сибирских, пышек сибирских.            | 3 |
| 7  | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пирогов, расстегаев, рулетов                 | 3 |
| 8  | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кулебяки с различными фаршами.               | 3 |
| 9  | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пиццы.                                       | 3 |
| 10 | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блинов, оладий.                              | 3 |
| 11 | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении изделий жареных во фритюре.                  | 3 |
| 12 | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого слоёного теста и изделий из него. | 3 |
| 13 | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бездрожжевого слоеного теста.                | 3 |
| 14 | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блинчатого теста и изделий из него.          | 3 |
| 15 | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении вафельного теста и изделий из него.          | 3 |
| 16 | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитного теста и изделий из него.         | 3 |
| 17 | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заварного теста и изделий из него.           | 3 |
| 18 | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении воздушного теста и изделий из него.          | 3 |

|   |  |                         |           |
|---|--|-------------------------|-----------|
|   | 19 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении миндального теста и изделий из него.                                 | 3                       |           |
|   | 20 Способы отделки и варианты оформления мучных и кондитерских изделий.  | 3                       |           |
|   | 21 Правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря при производстве мучных и кондитерских изделий. | 3                       |           |
|   | 22 Требования к качеству мучных и кондитерских изделий. Условия и сроки хранения мучных и кондитерских изделий.                                  | 3                       |           |
|   | <b>Практические занятия</b>  |                         | <b>34</b> |
|   | ПЗ № 4 Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделия из него.  |                         | 6         |
|   | ПЗ № 5 Приготовление блинчатого теста и изделий из него.   |                         | 6         |
|   | ПЗ № 6 Приготовление вафельного теста и изделий из него.   |                         | 6         |
|   | ПЗ № 7 Приготовление бисквитного теста и изделий из него.  |                         | 6         |
|   | ПЗ № 8 Приготовление заварного теста и изделий из него.  |                         | 6         |
|   | ПЗ № 9 Приготовление миндального теста и изделий из него.  |                         | 4         |
| <b>Самостоятельная работа</b>   |  |                         |           |
| 1 Составление отчетов по выполненным практическим занятиям.                           |  |                         | <b>2</b>  |
| <b>Тема 2.3</b><br>Технологические процессы приготовления печенья, пряников, коврижек | <b>Содержание</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>8</b>  |
|   | 1 Ассортимент и пищевая ценность печенья, пряников, коврижек.  | 3                       |           |
|   | 2 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении песочного теста и изделий из него.                                    | 3                       |           |
|   | 3 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пряничного теста и изделий из него.                                   | 3                       |           |
|   | 4 Способы отделки и варианты оформления печенья, пряников, коврижек.   | 3                       |           |
|   | 5 Правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря при производстве печенья, пряников, коврижек.    | 3                       |           |
|   | 6 Требования к качеству печенья, пряников, коврижек. Условия и сроки хранения готовых изделий.   | 3                       |           |

|  |   |                         |           |
|--|---|-------------------------|-----------|
|  | <b>Практические занятия</b>   | <b>12</b>               |           |
|  | ПЗ № 10 Приготовление песочного теста и изделий из него.  | 6                       |           |
|  | ПЗ № 11 Приготовление пряничного теста и изделий из него  | 6                       |           |
| <b>Самостоятельная работа</b>  |   |                         |           |
| 1 Создание презентаций «Различные виды теста».   |   | <b>4</b>                |           |
| 2 Составление отчетов по выполненным практическим занятиям.  |   |                         |           |
| <b>Тема 2.4</b><br>Технологические процессы приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов | <b>Содержание</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>8</b>  |
|  | 1 Ассортимент отделочных полуфабрикатов.  | <b>3</b>                |           |
|  | 2 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов.           | <b>3</b>                |           |
|  | 3 Использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.  | <b>3</b>                |           |
|  | 4 Правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря при производстве отделочных полуфабрикатов. | <b>3</b>                |           |
|  | 5 Требования к качеству отделочных полуфабрикатов. Правила хранения отделочных полуфабрикатов.  | <b>3</b>                |           |
|  | <b>Практические занятия</b>   |                         | <b>4</b>  |
| ПЗ № 12 Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов.                                    |   | 4                       |           |
| <b>Самостоятельная работа</b>  |   |                         |           |
| 1 Изготовление трафаретов для оформления тортов при использовании посыпок.                             |   | <b>2</b>                |           |
| <b>Тема 2.5</b><br>Технологические процессы приготовления классических тортов и пирожных               | <b>Содержание</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>10</b> |
|  | 1 Ассортимент классических тортов и пирожных.   | <b>3</b>                |           |
|  | 2 Последовательность технологических операций при приготовлении и оформлении классических бисквитных тортов и пирожных.                     | <b>3</b>                |           |
|  | 3 Последовательность технологических операций при приготовлении и оформлении классических песочных, слоёных тортов и пирожных.              | <b>3</b>                |           |
|  | 4 Последовательность технологических операций при приготовлении и оформлении классических заварных пирожных.                                | <b>3</b>                |           |
|  | 5 Последовательность технологических операций при приготовлении и оформлении классических воздушных, миндальных, крошковых тортов и         | <b>3</b>                |           |

|   |   |                         |           |
|---|---|-------------------------|-----------|
|   | пирожных.   |                         |           |
|   | 6 Требования к качеству тортов и пирожных. Правила хранения готовых тортов и пирожных.  | 3                       |           |
|   | <b>Практические занятия</b>   |                         | <b>24</b> |
|   | ПЗ № 13 Приготовление классических тортов и пирожных.   |                         | 6         |
|   | ПЗ № 14 Приготовление классических тортов и пирожных.   |                         | 6         |
|   | ПЗ № 15 Приготовление классических тортов и пирожных.   |                         | 6         |
|   | ПЗ № 16 Приготовление классических тортов и пирожных.   |                         | 6         |
| <b>Самостоятельная работа</b>   |   |                         |           |
| 1 Составление отчетов по выполненным практическим занятиям.<br>2 Подготовка докладов « Знаменитые торты и пирожные» |   |                         | <b>4</b>  |
| <b>Тема 2.6</b><br>Технологические процессы приготовления изделий пониженной калорийности                           | <b>Содержание</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>4</b>  |
|   | 1 Ассортимент и пищевая ценность изделий пониженной калорийности.   | 3                       |           |
|   | 2 Последовательность технологических операций при приготовлении и оформлении фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных. | 3                       |           |
|   | 3 Требования к качеству изделий пониженной калорийности. Правила хранения готовых изделий пониженной калорийности.              | 3                       |           |
|   | <b>Практические занятия</b>   |                         | <b>6</b>  |
|   | ПЗ № 17 Приготовление тортов и пирожных пониженной калорийности.  |                         | 6         |
| <b>Самостоятельная работа</b>   |   |                         |           |
| 1 Изучение нормативной документации предприятий индустрии питания.  |   |                         | <b>2</b>  |
| <b>Учебная практика</b><br><b>Виды работ</b>  |   |                         |           |
| 1 Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него.  |   |                         | <b>36</b> |
| 2 Приготовление песочного теста и изделий из него.  |   |                         |           |
| 3 Приготовление пряничного теста и изделий из него.   |   |                         |           |
| 4 Приготовление бисквитного теста и изделий из него.  |   |                         |           |
| 5 Приготовление заварного теста и изделий из него.  |   |                         |           |
| 6 Приготовление слоеного теста и изделий из него.   |   |                         |           |

|   |            |
|---|------------|
| <p><b>Производственная практика</b><br/> <b>Виды работ</b><br/> 1 Приготовление воздушного теста и изделий из него.<br/> 2 Приготовление кремов и украшений из него.<br/> 3 Приготовление желе и украшений из него.<br/> 4 Приготовление помады, глазури, кандира и украшений из них.<br/> 5 Приготовление мастик и марципана и украшений из них.<br/> 6 Приготовление посыпки, шоколада, карамели и украшение ими изделий.<br/> 7 Приготовление бисквитных тортов и пирожных.<br/> 8 Приготовление песочных тортов и пирожных.<br/> 9 Приготовление слоеных тортов и пирожных.<br/> 10 Приготовление миндальных тортов и пирожных.<br/> 11 Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов и пирожных.<br/> 12 Приготовление заварных пирожных.<br/> 13 Приготовление крошковых и десертных пирожных<br/> 14 Приготовление изделий с отварными протертыми овощами.<br/> 15 Приготовление изделий с фруктовыми пастами, крупкой.<br/> 16 Приготовление рулетов и пирогов.<br/> 17 Приготовление полуфабрикатов и изделий пониженной калорийности (тортов, пирожных, кексов, коврижек, коржиков, батончиков).</p> | 36         |
| <b>Всего</b>  | <b>428</b> |

### **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Организации обслуживания»:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы;
- стулья (по числу обучающихся);
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- технические средства: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

#### **Лаборатория Учебная кухня ресторана**

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- весы настольные электронные;
- жарочный шкаф;
- микроволновая печь;
- плита электрическая;
- фритюрница;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- планетарный миксер;

- блендер ручной (с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- овощерезка или процессор кухонный;
- слайсер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- набор инструментов для карвинга;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная.

### **3.2 Информационное обеспечение обучения**

#### Нормативно-правовые акты

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10 ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2017. – III, 10 с.

11 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.

12 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: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

13 СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 года N 36

14 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»].

15 Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

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

18 Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. /Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. - Киев: "Арий", 2019. - 688 с.: ил. - ISBN 978-5-94832-436-4.

#### Основные источники:

19 Наумова Т.И., Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебное пособие / Т.И. Наумова. - Ростов-на-Дону: "Феникс", 2020. - 284 с.: ил. - ISBN 978-5-222-32361-8.

20 Костюкова Е.И., Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар, кондитер"): учебное пособие / Е.И.Костюкова, О.В. Ельчанинова. - Москва: КНОРУС, 2020. - 178 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-406-07097-0.

21 Васюкова А.Т., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2021. — 196 с. — ISBN 978-5-406-02715-8.

22 Криштафович В.И., Теоретические основы товароведения + Приложение: Тесты: учебник / В.И. Криштафович, Д.В. Криштафович. — Москва: КноРус, 2022. — 160 с. — ISBN 978-5-406-09326-9.

23 Радченко Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. - Москва: КноРус, 2019. - 322 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-406-05980-7.

24 Попов Ю.П., Охрана труда: учебное пособие / Ю.П. Попов, В.В. Колтунов. — Москва: КноРус, 2022. — 226 с. — ISBN 978-5-406-09621-5.

25 Саполгина Л.А., Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер").: учебное пособие / Л.А. Саполгина. — Москва: КноРус, 2021. — 236 с. — ISBN 978-5-406-05607-3.

26 Орешкина, Н.А., Основы калькуляции и учета (в поварском деле и общественном питании). Практикум: учебное пособие / Н.А. Орешкина. — Москва: КноРус, 2021. — 225 с. — ISBN 978-5-406-06221-0.

27 Васюкова А.Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции + Приложение: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2022. — 321 с. — ISBN 978-5-406-09552-2.

28 Лифиц И.М., Теоретические основы товароведения: учебник / И.М. Лифиц. — Москва: КноРус, 2021. — 219 с. — ISBN 978-5-406-02951-0.

29 Васюкова А.Т., Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + Приложение: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — Москва: КноРус, 2021. — 222 с. — ISBN 978-5-406-08206-5.

Дополнительные источники:

30 Усов В.В., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. - 14-е изд., стер./ . - Москва: Издательский центр "Академия", 2020. - 432 с.: ил. - (Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования.). - ISBN 978-5-4468-4136-3.

31 Козлова С.Н., Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – Москва: Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с. ISBN 978-5-4468-3671-0.

32 Анфимова Н.А., Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. - 13-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2019. - 400 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-5950-4.

33 Богушева В.И., Технология приготовления пищи. - Учебно-методическое пособие/В.И.Богушева. - Изд. 3-е. - Ростов-на Дону: Феникс, 2019. - 374, [1]: ил. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-30345-0.

34 Попова Т. В., Охрана труда: учеб. пособие / Т.В. Попова. - Ростов-на-Дону: "Феникс", 2020. - 318 с. - (Учебник для общеобразовательных учреждений). - ISBN 978-5-222-29357-7.

35 Самородова И.П., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. - Москва: Издательский центр "Академия", 2019. - 192 с. - ISBN 978-5-4468-5795-1.

36 Лутошкина Г.Г., Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 2-е изд., стер. - Москва: Издательский центр "Академия", 2021. - 240 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-6133-0.

37 Матюхина З.П., Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. - 10-е изд., стер. - Москва: Издательский центр "Академия", 2019. - 256 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-4773-0.

38 Шитякова Т.Ю., Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 176 с.

39 Дубровская Н.И., Приготовление супов и соусов: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 176с. ISBN 978-5-7695-7341-5.

40 Андонова Н.И., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр "Академия", 2019. - 256 с.:цв. ил. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-6017-3.

41 Качурина Т.А., Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 160 с.

(электронные):

42 Официальный интернет-портал правовой информации: сайт. – 2005– URL: <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1> (дата обращения 17.06.2021).

43 Исторический-сайт.рф: сайт. – Москва 2011. – URL: <https://исторический-сайт.рф/> (дата обращения: 01.06.2021).

44 Федеральный центр информационно –образовательных ресурсов 2021 год URL:<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html> (дата обращения 17.06.2021).

### **3.3 Организация образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ

общефессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП 03. Техническое оснащение организаций питания, ОП 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности.

Реализация программы ПМ 05 предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, при наличии Учебной кухни ресторана, с зонами приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Самостоятельная работа должна сопровождаться методическим обеспечением.

Практика является обязательным разделом ППССЗ и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих предусматривается учебная и производственная практики.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля. Учебная практика проводится в учебной кухне ресторана. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Программа ПМ 05. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Целью производственной практики является подготовка будущего специалиста к самостоятельной работе на предприятии.

Объем, содержание и сроки проведения производственной практики определяются Учебным планом ППССЗ по специальности 44.02.06

«Профессиональное обучение» специализация «Поварское и кондитерское дело». Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания города Читы. Контроль над прохождением практики осуществляется руководителем практики.

Перед началом производственной практики проводится инструктаж по охране труда, пожарной безопасности и электробезопасности

Реализация программы ПМ 05 обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с

разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоением междисциплинарного курса в рамках промежуточной аттестации экзаменом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением экзамена квалификационного.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

### **3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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 (ПО РАЗДЕЛАМ)**

| Общие компетенции и трудовые функции, формируемые в рамках модуля       | Оцениваемые знания и умения, практический опыт  | Методы оценки  | Критерии оценки   |
|---|---|--|---|
| <b>МДК 05.01 Технология выполнения работ по профессии 16675 «Повар»</b> |   |  |   |
| А/01.3  | <b>Знания</b><br>- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;<br>- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;<br>- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности | Практическая работа<br>Виды работ на практике<br>Экзамен | Оценка «5» - студент обнаруживает систематическое и глубокое знание программного материала. Ответ полный и правильный на основании изученного материала. Материал изложен в определенной логической последовательности, осознанно, с использованием современных профессиональных терми- |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | <p>пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ним;</li> <li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</li> </ul> <p><b>Умения</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> </ul> <p><b>Практический опыт</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регла-</li> </ul> |  | <p>нов; ответ самостоятельный.</p> <p>Студент уверенно отвечает на дополнительные вопросы.</p> <p>Оценка «4» - студент обнаруживает полное знание учебного материала.</p> <p>Ответ полный и правильный, подтвержден примерами; но их обоснование не аргументировано, допущены 2-3 незначительные погрешности.</p> <p>Студент испытывает незначительные трудности в ответах на дополнительные вопросы.</p> <p>Материал изложен осознанно, самостоятельно, с использованием современных профессиональных терминов.</p> <p>Оценка «3» - студент обнаруживает знание основного программного материала, но допускает погрешности в ответе.</p> <p>Ответ недостаточно логически выстроен, самостоятелен.</p> <p>Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается недостаточное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный</p> |
|--|--|--|--|

|               |  |   |  |
|---------------|--|---|--|
|               | <p>ментами организации питания;</p> <p>-уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;</p> <p>- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;</p> <p>- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.</p> |   | <p>характер.</p> <p>Студент испытывает достаточные трудности в ответах на вопросы.</p> <p>Профессиональная терминология используется недостаточно.</p> <p>Оценка «2» - студент показывает пробелы в знаниях основного учебного материала. При ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания теоретического материала или допущен ряд существенных ошибок, которые студент не может исправить при наводящих вопросах, затрудняется в ответах на вопросы. Студент подменил научное обоснование проблем рассуждением бытового плана. Ответ носит поверхностный характер; наблюдаются неточности в использовании профессиональной терминологии.</p> |
| <b>A/02.3</b> | <p><b>Знания</b></p> <p>- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</p> <p>- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных</p>   | <p>Практическая<br/>Работа<br/>Виды работ на<br/>практике<br/>Экзамен</p> | <p>Оценка «5» - студент обнаруживает систематическое и глубокое знание программного материала. Ответ полный и правильный на основании изученного материала. Материал изложен в определенной логической последовательности, осознанно, с использованием современных профес-</p>   |

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
|  | <p>изделий, условия их хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</li> <li>- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</li> <li>- правила и технологии расчетов с потребителями;</li> <li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</li> </ul> <p><b>Умения</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом</li> </ul> |  | <p>сиональных терминов; ответ самостоятельный.</p> <p>Студент уверенно отвечает на дополнительные вопросы.</p> <p>Оценка «4» - студент обнаруживает полное знание учебного материала.</p> <p>Ответ полный и правильный, подтвержден примерами; но их обоснование не аргументировано, допущены 2-3 несущественные погрешности.</p> <p>Студент испытывает незначительные трудности в ответах на дополнительные вопросы.</p> <p>Материал изложен осознанно, самостоятельно, с использованием современных профессиональных терминов.</p> <p>Оценка «3» - студент обнаруживает знание основного программного материала, но допускает погрешности в ответе.</p> <p>Ответ недостаточно логически выстроен, самостоятелен.</p> <p>Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается недостаточное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущест-</p> |
|--|---|--|---|

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  | <p>требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;</li> <li>- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;</li> <li>- производить расчеты с посетителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</li> <li>- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.</li> </ul> <p><b>Практический опыт</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;</li> <li>- подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;</li> <li>- приготовление бутерб-</li> </ul> |  | <p>венно описательный характер.</p> <p>Студент испытывает достаточные трудности в ответах на вопросы.</p> <p>Профессиональная терминология используется недостаточно.</p> <p>Оценка «2» - студент показывает пробелы в знаниях основного учебного материала. При ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания теоретического материала или допущен ряд существенных ошибок, которые студент не может исправить при наводящих вопросах, затрудняется в ответах на вопросы. Студент подменил научное обоснование проблем рассуждением бытового плана. Ответ носит поверхностный характер; наблюдаются неточности в использовании профессиональной терминологии.</p> |
|--|--|--|---|

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  | <p>родов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;</li> <li>- приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;</li> <li>- приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;</li> <li>- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;</li> <li>- приготовление блюд из яиц по заданию повара;</li> <li>- приготовление блюд из творога по заданию повара;</li> <li>- приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;</li> <li>- приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;</li> <li>- приготовление горячих напитков по заданию повара;</li> <li>- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;</li> <li>- приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;</li> <li>- приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;</li> <li>- приготовление</li> </ul> |  |  |
|--|---|--|--|

|               |  |   |  |
|---------------|--|---|--|
|               | <p>холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;</li> <li>- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;</li> <li>- помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;</li> <li>- прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;</li> <li>- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.</li> </ul> |   |  |
| <b>В/01.4</b> | <p><b>Знания</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>- требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила составления</li> </ul>  | <p>Практическая работа<br/>Виды работ на практике<br/>Экзамен</p> | <p>Оценка «5» - студент обнаруживает систематическое и глубокое знание программного материала. Ответ полный и правильный на основании изученного материала. Материал изложен в определенной логической последовательности, осознанно, с использованием современных профессиональных терминов; ответ самостоятельный. Студент уверенно отвечает на допол-</p> |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | <p>меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;</li> <li>- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- технологии наставничества и обучения на рабочих местах.</li> </ul> <p><b>Умения</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;</li> <li>- производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале;</li> <li>- оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями</li> </ul> |  | <p>нительные вопросы.</p> <p>Оценка «4» - студент обнаруживает полное знание учебного материала.</p> <p>Ответ полный и правильный, подтвержден примерами; но их обоснование не аргументировано, допущены 2-3 незначительные погрешности.</p> <p>Студент испытывает незначительные трудности в ответах на дополнительные вопросы.</p> <p>Материал изложен осознанно, самостоятельно, с использованием современных профессиональных терминов.</p> <p>Оценка «3» - студент обнаруживает знание основного программного материала, но допускает погрешности в ответе.</p> <p>Ответ недостаточно логически выстроен, самостоятелен.</p> <p>Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается недостаточное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер.</p> <p>Студент испытывает достаточные трудности в ответах на</p> |
|--|--|--|--|

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  | <p>хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента.</li> </ul> <p><b>Практический опыт</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- контроль выполнения помощником повара заданий;</li> <li>- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> </ul> |  | <p>вопросы.</p> <p>Профессиональная терминология используется недостаточно.</p> <p>Оценка «2» - студент показывает пробелы в знаниях основного учебного материала. При ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания теоретического материала или допущен ряд существенных ошибок, которые студент не может исправить при наводящих вопросах, затрудняется в ответах на вопросы. Студент подменил научное обоснование проблем рассуждением бытового плана. Ответ носит поверхностный характер; наблюдаются неточности в использовании профессиональной терминологии.</p> |
|--|--|--|---|

|                      |  |  |   |
|----------------------|--|--|---|
| <p><b>В/01.4</b></p> | <p><b>Знания</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>- способы организации питания, в том числе диетического;</li> <li>- рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;</li> <li>- виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;</li> <li>- принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям;</li> <li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</li> </ul> <p><b>Умения</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;</li> <li>- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингре</li> </ul> | <p><b>Практическая работа</b><br/> <b>Виды работ на практике</b><br/> <b>Экзамен</b></p> | <p>Оценка «5» - студент обнаруживает систематическое и глубокое знание программного материала. Ответ полный и правильный на основании изученного материала. Материал изложен в определенной логической последовательности, осознанно, с использованием современных профессиональных терминов; ответ самостоятельный. Студент уверенно отвечает на дополнительные вопросы.</p> <p>Оценка «4» - студент обнаруживает полное знание учебного материала. Ответ полный и правильный, подтвержден примерами; но их обоснование не аргументировано, допущены 2-3 незначительные погрешности. Студент испытывает незначительные трудности в ответах на дополнительные вопросы. Материал изложен осознанно, самостоятельно, с использованием современных профессиональных терминов.</p> <p>Оценка «3» - студент обнаруживает знание основного программного материала, но допускает погрешности в ответе.</p> |
|----------------------|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>диентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;</li> <li>- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;</li> <li>- соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;</li> <li>- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;</li> <li>- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия.</li> </ul> <p><b>Практический опыт</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд,</li> </ul> | <p>Ответ недостаточно логически выстроен, самостоятелен.</p> <p>Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается недостаточное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер.</p> <p>Студент испытывает достаточные трудности в ответах на вопросы.</p> <p>Профессиональная терминология используется недостаточно.</p> <p>Оценка «2» - студент показывает пробелы в знаниях основного учебного материала. При ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания теоретического материала или допущен ряд существенных ошибок, которые студент не может исправить при наводящих вопросах, затрудняется в ответах на вопросы. Студент подменил научное обоснование проблем рассуждением бытового плана. Ответ носит поверхностный характер; наблюдаются неточности в использовании профессиональной</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |                      |
|--|--|--|----------------------|
|  | <p>напитков и кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нарезка и формовка овощей и фруктов;</li> <li>- приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- приготовление и оформление холодных и горячих закусок;</li> <li>- приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд;</li> <li>- приготовление и оформление супов, отваров и бульонов;</li> <li>- приготовление и оформление горячих и холодных соусов;</li> <li>- приготовление и оформление блюд из овощей и грибов;</li> <li>- приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;</li> <li>- приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;</li> <li>- приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий;</li> <li>- приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;</li> <li>- приготовление и оформление холодных и горячих десертов;</li> <li>- приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>- контроль хранения и расхода продуктов на</li> </ul> |  | <p>терминологии.</p> |
|--|--|--|----------------------|

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|  | <p>производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.</li> </ul>  |   |   |
| <b>МДК 05.02 Технология выполнения работ по профессии 12901 «Кондитер»</b> |   |   |   |
| A/01.3   | <p><b>Знания</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>- рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;</li> <li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</li> </ul> <p><b>Умения</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять работы по подготовке рабочего</li> </ul> | <p>Практическая работа</p> <p>Виды работ на практике</p> <p>Экзамен</p> | <p>Оценка «5» - студент обнаруживает систематическое и глубокое знание программного материала. Ответ полный и правильный на основании изученного материала.</p> <p>Материал изложен в определенной логической последовательности, осознанно, с использованием современных профессиональных терминов; ответ самостоятельный.</p> <p>Студент уверенно отвечает на дополнительные вопросы.</p> <p>Оценка «4» - студент обнаруживает полное знание учебного материала. Ответ полный и правильный, подтвержден примерами; но их обоснование не аргументировано, допущены 2-3 незначительные погрешности.</p> <p>Студент испытывает незначительные трудности в ответах на дополнительные вопросы.</p> |

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  | <p>места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно – техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции.</li> </ul> <p><b>Практический опыт</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> <li>- уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера;</li> <li>- проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера;</li> <li>- упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.</li> </ul> |  | <p>Материал изложен осознанно, самостоятельно, с использованием современных профессиональных терминов.</p> <p>Оценка «3» - студент обнаруживает знание основного программного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен, самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается недостаточное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер.</p> <p>Студент испытывает достаточные трудности в ответах на вопросы. Профессиональная терминология используется недостаточно.</p> <p>Оценка «2» - студент показывает пробелы в знаниях основного учебного материала. При ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания теоретического материала или допущен ряд существенных ошибок, которые студент не может исправить</p> |
|--|---|--|--|

|        |  |   |  |
|--------|--|---|--|
|        |  |   | при наводящих вопросах, затрудняется в ответах на вопросы. Студент подменил научное обоснование проблем рассуждением бытового плана. Ответ носит поверхностный характер; наблюдаются неточности в использовании профессиональной терминологии.   |
| A/02.3 | <p><b>Знания</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>- технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения;</li> <li>- правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;</li> <li>- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;</li> <li>- пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;</li> </ul> | <p>Практическая работа<br/>Виды работ на практике<br/>Экзамен</p> | <p>Оценка «5» - студент обнаруживает систематическое и глубокое знание программного материала. Ответ полный и правильный на основании изученного материала. Материал изложен в определенной логической последовательности, осознанно, с использованием современных профессиональных терминов; ответ самостоятельный. Студент уверенно отвечает на дополнительные вопросы.</p> <p>Оценка «4» - студент обнаруживает полное знание учебного материала. Ответ полный и правильный, подтвержден примерами; но их обоснование не аргументировано, допущены 2-3 незначительные погрешности. Студент испытывает трудности в ответах на дополнительные</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.</li> </ul> <p><b>Умения</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;</li> <li>- реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;</li> <li>- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства</li> </ul> | <p>вопросы.</p> <p>Материал изложен осознанно, самостоятельно, с использованием современных профессиональных терминов.</p> <p>Оценка «3» - студент обнаруживает знание основного программного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен, самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается недостаточное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Студент испытывает достаточные трудности в ответах на вопросы. Профессиональная терминология используется недостаточно.</p> <p>Оценка «2» - студент показывает пробелы в знаниях основного учебного материала. При ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания теоретического материала или допущен ряд существенных ошибок, которые студент</p> |
|--|--|--|

|        |  |   |  |
|--------|--|---|--|
|        | <p>кондитерской и шоколадной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</li> <li>- эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.</li> </ul> <p><b>Практический опыт</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;</li> <li>- изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;</li> <li>- презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;</li> <li>- прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;</li> <li>- упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.</li> </ul> |   | <p>не может исправить при наводящих вопросах, затрудняется в ответах на вопросы. Студент подменил научное обоснование проблем рассуждением бытового плана. Ответ носит поверхностный характер; наблюдаются неточности в использовании профессиональной терминологии.</p>                       |
| В/01.4 | <p><b>Знания</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>- технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции различного ассортимента;</li> </ul>  | <p>Практическая работа<br/>Виды работ на практике<br/>Экзамен</p> | <p>Оценка «5» - студент обнаруживает систематическое и глубокое знание программного материала. Ответ полный и правильный на основании изученного материала. Материал изложен в определенной логической последовательности, осознанно, с использованием современных профессиональных терми-</p> |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции различного ассортимента;</li> <li>- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке;</li> <li>- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;</li> <li>- технологии наставничества и обучения на рабочих местах.</li> </ul> <p><b>Умения</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и мате-</li> </ul> |  | <p>нов; ответ самостоятельный.</p> <p>Студент уверенно отвечает на дополнительные вопросы.</p> <p>Оценка «4» - студент обнаруживает полное знание учебного материала.</p> <p>Ответ полный и правильный, подтвержден примерами; но их обоснование не аргументировано, допущены 2-3 незначительные погрешности.</p> <p>Студент испытывает незначительные трудности в ответах на дополнительные вопросы.</p> <p>Материал изложен осознанно, самостоятельно, с использованием современных профессиональных терминов.</p> <p>Оценка «3» - студент обнаруживает знание основного программного материала, но допускает погрешности в ответе.</p> <p>Ответ недостаточно логически выстроен, самостоятелен.</p> <p>Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается недостаточное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер.</p> |
|--|--|--|--|

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  | <p>риалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента.</li> </ul> <p><b>Практический опыт</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием;</li> <li>- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе;</li> <li>- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</li> </ul> |  | <p>Студент испытывает достаточные трудности в ответах на вопросы.</p> <p>Профессиональная терминология используется недостаточно.</p> <p>Оценка «2» - студент показывает пробелы в знаниях основного учебного материала. При ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания теоретического материала или допущен ряд существенных ошибок, которые студент не может исправить при наводящих вопросах, затрудняется в ответах на вопросы. Студент подменил научное обоснование проблем рассуждением бытового плана. Ответ носит поверхностный характер; наблюдаются неточности в использовании профессиональной терминологии.</p> |
|--|--|--|---|

|        |  |   |  |
|--------|--|---|--|
|        | - проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха.   |   |  |
| В/02.4 | <p><b>Знания</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>- организация питания, в том числе диетического;</li> <li>- рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь;</li> <li>- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов;</li> <li>- виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации;</li> <li>- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;</li> <li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</li> </ul> <p><b>Умения</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию;</li> <li>- комбинировать различ-</li> </ul> | <p>Практическая работа<br/>Виды работ на практике<br/>Экзамен</p> | <p>Оценка «5» - студент обнаруживает систематическое и глубокое знание программного материала. Ответ полный и правильный на основании изученного материала. Материал изложен в определенной логической последовательности, осознанно, с использованием современных профессиональных терминов; ответ самостоятельный. Студент уверенно отвечает на дополнительные вопросы.</p> <p>Оценка «4» - студент обнаруживает полное знание учебного материала. Ответ полный и правильный, подтвержден примерами; но их обоснование не аргументировано, допущены 2-3 незначительные погрешности. Студент испытывает незначительные трудности в ответах на дополнительные вопросы. Материал изложен осознанно, самостоятельно, с использованием современных профессиональных терминов.</p> <p>Оценка «3» - студент обнаруживает знание основного программ-</p> |

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  | <p>ные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;</li> <li>- готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального;</li> <li>- соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;</li> <li>- оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства;</li> <li>- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию.</li> </ul> <p><b>Практический опыт</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколад-</li> </ul> |  | <p>много материала, но допускает погрешности в ответе.</p> <p>Ответ недостаточно логически выстроен, самостоятелен.</p> <p>Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается недостаточное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер.</p> <p>Студент испытывает достаточные трудности в ответах на вопросы.</p> <p>Профессиональная терминология используется недостаточно.</p> <p>Оценка «2» - студент показывает пробелы в знаниях основного учебного материала. При ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания теоретического материала или допущен ряд существенных ошибок, которые студент не может исправить при наводящих вопросах, затрудняется в ответах на вопросы. Студент подменил научное обоснование проблем рассуждением бытового плана. Ответ носит поверхностный характер; наблюдаются неточ-</p> |
|--|---|--|--|

|  |   |                             |  |
|--|---|-----------------------------|--|
|  | <p>ной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- изготовление и оформление мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции;</li> <li>- изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь;</li> <li>- презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям.</li> </ul> |                             | <p>ности в использовании профессиональной терминологии.</p>  |
| <p><b>ОК 01</b><br/>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> | <p><b>Знания</b><br/>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.<br/>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.<br/>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.<br/>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p> <p><b>Умения</b><br/>Распознавать задачу</p>  | <p>Практическое задание</p> | <p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи;</p> <p>Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания;</p> <p>Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное</p> |

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  | <p>(проблему) в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу (проблему) и выделять ее составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи (проблемы).</p> <p>Составлять план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p><b>Практический опыт</b></p> <p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев</p> |  | <p>использование понятийного аппарата;</p> <p>Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи.</p> |
|--|---|--|--|

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
|   | оценки и рекомендации по улучшению плана.  |  |  |
| <p><b>ОК 02</b><br/>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <p><b>Знания</b><br/>Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.<br/>Формат оформления результатов поиска информации.</p> <p><b>Умения</b><br/>Определять задачи поиска информации.<br/>Определять необходимые источники информации.<br/>Планировать процесс поиска. Выделять наиболее значимое в поиске информации.<br/>Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.</p> <p><b>Практический опыт</b><br/>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.<br/>Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.<br/>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p> |  | <p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи;</p> <p>Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания;</p> <p>Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата;</p> <p>Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи.</p> |
| <p><b>ОК 03</b><br/>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>  | <p><b>Знания</b><br/>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.<br/>Современная научная и профессиональная терминология.<br/>Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p> <p><b>Умения</b></p>  |  | <p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи;</p>  |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
|   | <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p> <p><b>Практический опыт</b></p> <p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности.</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии.</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования.</p> |  | <p>Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания;</p> <p>Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата;</p> <p>Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи.</p>   |
| <p><b>ОК 04</b></p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> | <p><b>Знания</b></p> <p>Психология коллектива.</p> <p>Психология личности.</p> <p>Основы проектной деятельности.</p> <p><b>Умения</b></p> <p>Организовывать работу коллектива и команды.</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p><b>Практический опыт</b></p> <p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p>                       |  | <p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи;</p> <p>Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания;</p> <p>Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата;</p> <p>Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи.</p> |
| <p><b>ОК 05</b></p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на</p>   | <p><b>Знания</b></p> <p>Особенности социального и</p>  |  | <p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном</p>   |

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| <p>государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>  | <p>культурного контекста.<br/>Правила оформления документов.</p> <p><b>Умения</b><br/>Излагать свои мысли на государственном языке.<br/>Оформлять документы.</p> <p><b>Практический опыт</b><br/>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке.<br/>Проявление толерантности в рабочем коллективе.</p>   |  | <p>объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи;<br/>Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания;<br/>Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата;<br/>Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи.</p>   |
| <p><b>ОК 06</b><br/>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> | <p><b>Знания</b><br/>Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей.<br/>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</p> <p><b>Умения</b><br/>Описывать значимость своей профессии.<br/>Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности.</p> <p><b>Практический опыт</b><br/>Понимать значимость своей профессии (специальности).<br/>Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</p> |  | <p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи;<br/>Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания;<br/>Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата;<br/>Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи.</p> |
| <p><b>ОК 07</b><br/>Содействовать сохранению</p>  | <p><b>Знания</b><br/>Правила экологической безопасности при</p>   |  | <p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие</p>   |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| <p>окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>   | <p>ведении профессиональной деятельности.<br/>Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.<br/>Пути обеспечения ресурсосбережения<br/><b>Умения</b><br/>Соблюдать нормы экологической безопасности.<br/>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности.<br/><b>Практический опыт</b><br/>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br/>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p> |  | <p>задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи;</p> <p>Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания;</p> <p>Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата;</p> <p>Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи</p> |
| <p><b>ОК 08</b><br/>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p> | <p><b>Знания</b><br/>Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Основы здорового образа жизни.<br/>Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности. Средства профилактики перенапряжения.<br/><b>Умения</b><br/>Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья,</p>   |  | <p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи;</p> <p>Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания;</p> <p>Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное</p>   |

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
|   | <p>достижения жизненных и профессиональных целей.</p> <p>Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности.</p> <p>Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.</p> <p><b>Практический опыт</b></p> <p>Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры.</p> <p>Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.</p> |  | <p>использование понятийного аппарата;</p> <p>Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи.</p>   |
| <p><b>ОК 09</b></p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> | <p><b>Знания</b></p> <p>Современные средства и устройства информатизации.</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p> <p><b>Умения</b></p> <p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.</p> <p>Использовать современное программное обеспечение.</p> <p><b>Практический опыт</b></p> <p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>  |  | <p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи;</p> <p>Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания;</p> <p>Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата;</p> <p>Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи.</p> |
| <p><b>ОК 10</b></p> <p>Пользоваться</p>   | <p><b>Знания</b></p> <p>Правила построения</p>  |  | <p>Оценка «5» ставится, если студент</p>   |

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| <p>профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> | <p>простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности. Умения Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на профессиональные темы; участвовать в диалогах на общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы. Практический опыт Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.</p> |  | <p>выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи;</p> <p>Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания;</p> <p>Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата;</p> <p>Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи.</p> |
| <p><b>ОК 11</b><br/>Использовать знания</p>                                   | <p>Знания</p>   |  | <p>Оценка «5» ставится, если студент</p>   |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| <p>по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> | <p>Основы предпринимательской деятельности.<br/>         Основы финансовой грамотности.<br/>         Правила разработки бизнес-планов.<br/>         Порядок выстраивания презентации.<br/> <b>Умения</b><br/>         Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи.<br/>         Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности.<br/>         Оформлять бизнес-план.<br/> <b>Практический опыт</b><br/>         Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности.<br/>         Составлять бизнес-план.<br/>         Определение источников финансирования.</p> |  | <p>выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи;</p> <p>Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания;</p> <p>Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата;</p> <p>Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи.</p> |
|---|--|--|--|