

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 05 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901  
"Кондитер"**

для специальности:

44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

профиль подготовки: технический

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНА  
Председатель ПЦК  
Председатель: М.П.Елисеева

СОГЛАСОВАНО  
Зам.директора:  
О.С. Макарова

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания рег. № 384 от 22.04.2014г. и на основе Примерной программы профессионального модуля (УМО в системе СПО Самарской области по укрупненным группам направления и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии) Протокол № 3 от 25 апреля 2016 г.

Разработчики:

ГАПОУ «НГТК»  
(место работы)

преподаватель  
(занимаемая должность)

М.П. Елисеева  
(инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК»  
(место работы)

преподаватель  
(занимаемая должность)

Л.С. Сумнительнова  
(инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК»  
(место работы)

мастер п/о  
(занимаемая должность)

Е.В. Иванова  
(инициалы, фамилия)

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК»  
(место работы)

преподаватель  
(занимаемая должность)

Н.В. Москаева  
(инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>9</b>
<b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>11</b>
<b>4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>40</b>
<b>5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>44</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ. 05 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"

### 1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер" (ПК):

ПК 5.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 5.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 5.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 5.4. Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.

ПК 5.5. Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

ПК 5.6. Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

ПК 5.7. Организовывать процесс приготовления блюд народов Поволжья.\*

ПК 5.8. Организовывать рабочее место повара.

ПК 5.9. Составлять планирующую и технологическую документацию по приготовлению блюд.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по профессии Повар 3-4 разряда и профессиональной подготовке по профессии Повар 4 разряда в организациях питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

### 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

#### **иметь практический опыт:**

- Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

- Уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
- Проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
- Упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара;
- Подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- Обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара;
- Подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- Приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- Приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- Приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара;
- Приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
- Приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
- Приготовления блюд из яиц по заданию повара;
- Приготовления блюд из творога по заданию повара;
- Приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
- Приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- Приготовления горячих напитков по заданию повара;
- Приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- Приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
- Приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара;
- Приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- Процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара;
- Порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;

- Оказания помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;
- Приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;
- Упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.
- Приготовления и оформления блюд народов Поволжья;\*
- Организация рабочего места повара, кондитера;
- Составление планирующей, технологической документации по приготовлению блюд.

**уметь:**

- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;
- Готовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия народов Поволжья; \*
- Правильно и последовательно аккуратно организовывать рабочее место повара, кондитера;

- Грамотно, точно, аккуратно составлять планирующую, технологическую документацию.

**знать:**

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;
- Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- Правила и технологии расчетов с потребителями;
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- Рецептуры, технологии приготовления, оформления и подачи блюд народов Поволжья\*;
- Правила организация рабочего места повара, кондитера в различных цехах;
- Методы оформления документации по приготовлению блюд;
- Правила отпуска готовой продукции с раздачи.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:**

всего – **1974** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **1542** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **1028** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **514** часа;

учебной и производственной практики – **432** часа.



## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер", в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
ПК 5.2	Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
ПК 5.3	Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
ПК 5.4	Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.
ПК 5.5	Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.
ПК 5.6	Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.
ПК.5.7	Организовывать процесс приготовления блюд народов Поволжья.*
ПК 5.8	Организовывать рабочее место повара.
ПК 5.9	Составлять планирующую и технологическую документацию по приготовлению блюд.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами.

ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность обучающихся, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за качество образовательного процесса.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий.
ОК 10.	Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся.
ОК 11.	Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм, ее регулирующих.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1- ПК 5.3	МДК 05.01 Технология приготовления блюд и мучных изделий.	1191	794	396	-	397	-		
ПК 5.4- ПК 5.6	МДК 05.02 Приготовление кондитерских изделий	180	120	58	-	60	-		
ПК 5.7	МДК 05.03 Кухня народов Поволжья	75	50	24		25			
ПК 5.8	МДК 05.04 Основы организации кулинарного производства	96	64	32		32			
	Учебная практика	288						288	
	Производственная практика	144							144
	<b>Всего:</b>	<b>1974</b>	<b>1542</b>	<b>510</b>		<b>514</b>		<b>288</b>	<b>144</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 «Повар», 12901 «Кондитер»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
ПМ. 05 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"		1974		
МДК 05.01 Технология приготовления блюд и мучных изделий		1191		
Раздел 1. Организация рабочего места повара		117		
Тема 1.1. Введение. Нормативно-техническая документация, регулирующая деятельность организации питания.	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1.	Введение. Нормативно-техническая документация, регулирующая деятельность организации питания.	2	1-2
	2.	Правила составления технологической карты.	2	
	3.	Правила составления технико-технологической карты, заявки на склад.	2	
	4.	Должностная инструкция повара.	2	
Тема 1.2. Основы физиологии питания	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	
	1.	Краткая характеристика химического состава пищевых продуктов.	2	1-2
	2.	Понятие о пищевой, биологической, энергетической и физиологической ценности и усвояемости пищевых продуктов.	2	1-2
	3.	Калорийность пищевых продуктов.	2	1-2
	4.	Понятие о рецептуре.	2	1-2
	<b>Практические занятия 1,2</b>		<b>4</b>	
	1.	Расчет энергетической ценности блюд.	2	
	2.	Работа со Сборниками рецептур.	2	
	Тема 1.3. Основы санитарии и гигиены	<b>Содержание</b>		<b>14</b>
		1.	Условия хранения пищевых продуктов. Влияние температуры, относительной влажности воздуха, состава газовой среды.	2
2.		Условия хранения пищевых продуктов. Влияние освещенности, санитарного состояния помещений.	2	1-2
3.		Условия хранения пищевых продуктов. Влияние тары и упаковочных материалов на качество пищевых продуктов в процессе хранения.	2	1-2
4.		Товарное соседство.	2	1-2
5.		Маркировка инвентаря и тары.	2	1-2

	6.	Маркировка полуфабрикатов, готовых блюд.		1-2
	<b>Практическое занятие 3</b>		<b>2</b>	
	1.	Проведение бракеража блюд.	2	
<b>Тема 1.4.</b> Техническое оснащение	<b>Содержание</b>		<b>44</b>	
	1.	Универсальные приводы: устройство и назначение, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	2-3
	2.	Машины для обработки овощей: устройство и назначение, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	2-3
	3.	Машины для обработки рыбы и мяса: устройство и назначение, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	2-3
	4.	Машины для нарезки хлеба, гастрономических товаров: устройство и назначение, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	2-3
	5.	Машины для мытья посуды: устройство и назначение, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	2-3
	6.	Машины для приготовления теста: устройство и назначение, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	2-3
	7.	Холодильное оборудование. Процессы и способы охлаждения: устройство и назначение, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	2-3
	8.	Тепловое оборудование. Классификация теплового оборудования: устройство и назначение, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	2-3
	9.	Варочное оборудование. Общие сведения. Пищевые котлы. Пароварочные шкафы. Кофеварки: устройство и назначение, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	2-3
	10.	Жарочно-пекарное оборудование: устройство и назначение, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	2-3
	11.	Электросковороды, электрофритюрницы, электрогрили: устройство и назначение, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	2-3
	12.	Жарочные и пекарные шкафы. Аппараты непрерывного действия: устройство и назначение, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	2-3
	13.	Варочно- жарочное оборудование. Общие сведения. Электрические плиты: устройство и назначение, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	2-3
	14.	Газовые плиты. Устройство для опаливания: устройство и назначение, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	2-3
	15.	Водогрейное оборудование. Кипятильники. Водонагреватели: устройство и назначение, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	2-3
	16.	Оборудование для раздачи пищи. Общие сведения. Электромармиты для первых и вторых блюд: устройство и назначение, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	2-3
	17.	Тепловые шкафы. Передвижное раздаточное оборудование. Линии самообслуживания и механизированные линии раздачи: устройство и назначение, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	2-3
18.	Контрольно- кассовая техника. Правила эксплуатации. Подготовка к работе. Работа	2	2-3	

		кассира. Окончание работы. Правила техники безопасности. Правила и способы расчетов с покупателями.		
	19.	Упаковочное оборудование: устройство, назначение, принцип работы, техника безопасности при работе с упаковочным оборудованием	2	2-3
	<b>Практические занятия 4,5,6</b>		<b>6</b>	
	1.	Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств. Проведение санитарной обработки оборудования и инвентаря.	2	
	2.	Расчет и упаковка	2	
	3.	Работа на контрольно кассовом аппарате	2	
<b>Самостоятельная работа при изучении 1 раздела МДК 05.01</b>			<b>39</b>	
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>				
1.	1. Составление схемы «Классификация блюд».			
2.	Составление ТК.			
3.	Составление ТТК.			
4.	Составить сравнительную таблицу: «Должностная инструкция повара 4 разряда от повара 5 разряда».			
5.	Подготовка реферата на тему: «Энергетическая ценность продуктов».			
6.	Подготовка реферата на тему: «Калорийность продуктов, роль в жизнедеятельности человека».			
7.	Презентация на тему: «Гигиенические требования к хранению пищевых продуктов».			
8.	Презентация на тему: «Принципы товарного соседства».			
9.	Составление сводной таблицы по теме «Маркировка инвентаря и тары».			
10.	Составление таблицы: «Маркировка разделочных досок по СанПин и Европейским требованиям» .			
11.	Сообщение «Планирование производства».			
12.	Сообщение «Требования к производственным помещениям».			
13.	Подготовка презентации «Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров».			
14.	Подготовка презентации «Организация работы раздаточной».			
15.	Составление сравнительного анализа машин, разных производителей, положительные стороны.			
16.	Выполнение презентации: «Новейшее оборудование на ПОП».			
17.	Составление реферата на тему: «Машины для приготовления теста и кремов».			
18.	Составление реферата на тему: «Правила пользования тепловым оборудованием».			
19.	Составление реферата на тему: «Жарочное оборудование».			
20.	Составление реферата на тему: «Техника безопасности при работе с тепловым оборудованием».			
21.	Составление реферата на тему: «Аппараты непрерывного действия, принцип работы».			
22.	Подготовка сообщения на тему: «Виды немеханического оборудования».			
23.	Подготовка реферата на тему: «Роль весоизмерительных приборов в торгово-технологическом процессе».			
24.	Презентация на тему: «Торговые автоматы. Классификация. Виды.».			
25.	Презентация «Дезинфицирующие средства».			
26.	Подготовка реферата «Доставка готовых блюд клиенту».			
27.	Подготовка презентации на тему: «Упаковочное оборудование».			
28.	Подготовка сообщения на тему: «Программа кипера».			
29.	Подготовить презентацию на тему: «Оборудование, выпускаемое фирмой Electrolux».			
30.	Подготовить презентацию на тему: «Оборудование, выпускаемое фирмой Abat».			

<b>Раздел 2 Приготовление и оформление основных простых блюд и гарниров</b>		<b>1074</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Способы кулинарной обработки	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	1. Классификация способов кулинарной обработки.	2	1-2
	2. Механические способы обработки. Виды панировок. Виды ножей, правила работы с ножом.	2	1-2
	3. Гидромеханические способы обработки.	2	1-2
	4. Массообменные способы обработки.	2	1-2
	5. Химические, биохимические, микробиологические способы обработки.	2	1-2
<b>Тема 2.2.</b> Механическая кулинарная обработка продуктов	<b>Содержание</b>	<b>302</b>	
	1. Технологические свойства овощей.	2	1-2
	2. Технологический процесс механической обработки овощей.	2	1-2
	3. Механическая кулинарная обработка овощей: клубнеплодов, корнеплодов.	2	1-2
	4. Механическая обработка овощей: нарезка корнеплодов и клубнеплодов.	2	1-2
	5. Механическая кулинарная обработка овощей: капустных, тыквенных	2	1-2
	6. Механическая обработка овощей: нарезка капустных, тыквенных	2	1-2
	7. Механическая кулинарная обработка овощей: томатных, луковых, бобовых.	2	1-2
	8. Механическая обработка овощей: нарезка томатных, луковых, бобовых.	2	1-2
	9. Механическая кулинарная обработка грибов: свежих, сушеных,	2	1-2
	10. Механическая обработка овощей: нарезка грибов.	2	1-2
	11. Использование переработанных овощей	2	1-2
	12. Централизованное производство овощных полуфабрикатов	2	1-2
	13. Требования к качеству. Сроки хранения п/ф из овощей.	2	1-2
	14. Машины для обработки овощей.	2	1-2
	15. Устройство машин для обработки овощей.	2	1-2
	16. Назначение машин для обработки овощей.	2	1-2
	17. Эксплуатация машин для обработки овощей.	2	1-2
	18. Техника безопасности при работе с машинами для обработки овощей.	2	1-2
	19. Характеристика сырья. Рыба и нерыбное водное сырье	2	1-2
	20. Строение и состав мышечной ткани рыбы.	2	1-2
	21. Предварительная кулинарная обработка рыбы. Оттаивание. Вымачивание соленой рыбы.	2	1-2
	22. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом	2	1-2
23. Механическая кулинарная обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом.	2	1-2	

24.	Обработка рыбы для фарширования.	2	1-2
25.	Особенности обработки некоторых видов рыб.	2	1-2
26.	Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания.	2	1-2
27.	Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы жарки, запекания.	2	1-2
28.	Технология приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2	1-2
29.	Технология приготовления кнельной массы и полуфабрикатов из нее.	2	1-2
30.	Централизованное производство рыбных полуфабрикатов.	2	1-2
31.	Обработка и использование рыбных отходов.	2	1-2
32.	Обработка нерыбного водного сырья.	2	1-2
33.	Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения	2	1-2
34.	Машины для обработки рыбы.	2	1-2
35.	Устройство машин для обработки рыбы.	2	1-2
36.	Назначение машин для обработки рыбы.	2	1-2
37.	Эксплуатация машин для обработки рыбы.	2	1-2
38.	Техника безопасности при работе с машинами для обработки рыбы	2	1-2
39.	Характеристика сырья. Мясо.	2	1-2
40.	Строение и состав мышечной ткани мяса.	2	1-2
41.	Предварительная механическая обработка мяса.	2	1-2
42.	Механическая кулинарная обработка мяса туш, полутуш, четвертин говядины.	2	1-2
43.	Технология приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины.	2	1-2
44.	Технология приготовления порционных полуфабрикатов из мяса говядины.	2	1-2
45.	Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины.	2	1-2
46.	Механическая кулинарная обработка мяса туш полутуш, свинины.	2	1-2
47.	Технология приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса свинины.	2	1-2
48.	Технология приготовления порционных полуфабрикатов из мяса свинины.	2	1-2
49.	Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса свинины.	2	1-2
50.	Механическая кулинарная обработка мяса туш полутуш, баранины.	2	1-2
51.	Технология приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса баранины.	2	1-2
52.	Технология приготовления порционных полуфабрикатов из мяса баранины.	2	1-2
53.	Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины.	2	1-2
54.	Технология приготовления рубленой массы.	2	1-2
55.	Технология приготовления полуфабрикатов из рубленой массы.	2	1-2
56.	Технология приготовления котлетной массы.	2	1-2



	57.	Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной массы.	2	1-2
	58.	Централизованное производство мясных полуфабрикатов.	2	1-2
	59.	Обработка субпродуктов и костей.	2	1-2
	60.	Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из мяса.	2	1-2
	61.	Характеристика сырья. Сельскохозяйственная птица.	2	1-2
	62.	Обработка домашней птицы.	2	1-2
	63.	Заправка домашней птицы.	2	1-2
	64.	Приготовление полуфабрикатов из птицы.	2	1-2
	65.	Приготовление котлетной массы.	2	1-2
	66.	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.	2	1-2
	67.	Обработка субпродуктов. Использование пищевых отходов.	2	1-2
	68.	Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из птицы.	2	1-2
	69.	Машины для обработки мяса и птицы.	2	1-2
	70.	Устройство машин для обработки мяса и птицы.	2	1-2
	71.	Назначение машин для обработки мяса и птицы.	2	1-2
	72.	Эксплуатация машин для обработки мяса и птицы.	2	1-2
	73.	Техника безопасности при работе с машинами для обработки мяса и птицы.	2	1-2
	<b>Практическое занятие 7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25,26,27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37,38,39, 40,41,42,43,44,45,46,47,48,49,50,51,52,53,54,55,56,57,58,59,60,61,62,63,64,65,66,67,68,69,70,71, 72,73,74,75,76,77,78,79,80,81,82,83,84</b>		<b>156</b>	
	1.	Расчет сырья «Механическая обработка овощей».	2	
	2.	Выход полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов.	2	
	3.	Составление технологических и инструкционных карт на п/ф из овощей.	2	
	4.	Составление технологических и инструкционных карт на п/ф из грибов.	2	
	5.	Решение ситуационных задач по теме: «Механическая обработка овощей».	2	
	6.	Решение задач по теме: отходы овощей, их минимизация и использование.	2	
	7.	Подбор инвентаря и организация рабочего места для нарезки овощей.	2	
	8.	Простая форма нарезки картофеля: соломка, брусочки, кубики.	2	
	9.	Простая форма нарезки картофеля: ломтики, дольки.	2	
	10.	Простая форма нарезки корнеплодов: соломка, брусочки, кубики.	2	
	11.	Простая форма нарезки корнеплодов: кружочки, ломтики, дольки.	2	
	12.	Сложная форма нарезки овощей: бочонки, шарики, стружка.	2	
	13.	Сложная форма нарезки овощей: гребешки, звездочки, турнет.	2	

14.	Нарезка луковых овощей: кольца, полукольца, соломка, крошка.	2
15.	Нарезка капустных овощей: шашками, соломкой.	2
16.	Нарезка и обработка тыквенных, десертных овощей и подготовка к фаршированию.	2
17.	Нарезка грибов.	2
18.	Подготовка грибов для фарширования.	2
19.	Органолептическая оценка п/ф из овощей и грибов.	2
20.	Проведение бракеража и заполнение таблиц.	2
21.	Составление схемы «Разделка рыбы с костным скелетом».	2
22.	Расчеты сырья «Механическая обработка рыбы».	2
23.	Решение ситуационных задач по теме: «Механическая обработка рыбы».	2
24.	Составление инструкционной карты: «Приготовление п/ф».	2
25.	Подбор инвентаря и организация рабочего места для разделки рыбы.	2
26.	Разделка рыбы на филе.	2
27.	Разделка рыбы для фарширования.	2
28.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы - для варки.	2
29.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы - для жарки.	2
30.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы - для припускания.	2
31.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы - жарки во фритюре, для запекания.	2
32.	Составление технологических карт на блюда из котлетной массы из рыбы.	2
33.	Решение ситуационных задач по теме: «Механическая обработка рыбы».	2
34.	Составление инструкционной карты «Котлетная масса из рыбы».	2
35.	Подбор инвентаря для приготовления котлетной массы из рыбы, организация рабочего места.	2
36.	Приготовление котлетной массы из рыбы.	2
37.	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки.	2
38.	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы: тефтели, хлебцы рыбные.	2
39.	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы- рулеты, зразы, тельное.	2
40.	Органолептическая оценка готовых п/ф из рыбы.	2
41.	Проведение бракеража, заполнение бланков.	2
42.	Маркировка п/ф из рыбы.	2
43.	Составление схемы «Разделка телятины».	2
44.	Расчеты сырья из мяса говядины.	2
45.	Расчет расхода мяса, выхода п/ф и готовых изделий.	2
46.	Расчет содержания костей в скелете говяжьих туш.	2
47.	Расчет нормы отходов и потерь при холодной обработке мяса ПОП.	2

48.	Нормы выхода крупнокусковых п/ф и котлетного мяса для ПОП.	2
49.	Решение ситуационных задач.	2
50.	Подбор инвентаря и организация рабочего места для разделки мяса.	2
51.	Разделка мяса говядины на полуфабрикаты.	2
52.	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины отварное.	2
53.	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины жареное крупным куском.	2
54.	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины тушеное.	2
55.	Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса говядины антрекот.	2
56.	Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса говядины зразы отбивные, ромштекс	2
57.	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины: азу, гуляш	2
58.	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины: рагу, бефстроганов.	2
59.	Органолептическая оценка п/ ф из говядины.	2
60.	Составление схемы «Разделка свинины».	2
61.	Разделка мяса свинины на полуфабрикаты.	2
62.	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса свинины: корбанат, корейка жаренная.	2
63.	Приготовление порционных полуфабрикатов: котлета натуральная, отбивная, шницель.	2
64.	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса свинины.	2
65.	Составление схемы «Разделка баранины».	2
66.	Разделка мяса баранины на полуфабрикаты.	2
67.	Приготовление крупнокусковых, полуфабрикатов из мяса баранины.	2
68.	Приготовление, порционных полуфабрикатов из мяса баранины.	2
69.	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины.	2
70.	Приготовление рубленой массы из мяса.	2
71.	Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы из мяса.	2
72.	Приготовление котлетной массы из мяса и п/ ф из нее.	2
73.	Инструкционная карта «Обработка субпродуктов».	2
74.	Приготовление блюд из субпродуктов- печень тушенная в соусе, сердце жаренное во фритюре, оладьи из печени.	2
75.	Составление схемы «Разделка птицы».	2
76.	Расчеты сырья.	2
77.	Решение ситуационных задач.	2

	78.	Приготовление п/ф из птицы домашней.	2	
<b>Тема 2.3. Тепловая обработка продуктов</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1.	Термические способы обработки- нагрев и охлаждение.	2	1-2
	2.	Значение тепловой обработки.	2	1-2
	3.	Классификация способов тепловой обработки.	2	1-2
	4.	Характеристика способов тепловой обработки.	2	1-2
<b>Тема 2.4. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания</b>	<b>Содержание</b>		<b>14</b>	
	1.	Диффузия. Осмос. Набухание	2	2-3
	2.	Агдезия, термомассоперенос	2	2-3
	3.	Изменение белков	2	2-3
	4.	Изменение углеводов	2	2-3
	5.	Изменение жиров	2	2-3
	6.	Изменение вкуса, аромата и массы продуктов	2	2-3
	7.	Специи и приправы	2	2-3
<b>Тема 2.5.Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</b>	<b>Содержание</b>		<b>382</b>	
	1.	Супы. Классификация, ассортимент, подготовка сырья для приготовления супов.	2	1-2
	2.	Бульоны и отвары.	2	1-2
	3.	Щи: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.	2	1-2
	4.	Борщи: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.	2	1-2
	5.	Рассольники: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.	2	1-2
	6.	Солянки: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.	2	1-2
	7.	Супы картофельные, с крупами и макаронными изделиями: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.	2	1-2
	8.	Супы молочные: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.	2	1-2
	9.	Холодные супы: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.	2	1-2
	10.	Организация работы в горячем цехе. Инструменты, оборудование, инвентарь.	2	1-2
	11.	Соусы, классификация, ассортимент, подготовка сырья.	2	1-2
	12.	Соус красный основной и его производные.	2	1-2
	13.	Соус белый основной и его производные.	2	1-2
	14.	Соус молочный, сметанный и их производные.	2	1-2
	15.	Соус грибной и его производные.	2	1-2
	16.	Требования к качеству соусов. Сроки хранения.	2	1-2
	17.	Оборудование соусной станции. Инвентарь.	2	1-2
	18.	Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей.	2	1-2
	19.	Блюда и гарниры из жареных и тушеных овощей.	2	1-2
	20.	Блюда и гарниры из запеченных овощей.	2	1-2
	21.	Блюда из грибов.	2	1-2
	22.	Оборудования и инвентарь для приготовления блюд и гарниров из овощей.	2	1-2
	23.	Характеристика сырья, виды, обработка круп.	2	1-2

24.	Блюда и гарниры из круп. Каши рассыпчатые, вязкие жидкие. Блюда из каш.	2	1-2
25.	Требования к качеству блюд из круп.	2	1-2
26.	Характеристика сырья, виды, обработка бобовых и макаронных изделий.	2	1-2
27.	Блюда из бобовых.	2	1-2
28.	Блюда из макаронных изделий.	2	1-2
29.	Условия и сроки хранения блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.	2	1-2
30.	Блюда из отварной рыбы.	2	1-2
31.	Блюда из припущенной рыбы.	2	1-2
32.	Блюда из жареной рыбы.	2	1-2
33.	Блюда из тушеной, запеченной рыбы.	2	1-2
34.	Организация работы рыбного цеха. Оборудование и инвентарь.	2	1-2
35.	Блюда из котлетной массы рыбы.	2	1-2
36.	Блюда из отварного мяса.	2	1-2
37.	Блюда из жареного мяса.	2	1-2
38.	Блюда из тушеного мяса.	2	1-2
39.	Блюда из рубленой и котлетной массы.	2	1-2
40.	Блюда из мясных субпродуктов.	2	1-2
41.	Блюда из отварной и припущенной домашней птицы.	2	1-2
42.	Блюда из жареной, тушенной домашней птицы.	2	1-2
43.	Блюда из куриных субпродуктов.	2	1-2
44.	Организация работы мясного цеха. Оборудование и инвентарь.	2	1-2
45.	Обработка яиц.	2	1-2
46.	Оборудование и инвентарь для приготовления блюд из яиц и творога.	2	1-2
47.	Блюда из яиц.	2	1-2
48.	Блюда из творога.	2	1-2
49.	Холодные блюда и закуски из овощей и грибов.	2	1-2
50.	Холодные блюда и закуски. Из рыбы и морепродуктов.	2	1-2
51.	Холодные блюда и закуски. Из мяса и с мясными кулинарными изделиями.	2	1-2
52.	Холодные блюда и закуски. Бутерброды открытые закрытые горячие.	2	1-2
53.	Холодные блюда и закуски. Салаты.	2	1-2
54.	Гастрономические изделия порциями колбасные изделия, сыр, масло.	2	1-2
55.	Соус майонез и его производные.	2	1-2
56.	Масляные смеси.	2	1-2
57.	Заправки. Маринады.	2	1-2
58.	Организация работы холодного цеха. Оборудование и инвентарь.	2	1-2
59.	Сладкие блюда. Ассортимент, характеристика.	2	1-2
60.	Сладкие блюда из фруктов, компоты.	2	1-2
61.	Желированные сладкие блюда.	2	1-2
62.	Горячие сладкие блюда и блюда из яблок.	2	1-2
63.	Сладкие соусы. Ассортимент.	2	1-2

	64.	Холодные напитки. Ассортимент, характеристика.	2	1-2
	65.	Горячие напитки. Ассортимент, характеристика.	2	1-2
	66.	Организация рабочего места.	2	1-2
	67.	Оборудование и инвентарь для приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков.	2	1-2
	68.	Приготовление дрожжевого опарного теста.	2	1-2
	69.	Приготовление дрожжевого безопасного теста.	2	1-2
	70.	Химические процессы, происходящие при замесе теста.	2	1-2
	71.	Ассортимент пирогов из дрожжевого теста.	2	1-2
	72.	Ассортимент мелкоштучных изделий из дрожжевого теста.	2	1-2
	73.	Начинки и фарши.	2	1-2
	74.	Изделия из дрожжевого теста.	2	1-2
	75.	Пресное тесто и изделия из него.	2	1-2
	76.	Тесто для лапши домашней, клецок, блинчиков.	2	1-2
	77.	Оборудование и инвентарь для приготовления теста и изделий из него.	2	1-2
	<b>Практические занятия</b> <b>85,86,87,88,89,90,91,92,93,94,95,96,97,98,99,100,101,102,103,104,105,106,107,108,109,110,111,112,113,114,115,116,117,118,119,120,121,122,123,124,125,126,127,128,129,130,131,132,133,134,135,136,137,138,139,140,141,142,143,144,145,146,147,148,149,150,151,152,153,154,155,156,157,158,159,160,161,162,163,164,165,166,167,168,169,170,171,172,173,174,175,176,177,178,179,180,181,182,183,184,185,186,187,188,189,190,191,192,193,194,195,196,197,198</b>		<b>228</b>	
	1.	Составление инструкционной карты «Приготовление бульона». Составление технологических карт на бульоны.	2	
	2.	Составление инструкционной карты приготовление щей.	2	
	3.	Составление инструкционной карты приготовление борщей.	2	
	4.	Составление инструкционной карты приготовление рассольников.	2	
	5.	Составление инструкционной карты приготовление солянок.	2	
	6.	Составление технологических карт на щи.	2	
	7.	Составление технологических карт на борщи.	2	
	8.	Составление технологических карт на солянки.	2	
	9.	Составление технологических карт на рассольники.	2	
	10.	Приготовление бульонов: костный, мясокостный, рыбного, грибного отвара.	2	
	11.	Приготовление щей из свежей капусты с картофелем, щей с квашеной капустой, щей суточных.	2	
	12.	Приготовление борщей с капустой и картофелем, борща московского, борща флотского, борща сибирского.	2	
	13.	Приготовление рассольника домашнего, рассольника петербургского, рассольника московского.	2	
	14.	Приготовление солянки сборной мясной, солянки домашней.	2	

15.	Составление инструкционной карты приготовление молочных супов.	2
16.	Составление инструкционной карты приготовление холодных супов.	2
17.	Составление технологических карт на супы картофельные.	2
18.	Составление технологических карт на молочные супы.	2
19.	Составление технологических карт на холодные супы.	2
20.	Приготовление супов картофельных, с крупами и макаронными изделиями.	2
21.	Приготовление супов молочных с макаронными изделиями, с крупой, с овощами.	2
22.	Приготовление холодных супов – окрошки сборной мясной, окрошки уральской, борща холодного, щей зеленых с яйцом.	2
23.	Органолептическая оценка готовых супов. Заполнение таблицы.	2
24.	Составление технологических карт на соус красный и его производные.	2
25.	Составление технологических карт на соус белый основной и его производные.	2
26.	Приготовление соуса красного основного и его производных.	2
27.	Приготовление соуса белого основного и его производных.	2
28.	Составление технологических карт на соус молочный, сметанный и их производные.	2
29.	Составление технологических карт на соус грибной и его производные.	2
30.	Приготовление соуса молочного, сметанного и их производных.	2
31.	Приготовление соуса грибного и его производных.	2
32.	Составление технологических карт на блюда из отварных овощей.	2
33.	Составление технологических карт на блюда из припущенных овощей.	2
34.	Составление технологических карт на блюда из жареных овощей.	2
35.	Составление технологических карт на блюда из тушеных овощей.	2
36.	Составление технологических карт на блюда из запеченных овощей.	2
37.	Составление технологических карт на блюда из грибов.	2
38.	Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей: картофель отварной с грибами, картофельное пюре, пюре из тыквы.	2
39.	Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей: овощи, припущенные в сметанном соусе, капуста белокочанная с соусом.	2
40.	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей: картофель, жаренный во фритюре брусочками, картофель жаренный с луком, зразы картофельные, котлеты морковные, драники.	2
41.	Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей: капуста тушеная, рагу из овощей, картофель тушеный с грибами.	2
42.	Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей: рулет картофельный с овощами и грибами, солянка овощная, цветная капуста, запеченная под соусом.	2
43.	Приготовление блюд из грибов- грибы с картофелем и помидорами, грибы в сметанном соусе, грибы в сметанном соусе запеченные.	2
44.	Органолептическая оценка готовых блюд из овощей и грибов.	2

45.	Составление технологических карт на блюда и гарниры из круп.	2
46.	Составление технологических карт на блюда и гарниры из бобовых.	2
47.	Составление технологических карт на блюда и гарниры из макаронных изделий.	2
48.	Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых: приготовление каш жидких вязких, рассыпчатых, крупеник, запеканка с консервированными плодами, бобовые в соусе.	2
49.	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий: макароны с ветчиной и томатом, макароны с сыром, макаронник, лапшевник с творогом.	2
50.	Составление технологических карт на блюда из отварной и припущенной рыбы.	2
51.	Составление технологических карт на блюда из жареной и запеченной рыбы.	2
52.	Составление технологических карт на блюда из тушеной рыбы, составление заявки на склад.	2
53.	Приготовление блюд из отварной рыбы: рыба (филе) отварная, рыба (непластованная кусками) отварная, рыба (целиком с головой) отварная.	2
54.	Приготовление блюд из припущенной рыбы: рыба припущенная с соусом белым с рассолом, рыба по-русски, рыба припущенная в молоке.	2
55.	Приготовление блюд из жареной рыбы: рыба жаренная с луком по-ленинградски, рыба в тесте жаренная, зразы донские.	2
56.	Приготовление блюд из запеченной и тушеной рыбы- рыба запеченная с картофелем по-русски, рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски, рыба тушеная в томате с овощами.	2
57.	Составление инструкционной карты – котлетная масса из рыбы.	2
58.	Приготовление котлетной массы из рыбы.	2
59.	Составление технологических карт на блюда из котлетной массы из рыбы.	2
60.	Приготовление блюд из котлетной массы из рыбы-котлеты и биточки рыбные, шницель рыбный натуральный, зразы рыбные рубленые.	2
61.	Составление технологических карт на блюда из отварного мяса.	2
62.	Составление технологических карт на блюда из жаренного и тушеного мяса.	2
63.	Приготовление блюд из отварного мяса: мясо отварное.	2
64.	Приготовление блюд из жареного мяса: мясо жаренное крупным куском, бифштекс, филе, лангет, котлеты натуральные, эскалоп, шашлык.	2
65.	Приготовление блюд из тушеного мяса: мясо шпигованное, мясо духовое, зразы отбивные, жаркое по-домашнему, гуляш.	2
66.	Составление инструкционной карты приготовление рубленой массы.	2
67.	Составление технологических карт на блюда из рубленой массы.	2
68.	Приготовление блюд из рубленой массы из мяса: бифштекс рубленый, шницель натуральный рубленый, зразы рубленые.	2
69.	Органолептическая оценка готовых блюд из мяса.	2
70.	Составление инструкционной карты приготовление котлетной массы из мяса.	2



71.	Составление технологических карт на блюда из котлетной массы из мяса.	2
72.	Приготовление блюд из котлетной массы из мяса- котлеты, биточки, шницели, тефтели, фрикадельки.	2
73.	Органолептическая оценка готового блюда.	2
74.	Составление технологических карт на блюда из отварной и припущенной птицы.	2
75.	Составление технологических карт на блюда из жареной птицы.	2
76.	Составление технологических карт на блюда из тушеной птицы.	2
77.	Составление заявки на склад.	2
78.	Приготовление блюд из отварной и припущенной домашней птицы: птица отварная с гарниром, птица под паровым соусом с грибами, котлеты натуральные из филе птицы под паровым соусом с грибами.	2
79.	Блюда из жареной, тушенной, жаренной домашней птицы: рагу из птицы, дичи, кролика, птица или кролик тушенные в соусе, плов из птицы, птицы жареная, птица, жаренная с соусом томатным.	2
80.	Органолептическая оценка готового блюда.	2
81.	Составление технологических карт на блюда из яиц.	2
82.	Составление технологических карт на блюда из творога.	2
83.	Приготовление блюд из яиц и творога- яйца вареные, яичница глазунья, омлет натуральный.	2
84.	Составление технологических карт на холодные блюда и закуски, холодные соусы, маринады и заправки.	2
85.	Приготовление холодных блюд и закусок из овощей и грибов: баклажаны тушеные с помидорами, помидоры фаршированные яйцом и луком, икра грибная, перец фаршированный овощами.	2
86.	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов: рыба, жаренная под маринадом, сельдь с гарниром, морепродукты под майонезом.	2
87.	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и с мясными кулинарными изделиями- мясо или язык отварные с гарниром, филе птицы под майонезом, ассорти мясное, паштет из печени.	2
88.	Приготовление холодных блюд и закусок Бутерброды открытые, закрытые, горячие.	2
89.	Приготовление холодных блюд и закусок. Салаты. Гастрономические изделия порциями.	2
90.	Приготовление холодных соусов. Соус майонез и его производные. Масляные смеси. Заправки. Маринады.	2
91.	Составление технологических карт на сладкие блюда из фруктов.	2
92.	Составление технологических карт на компоты.	2
93.	Составление технологических карт на желированные сладкие блюда.	2
94.	Приготовление сладких блюд: из фруктов, компоты, яблоки или груши со взбитыми сливками, чернослив со сметаной, компот из апельсинов, компот из плодов и ягод	2

	сушеных.		
95.	Приготовление желированных сладких блюд: кисель из сока плодового или ягодного натурального, кисель из клюквы (густой), желе из плодов или ягод, мусс земляничный, самбук абрикосовый.	2	
96.	Составление технологических карт на горячие сладкие блюда и напитки.	2	
97.	Приготовление горячих сладких блюд и блюд из яблок: суфле ванильное, гренки с плодами и ягодами, яблоки печеные, яблоки по- киевски, шарлотка с яблоками.	2	
98.	Составление технологической документации на напитки холодные и горячие.	2	
99.	Приготовление напитков холодных и горячих: чай, кофе, какао, шоколад, напиток апельсиновый, напиток яблочный.	2	
100.	Составление технологических карт на тесто дрожжевое опарное и безопарное.	2	
101.	Расчет упека припека.	2	
102.	Расчет выхода изделия.	2	
103.	Расчет влажности муки	2	
104.	Органолептическая оценка сырья.	2	
105.	Приготовление дрожжевого опарного теста.	2	
106.	Приготовление дрожжевого безопарного теста	2	
107.	Приготовление начинок и фаршей	2	
108.	Приготовление изделий из дрожжевого теста: пироги закрытые, полузакрытые, открытые.	2	
109.	Приготовление изделий из дрожжевого теста: булочка школьная, дорожная, плюшка московская.	2	
110.	Органолептическая оценка готовых изделий.	2	
111.	Приготовление пресного теста для блинчиков.	2	
112.	Приготовление теста для лапши домашней.	2	
113.	Приготовление пресного теста для пельменей и вареников.	2	
114.	Приготовление фаршей для пельменей и вареников.	2	
<b>КОМПЛЕКСНЫЙ ЭКЗАМЕН</b>			
<b>Самостоятельная работа при изучении 2 раздела МДК 05.01</b>		<b>397</b>	
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>			
1.	Презентация на тему: «Специальные ножи для работы на ПОП».		
2.	Сообщение на тему: «Роль способа тепловой обработки продукта на организм человека».		
3.	Выполнение инструкционных карт по форме «Методы обработки традиционных видов овощей и грибов».		
4.	Решение задач по теме :«механическая обработка овощей».		
5.	Решение ситуационных задач.		
6.	Составление ТК.		
7.	Решение задач.		
8.	Составление инструкционной карты: «Подбор инвентаря для нарезки овощей».		
9.	Презентация на тему: «Роль правильной нарезки в ходе приготовления блюд».		

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>10. Составление таблицы «Сложная нарезка овощей».</li> <li>11. Выполнение презентаций «Виды производственного инвентаря, используемого при обработке, нарезки и формовке традиционных видов овощей и грибов».</li> <li>12. Сообщение на тему: «Полезные свойства лука».</li> <li>13. Презентация на тему: «Разнообразие сортов тыквенных овощей».</li> <li>14. Выполнение презентации: «Русские блюда из грибов и овощей»</li> <li>15. Составление инструкционной карты: «Фарширование грибов».</li> <li>16. Заполнение бракеражного журнала.</li> <li>17. Сообщение на тему: «Способы минимизации отходов из овощей».</li> <li>18. Выполнение презентаций «Виды производственного инвентаря, используемого при обработке, нарезки и формовке традиционных видов овощей и грибов»..</li> <li>19. Заполнение бракеражного журнала.</li> <li>20. Реферат на тему: «Разнообразие нерыбного водного сырья».</li> <li>21. Сообщение на тему: «Строение некоторых видов рыб».</li> <li>22. Составление инструкционной карты: «Обработка рыбы с костным скелетом».</li> <li>23. Решение задач.</li> <li>24. Составление схемы «Разделка рыбы».</li> <li>25. Составление инструкционной карты: «приготовление п/ф из рыбы».</li> <li>26. Презентация на тему: «Экзотические виды рыб».</li> <li>27. Составление алгоритма: «разделка рыбы для фарширования».</li> <li>28. Выполнение презентаций «Пряности, приправы для приготовления блюд из рыбы».</li> <li>29. Решение ситуационных задач.</li> <li>30. Составление ТК.</li> <li>31. Решение задач.</li> <li>32. Выполнение презентации на тему: «Виды производственного инвентаря, используемого при хранении и подготовке полуфабрикатов из рыбных полуфабрикатов».</li> <li>33. Составление ТК.</li> <li>34. Презентация на тему: «Способы устранения дефектов п/ф из рыбы».</li> <li>35. Работа с информацией, поиск стандартов, ГОСТа, СанПиН.</li> <li>36. Составление инструкционной карты: «Обработка нерыбного водного сырья».</li> <li>37. Сообщение на тему: «Маркировка в рыбном цехе».</li> <li>38. Презентация на тему: «Мясо диких животных».</li> <li>39. Презентация на тему: «Полезные свойства мяса».</li> <li>40. Решение задач.</li> <li>41. Составление технологической схемы: «Разделка и обвалка говядины, % отходов».</li> <li>42. Выполнение презентаций «Процессы ферментирования мяса».</li> <li>43. Выполнение презентации: «Рациональное питание и его польза для здоровья».</li> <li>44. Выполнение реферата на тему: «Современное оборудование на ПОП».</li> <li>45. Решение ситуационных задач.</li> <li>46. Выполнение рефератов «Требования к качеству к импортной говядине и свинине».</li> <li>47. Выполнение презентаций «Блюда французской кухни с использованием крупнокусковых полуфабрикатов».</li> </ol> |  |  |
|--|--|--|

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>48. Решение ситуационных задач.</li> <li>49. Выполнение презентации: «Грузинская кухня».</li> <li>50. Выполнение презентации «Баранина- ценность мяса».</li> <li>51. Выполнение рефератов «Оборудование, используемое на заводах по переработке мяса».</li> <li>52. Составление ТК.</li> <li>53. Выполнение презентации: «ГМО - что это?».</li> <li>54. Выполнение рефератов «Рубленые полуфабрикаты из баранины».</li> <li>55. Составление ТК.</li> <li>56. Выполнение презентаций «Блюда из субпродуктов в Азиатской кухне».</li> <li>57. Решение задач.</li> <li>58. Составление ТК.</li> <li>59. Выполнение презентаций «Современные способы подачи и сервировки блюд из субпродуктов».</li> <li>60. Составить таблицу полуфабрикатов из котлетной массы.</li> <li>61. Выполнение презентаций «Виды производственного инвентаря, используемого при хранении и подготовке полуфабрикатов из домашней птицы».</li> <li>62. Решение задач.</li> <li>63. Составление ТК.</li> <li>64. Выполнение презентации: «Рождество».</li> <li>65. Выполнение рефератов: «Болезни передаваемые домашними видами птиц».</li> <li>66. Составить технологическую последовательность механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы.</li> <li>67. Презентация на тему: «Значения тепловой обработки».</li> <li>68. Составление схемы: тепловая обработка.</li> <li>69. Презентация на тему: «Качество продуктов, основная составляющая блюда и/или изделия».</li> <li>70. Реферат на тему: «Белки в продуктах питания».</li> <li>71. Презентация на тему: «Изменения вкуса блюд с помощью специй и приправ».</li> <li>72. Презентация на тему: «Национальные супы».</li> <li>73. Составить таблицу: «Последовательность приготовления бульона костного».</li> <li>74. Составление ТК, Инструкционных карт.</li> <li>75. Заполнение бракеражного журнала.</li> <li>76. Сообщение на тему: «Польза супов».</li> <li>77. Презентация на тему: «Разнообразие холодных супов, способы подачи».</li> <li>78. Составление ТК, Инструкционных карт.</li> <li>79. Сопоставительная таблица: «Соус- изделие/блюдо».</li> <li>80. Составление ТК.</li> <li>81. Составление ТК, Инструкционных карт.</li> <li>82. Инструкционная карта: «Приготовление соуса грибного».</li> <li>83. Презентация на тему: «Оборудование и вспомогательный инвентарь для приготовления соусов».</li> <li>84. Составление ТК, Инструкционных карт.</li> <li>85. Презентация на тему: «Блюда из овощей в диетическом питании».</li> <li>86. Реферат на тему: «Блюда из грибов в русской кухне».</li> <li>87. Составление ТК.</li> </ul> |  |  |
|--|--|--|

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"><li>88. Выполнение презентации: «Значение блюд из круп в питании».</li><li>89. Составление ТК.</li><li>90. Презентация на тему: «Блюда итальянской кухни. Паста.».</li><li>91. Сообщение на тему: «Аль-денте, что это такое».</li><li>92. Презентация на тему: «Блюда японской кухни».</li><li>93. Сообщение на тему: «Подбор гарнира к блюдам из рыбы».</li><li>94. Составление ТК.</li><li>95. Составление инструкционной карты.</li><li>96. Решение задач.</li><li>97. Выполнение презентации на тему: «Вьетнамская кухня».</li><li>98. Реферат на тему: «Процессы ферментирования мяса».</li><li>99. Составление ТК.</li><li>100. Заполнение бракеражного журнала.</li><li>101. Составление ТК.</li><li>102. Составление инструкционной карты.</li><li>103. Презентация на тему: «Блюда из птицы в русской кухне».</li><li>104. Заполнение бракеражного журнала.</li><li>105. Презентация на тему: «Пищевая ценность блюд из яиц».</li><li>106. Составление ТК.</li><li>107. Составление инструкционных карт.</li><li>108. Презентация на тему: «Блюдо - Пасха, как символ праздника».</li><li>109. Заполнение бракеражного журнала.</li><li>110. Сообщение на тему: «История происхождения бутербродов».</li><li>111. Сообщение на тему: «Желирующие вещества, для приготовления холодных блюд и закусок».</li><li>112. Сообщение на тему: «История появления соуса майонез».</li><li>113. Составление ТК.</li><li>114. Составление инструкционных карт.</li><li>115. Заполнение бракеражного журнала.</li><li>116. Составить схему «Классификация сладких блюд».</li><li>117. Доклад на тему: «Кисели в русской кухне».</li><li>118. Составление ТК.</li><li>119. Составление инструкционных карт.</li><li>120. Презентация на тему: «Сладкие блюда французской кухни».</li><li>121. Презентация на тему: «Сладкие блюда итальянской кухни».</li><li>122. Презентация на тему: «История появления чая и его виды».</li><li>123. Презентация на тему: «История появления кофе».</li><li>124. Сообщение на тему: «Русские национальные напитки».</li><li>125. Заполнение бракеражного журнала.</li><li>126. Составить схему «Классификация мучных блюд».</li><li>127. Презентация на тему: «Способы разрыхления теста».</li><li>128. Презентация на тему: «Мучные изделия разных регионов России».</li></ol> |  |  |
|--|--|--|

129. Составление ТК.				
130. Составление инструкционных карт.				
131. Презентация на тему: «Блины в русской кухне».				
132. Презентация на тему: «История происхождения пельменей».				
133. Заполнение бракеражного журнала.				
<b>Раздел 3 Приготовление кондитерских изделий</b>		<b>180</b>		
<b>МДК.05.02 Технология приготовления кондитерских изделий</b>		<b>120</b>		
<b>Тема 3.1</b> Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству	<b>Содержание</b>		<b>14</b>	
	1.	Требования к основному и вспомогательному сырью. Мука, крахмал, сахар-песок и его заменители, мед, патока.	2	1-2
	2.	Яйца, яичные продукты. Молоко и молочные продукты.	2	1-2
	3.	Масло сливочное, маргарин, жиры.	2	
	4.	Овощи, грибы, плоды, ягоды.	2	1-2
	5.	Мясные и рыбные продукты.	2	
	6.	Разрыхлители теста.	2	1-2
	7.	Желирующие вещества.	2	2-3
<b>Тема 3.2.</b> Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления кондитерских изделий.	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	
	1.	Механическое оборудование: тестораскаточные, тестомесильные, взбивальные машины.	2	1-2
	2.	Тепловое оборудование: электропекарские шкафы, электроплиты, конвекционные печи.	2	1-2
	3.	Холодильное оборудование: низкотемпературный прилавок, холодильный шкаф.	2	1-2
	4.	Весоизмерительные приборы, производственные столы, стеллажи.	2	1-2
	5.	Комплект инструментов и приспособлений необходимых для работы.	2	1-2
	6.	Правила санитарной обработки производственных столов, инвентаря, продуктов в кондитерском цеху.	2	1-2
<b>Тема 3.3</b> Тепловая обработка кондитерских изделий	<b>Содержание</b>		<b>20</b>	
	1.	Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов, и их расчеты.	2	2-3
	2.	Сиропы, карамели, помады, шоколад	2	1-2
	3.	фруктовые начинки, желе.	2	1-2
	4.	Кремы: сливочные.	2	1-2
	5.	Кремы: заварные.	2	1-2
	6.	Кремы: белковые.	2	1-2

	<b>Практические занятия 1,2,3,4</b>	<b>8</b>	
	1. Приготовление сиропов: сироп для промочки, сироп для промочки (крепленный), кофейный сироп, сироп инвертный, карамель	2	
	2. Приготовление помады: помада сахарная, шоколадная, молочная. Шоколад.	2	
	3. Приготовление фруктовых начинок и желе.	2	
	4. Приготовление кремов: крем сливочный (основной), крем «Шарлотт» (основной), крем белковый (заварной), крем заварной.	2	
<b>Тема 3.4 Бездрожжевое тесто</b>	<b>Содержание</b>	<b>74</b>	
	1. Сдобное пресное тесто и изделий из него	2	1-2
	2. Вафельное тесто и изделий из него.	2	1-2
	3. Пряничное тесто и изделий из него.	2	1-2
	4. Песочное тесто .	2	1-2
	5. Изделия из песочного теста.	2	1-2
	6. Приготовление бисквитного теста.	2	1-2
	7. Изделия из бисквитного теста.	2	1-2
	8. Изделия из масляного бисквита	2	1-2
	9. Приготовление заварного теста и изделий из него.	2	1-2
	10. Приготовление слоеного теста	2	1-2
	11. Изделия из слоеного теста.	2	1-2
	12. Приготовление воздушного теста и изделий из него.	2	1-2
	<b>Практические занятия 5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25,26,27,28, 29</b>	<b>50</b>	
	1. Расчет сырья.	2	
	2. Решение ситуационных задач.	2	
	3. Составление технологических карт на сдобное пресное тесто и изделий из него.	2	
	4. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него: ватрушки, сочни с творогом. Органолептическая оценка качества.	2	
	5. Приготовление изделий из сдобного пресного теста: печенье «Косичка», печенье сдобное, печенье «Квадратики». Органолептическая оценка качества.	2	
	6. Приготовление изделий из сдобного пресного теста: хачипури, пирог с брынзой, осетинские пироги. Органолептическая оценка качества.	2	
	7. Составление технологических карт на вафельное тесто и изделий из него.	2	
	8. Приготовление вафельного теста и изделий из него: трубочка вафельная, пирожные вафельные. Органолептическая оценка качества.		
	9. Составление технологических карт на пряничное тесто и изделий из него.	2	

	10.	Приготовление пряничного теста. Приготовление изделий из пряничного теста: пряники медовые, пряники «Тульские». Органолептическая оценка качества.	2	
	11.	Составление технологических карт на песочное тесто и изделий из него.	2	
	12.	Приготовление песочного теста.	2	
	13.	Приготовление изделий из песочного теста: печенье «Круглое», печенье «Ромашка». Органолептическая оценка качества.	2	
	14.	Приготовление изделий из песочного теста: кекс «Столичный», кекс ореховый, кекс морковный. Органолептическая оценка качества.	2	
	15.	Составление технологических карт на бисквитное тесто и изделий из него.	2	
	16.	Приготовление бисквитного теста: бисквит основной, бисквит масляный. Органолептическая оценка качества.	2	
	17.	Приготовление изделий из бисквита: пирог бисквитный с повидлом, печенье «Ленинградское». Органолептическая оценка качества.	2	
	18.	Приготовление изделий из бисквита: пирог бисквитный с повидлом, печенье «Ленинградское». Органолептическая оценка качества.	2	
	19.	Составление технологических карт на заварное тесто и изделий из него.	2	
	20.	Приготовление заварного теста и изделий из него: булочка со сливки, кольца воздушные, вишня в тесте. Органолептическая оценка качества.	2	
	21.	Составление технологических карт на слоеное тесто и изделий из него.	2	
	22.	Приготовление слоеного теста.	2	
	23.	Приготовление изделий из слоеного теста: пирожки слоеные с разными фаршами, языки слоеные, ватрушки с повидлом, яблоки в слойке. Органолептическая оценка качества.	2	
	24.	Составление технологических карт на воздушное тесто и изделий из него.	2	
	25.	Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из него: печенье воздушное «Меренги».	2	
<b>КОМПЛЕКСНЫЙ ЭКЗАМЕН</b>				
<b>Самостоятельная работа при изучении 3 раздела МДК 05.02</b>			<b>60</b>	
<p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка реферата на тему «История сахара и его использование в кондитерском производстве»</li> <li>2. Подготовка сообщения на тему «История бисквита»</li> <li>3. Подготовка видеоролика «Приготовление пресного теста»</li> <li>4. Подготовка видеоролика «Приготовление вафельного теста»</li> <li>5. Подготовка презентации на тему «Ассортимент мелкоштучных изделий из слоеного теста»</li> <li>6. Подготовка презентации на тему «Крема»</li> <li>7. Подготовка презентации на тему «Простые изделия из песочного теста народов Самарской области»</li> <li>8. Подготовка сообщения на тему «Сладкие начинки»</li> <li>9. Подготовка сообщения «Сладкие фарши»</li> </ol>				



10. Подготовка презентации на тему «Оформление простых изделий из бисквитного теста» 11. Подготовка презентации на тему «нетрадиционное использование железирующих веществ» 12. Подготовка презентации на тему « Венские вафли» 13. Подготовка презентации на тему «Приготовление швейцарской меренги» 14. Подготовка презентации на тему «Подготовка сырья» 15. Подготовка видеоролика «Приготовление яблок в слойке» 16. Подготовка видеоролика «Тулский пряник» 17. Подготовка видеоролика «Роспись пряников» 18. Составление схемы «Приготовление ватрушки с повидлом» 19. Составление технологических карт 20. Составление схемы «Органолептическая оценка качества готовой трубочки вафельной» 21. Составление схемы « Приготовление заварных колец» 22. Составление схемы «Слоеное бездрожжевое тесто» 23. Составление схемы «Заварной крем» 24. Составление схемы «Пряничное тесто» 25. Подготовка реферата на тему «Курник» 26. Подготовка реферата на тему «Кулебяка» 27. Подготовка реферата на тему «история пиццы » 28. Подготовка реферата на тему «Национальная выпечка татар» 29. Подготовка реферата на тему «Национальная выпечка швейцарцев» 30. Подготовка сообщения на тему «История расстегая» 31. Подготовка сообщения на тему «Подготовка агара» 32. Подготовка сообщения на тему «Виды зашипки» 33. Подготовка сообщения на тему «Ягоды, их использование в выпечке»			
<b>Раздел 4 Приготовление блюд народов Поволжья</b>		<b>75</b>	
<b>МДК.05.03 Кухня народов Поволжья</b>		<b>50</b>	
<b>Тема 4.1</b> Блюда кухонь народов Поволжья	<b>Содержание</b>	<b>50</b>	
	1. Ассортимент, технология приготовления холодных блюд, супов (похлебок), вторых блюд русской кухни.	2	1-2
	2. Ассортимент, технология приготовления сладких блюд, мучных кулинарных изделий и напитков русской кухни.	2	1-2
	3. Ассортимент, технология приготовления холодных блюд, супов, вторых блюд, мучных кулинарных изделий и напитков башкирской кухни.	2	1-2
	4. Ассортимент, технология приготовления сладких блюд, мучных кулинарных изделий и напитков башкирской кухни.	2	1-2
	5. Ассортимент, технология приготовления блюд марийской кухни.	2	1-2
	6. Ассортимент, технология приготовления блюд мордовской кухни.	2	1-2
	7. Ассортимент, технология приготовления холодных блюд, супов и вторых блюд татарской кухни.	2	1-2

	8.	Ассортимент, технология приготовления мучных кулинарных изделий и напитков татарской кухни.	2	1-2
	9.	Ассортимент, технология приготовления холодных блюд, супов, вторых сладких блюд, мучных кулинарных изделий и напитков удмурдской кухни.	2	1-2
	10.	Ассортимент, технология приготовления	2	1-2
	11.	Ассортимент, технология приготовления холодных блюд, супов, вторых блюд чувашской кухни.	2	1-2
	12.	Ассортимент, технология приготовления сладких блюд, мучных кулинарных изделий чувашской кухни.	2	1-2
	<b>Практические занятия 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12</b>		<b>24</b>	
	1	Составление технологических карт на блюда русской, башкирской, марийской кухни.	2	
	2	Составление технологических карт на блюда мордовской, татарской, удмурдской, чувашской кухни.	2	
	3	Приготовление блюд русской кухни: салат из репы, салат грибной с картофелем, похлебка «Петровская», уха с перловой крупой, жаркое с грибами по-русски,.	2	
	4	Приготовление блюд русской кухни: блины из капусты, блины гурьевские, пироги, яблоки в желе, кисель из клюквы, сбитень		
	5	Приготовление блюд башкирской кухни: салат «Ак-идель», салат «Башкортостан», бишбармак, шашлык по-башкирски, тюльпины.	2	
	6	Приготовление блюд марийской кухни: салат из свеклы с огурцами, чесноком и хреном, салат из репы с яблоками, суп «Онар», шыл пучемыш, котлета йуксо ер, подколь с картофелем.	2	
	7	Приготовление блюд мордовской кухни: грибы соленые с квашеной капустой, сараз ям, эрзян похлебка, селянка, котлеты из рыбы «Сурские».	2	
	8	Приготовление блюд мордовской кухни: пельмени по-мордовски, сдобные мучные орешки, чайный напиток.	2	
	9	Приготовление блюд татарской кухни: тутырган тавык курица, токмач, коклаган по-татарски, лакомка из кур	2	
	10	Приготовление блюд татарской кухни: бэлиш, кыстыбый с картофелем, чэк-чэк,.	2	
	11	Приготовление блюд удмуртской кухни: салат ижевский из овощей с мясом, суп овощной по-ижевски, чорыг селянка, биф рубленное по-удмуртски, кокроки с капустой.	2	
	12	Приготовление блюд чувашской кухни: салат из тыквы по-чувашски, суп из крапивы и щавеля густой, ватрушки картофельные с рыбой, певер рулече.	2	
	<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Раздел 5. Основы организации кулинарного производства</b>				
<b>МДК 05.04. Основы организации кулинарного производства</b>			<b>96</b>	
<b>Тема 4.1.Организация кулинарного</b>		<b>Содержание</b>	<b>12</b>	

производства	1.	<b>Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.</b> Особенности работы предприятия питания. Правовая и нормативная база предприятия питания.	2	2
	2.	<b>Классификация предприятий общественного питания</b> Классификация, признаки классификации: ассортимент продукции, характер производства, месторасположения, обслуживание контингент, специфика обслуживания. Основные типы предприятий общественного питания. Идентификационные признаки предприятий различных типов и классов: ассортимент продукции, материально-техническая база, методы обслуживания, классификация персонала, качество обслуживания.	2	2
	3.	<b>Основы организации производственной деятельности</b> Основные понятия: цех, производство. Структура производства и основные направления ее совершенствования. Цеховая и безцеховая структура.	2	2
	4.	<b>Организация работы заготовочных цехов</b> Классификация: овощной, мясной, рыбный, птице-гольевой, мясо-рыбный цеха. Назначение, размещение, режим организации работы. Ассортимент выпускаемой продукции.	2	2
	5.	<b>Организация работы доготовочных цехов</b> Классификация: горячий, холодный цехи. Назначение, расположение, режим работы цехов, взаимосвязь с другими цехами и помещениями. Особенности работы горячего цеха. Отличительные особенности организации работы холодного цеха	2	2
	6	<b>Организация работы специализированных цехов</b> Классификация: кондитерского, мучного цехов. Назначение, расположение, режим работы цехов, взаимосвязь с другими цехами и помещениями. Организация рабочего места кондитера.	2	2
	<b>Практическое занятие 1,2,3,4,5</b>		<b>10</b>	
	1.	Экскурсия на предприятие питания.	2	
	2.	Составление правил внутреннего распорядка.	2	
	3.	Составление трудового договора.	2	
	4.	Планирование рабочих мест в доготовочных цехах	2	
5.	Организация рабочих мест в заготовочных цехах	2		
Тема 4.2. Организация оперативно-производственного планирования и регулирование производства	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1.	<b>Оперативное планирование работы производства.</b> Сущность и значение оперативного планирования для ритмичной работы производства. Производственная программа. Последовательность оперативного планирования в предприятиях доготовочных и с полным производственным циклом.	2	
	2.	<b>Плановое меню:</b> понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Принципы составления меню. Последовательность расположения	2	

		блюды в меню.		
	3.	<b>Виды меню, их характеристика.</b> : меню со свободным выбором блюд, меню диетического питания, меню дневного рациона, меню комплексных обедов, меню дежурных блюд, меню заказное, меню специальных обслуживаний.	2	
	4.	<b>Расчет сырья и составление заданий бригадам</b> Расчет потребности сырья для приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с производственной программой. Распределение сырья между цехами. Разработка наряд-заказа с учетом наименования блюд и количества порций	2	
	<b>Практические занятия 6,7,8,9, 10,11,12</b>		<b>14</b>	
	1.	Составление плана- меню для столовой - студенческой, школьной	2	
	2.	Составление плана - меню для ресторана, кафе	2	
	3.	Составление плана меню для закусочной, специализированных закусочных – пиццерии, пельменной, шашлычной	2	
	4.	Составление меню для закусочной, специализированных закусочных – пиццерии, пельменной, шашлычной	2	
	5.	Составление меню для кафе - детского, кондитерская	2	
	6.	Составление меню для ресторанов городского, национальной кухни.	2	
	7.	Расчёт сырья, задания для бригады.	2	
<b>Тема 4.3 Организация документационного обеспечения технологического процесса</b>	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	1.	<b>Организация контроля качества кулинарной продукции.</b> Виды контроля качества готовой продукции, характеристика документов контроля	2	
	2.	<b>Правила снятия остатков на рабочем месте</b> Важность определения следующих позиций: что требуется, в каких количествах, тип предварительной обработки и соответствие условий хранения продуктов на рабочем месте Правила оформления заказа в письменном виде. Правила приема продуктов по качеству и количеству. Способы проверки	2	
	3.	<b>Нормативно – технологическая документация</b> Виды технологических документов	2	
	4.	<b>Технологические карты.</b> Содержание, назначение, структура технологических карт. <b>Технико - технологические карты.</b> Содержание, назначение, структура, особенности составления технико – технологических карт.	2	
	5.	<b>Решение ситуационных задач по организации кулинарного производства.</b> Горячий цех на предприятиях с полным циклом производства. Составление технологической документации	2	
	<b>Практическое занятие 13,14,15,16</b>		<b>8</b>	
	1.	Составление технологических карт на холодные блюда, супы	2	
	2.	Составление технологических карт на вторые горячие блюда	2	
	3.	Составление технико - технологической карты на салаты	2	

	4.	Составление технико – технологической карты на горячие вторые блюда	2	
	<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 4 МДК 05.03</b>			<b>32</b>	
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>				
1. Изучение тарифно-квалификационного справочника и профессий (специальностей) работников общественного питания				
2. Сообщение на тему: «Особенности работы ресторанов, их виды, типы, назначения»				
3. Доклад на тему «Оптимальные условия труда на рабочем месте повара, кондитера, их влияние на производительность				
4. Составление должностных инструкции повара, кондитера				
5. Составление должностных инструкции кондитера				
6. Составление схемы технологического процесса специализированных цехов				
7. Составление плана-меню для школьной столовой				
8. Доклад на тему: «Особенности питания школьников				
9. Презентация на тему: «Технологический процесс кондитерского цеха»				
10. Доклад на тему: «Особенности работы горячего цеха»				
11. Презентация на тему: «Меню – визитная карта предприятия общественного питания				
12. Составление технологической карты на «Борщ сибирский»				
13. Составление технологической карты на горячие напитки				
14. Составление технико – технологической карты на горячие закуски				
<b>Учебная практика</b>			<b>144</b>	
<b>Виды работ:</b>				
Первичная обработка традиционных видов овощей и грибов.				
Приготовление полуфабрикатов из овощей				
Приготовление блюд и гарниров из традиционных видов овощей				
Приготовление каш и гарниров из круп.				
Приготовление простых блюд из бобовых, кукурузы				
Приготовление простых блюд из рыбы.				
Приготовление простых блюд из мяса и мясных продуктов				
Приготовление простых блюд из домашней птицы				
Приготовление блюд из яиц				
Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий				
Приготовление простых мучных блюд				
Приготовление простых холодных и горячих сладких блюд				
Приготовление простых горячих напитков				
Приготовление простых хлебобулочных изделий				
Приготовление простых бутербродов и гастрономических продуктов порциями				
<b>Учебная практика</b>			<b>144</b>	
<b>Виды работ:</b>				
Приготовление основных салатов				
Приготовление основных холодных закусок				

<p>Приготовление основных холодных рыбных и мясных блюд  Приготовление основных супов  Приготовление основных холодных и горячих соусов  Приготовление основных блюд из овощей и грибов  Приготовление основных блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы  Приготовление основных блюд из рыбы  Приготовление основных блюд из мяса, мясных субпродуктов и домашней птицы  Приготовление основных блюд из яиц, творога, макаронных изделий  Приготовление основных мучных блюд, основных холодных, горячих напитков  Организации рабочего места повара в производственном помещении в соответствии с видами изготавливаемых блюд;  Оформления заказов на продукты, необходимые для приготовления кулинарной продукции;  Подготовки продуктов для приготовления блюд;  Оформления документации по приготовлению блюд  Отпуска готовой продукции с раздачи  Упаковки кулинарной продукции для организации доставки потребителю  Расчета потребителей предприятий общественного питания  Использования высокотехнологичного оборудования при хранении и обработке продуктов;  Использования высокотехнологичного оборудования при подаче блюд  Приготовление кондитерских изделий</p>		
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b>  Первичная обработка традиционных видов овощей и грибов.  Приготовление полуфабрикатов из овощей  Приготовление блюд и гарниров из традиционных видов овощей  Приготовление каш и гарниров из круп.  Приготовление простых блюд из бобовых, кукурузы  Приготовление простых блюд из рыбы.  Приготовление простых блюд из мяса и мясных продуктов  Приготовление простых блюд из домашней птицы  Приготовление блюд из яиц  Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий  Приготовление простых мучных блюд  Приготовление простых холодных и горячих сладких блюд  Приготовление простых горячих напитков  Приготовление простых хлебобулочных изделий  Приготовление простых бутербродов и гастрономических продуктов порциями  Приготовление основных салатов  Приготовление основных холодных закусок  Приготовление основных холодных рыбных и мясных блюд  Приготовление основных супов  Приготовление основных холодных и горячих соусов</p>		

Приготовление основных блюд из овощей и грибов Приготовление основных блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы Приготовление основных блюд из рыбы Приготовление основных блюд из мяса, мясных субпродуктов и домашней птицы Приготовление основных блюд из яиц, творога, макаронных изделий Приготовление основных мучных блюд, основных холодных, горячих напитков Организации рабочего места повара в производственном помещении в соответствии с видами изготавливаемых блюд; Оформления заказов на продукты, необходимые для приготовления кулинарной продукции; Подготовки продуктов для приготовления блюд; Оформления документации по приготовлению блюд Отпуска готовой продукции с раздачи Упаковки кулинарной продукции для организации доставки потребителю Расчета потребителей предприятий общественного питания Использования высокотехнологичного оборудования при хранении и обработке продуктов; Использования высокотехнологичного оборудования при подаче блюд Приготовление кондитерских изделий		
<b>ИТОГО по ПМ.05</b>	<b>1974</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», Учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- соответствие количества мест в кабинете количеству студентов в группе;
- плакаты по темам профессиональных модулей;
- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;
- альбомы с фотографиями блюд, кулинарных изделий;
- комплект ситуационных задач по видам блюд для практических занятий
- карты программированного контроля знаний

Технические средства обучения:

- Компьютер,
- Компьютерные программы,
- Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории;
- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству студентов;
- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;
- альбомы с фотографиями блюд, кулинарных изделий,
- инструкционные карты по лабораторным работам,
- тепловое оборудование
- механическое оборудование;
- холодильное оборудование;
- средства малой механизации;
- производственные столы;
- столовая посуда, столовые приборы, столовое белье;
- посуда кухонная;
- инструменты, инвентарь, приспособления.

Оборудование кулинарного цеха:

- оборудование: столы производственные (по количеству учащихся), ванны моечные, стеллажи для сушки посуды, стеллажи закрытые, плита электрическая, шкаф холодильный, мясорубка, протирачная машина, овощерезка, слайсер, сыроторка, Блендер, весы настольные (циферблатные, электронные);

- инвентарь и инструменты: противни с высокими бортами, формы для заливных блюд, паштетницы, формочки и выемки разных фасонов и размеров, посуда из неокисляющегося материала (из нержавеющей стали, керамиковая или эмалированная), комплекты ножей поварской тройки, гастрономические ножи, венчик металлический, ступка с пестиком, решета, сита, горка для специй.

- комплект учебно-методической документации.



Учебный кондитерский цех:

Муляжи, натуральные образцы, плиты стационарные, плита бытовая, расстоечный шкаф; весы электронные, циферблатные, товарные, стол нержавеющей, стол разделочный, мойка, кухонный шкаф, миксер, блендэр, посуда кухонная: кастрюли, сковородки, доски разделочные, тарелки, чашки, ножи, ложки, вилки, ножи для художественной нарезки:

Реализация программы модуля предлагает производственную практику, которую целесообразно провести концентрированно.

#### **4.2 Информационное обеспечение обучения.**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

Основные источники:

Нормативные документы

1. Федеральный закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Утв. 02.01.2000г ФЗ-29.
2. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения.
3. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
4. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
5. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
6. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
7. ГОСТ 30602-97/ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.
8. ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание, кулинарная продукция, реализуемая населением, общие технические условия».
9. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
10. СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Учебники:

1. Анфилова Н.А., Татарская П.П. Кулинария «Повар, кондитер» М., «Академия», 2014.
2. Ботов М.М., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудования предприятий торговли и общественного питания. М., «Академия», 2012.

3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М.: издательский центр «Академия» 2014.
4. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. М., издательский центр «Академия» 2014.
5. Голунова Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий народов России СПб.: ПрофиКС, 2013.
6. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий К.: Арий, 2016.
7. Зайко Г.М., Джун Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Магистр, 2013.
8. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания. М., Альфа-М, Инфа-М, 2014.
9. Кавецкий Г.Д., Филатов О.К., Шленская Т.В. Оборудование предприятий общественного питания. М.: КолосС, 2013.
10. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» Учебник. «Академия», 2013.
11. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Изд. 3-е, доп. и перер.- Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2015.
12. Никуленкова В.В. Проектирование предприятий общественного питания. – М.; 2014.
13. Усов А.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.; 2014.
14. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. М., издательский центр «Академия» 2014.

Дополнительные источники:

Журналы:

1. Ресторатор, издатель ООО «НТА Проджект».
2. Гастроном, издатель ЗАО «ИД Вкусная жизнь».

Интернет-ресурсы:

<http://www.megasferann.ru>

<http://www.stavilon.ru>

[jurnalik.ru](http://jurnalik.ru)

[pazbul.ru](http://pazbul.ru)

<http://www.meatbranch.com>

[kochen.ru](http://kochen.ru)

Дополнительные источники:

Журналы:

1. Ресторатор, издатель ООО «НТА Проджект».
2. Гастроном, издатель ЗАО «ИД Вкусная жизнь».

Интернет-ресурсы

Интернет-ресурсы:

<http://www.megasferann.ru>

<http://www.stavilon.ru>

jurnalik.ru  
pazbul.ru  
<http://www.meatbranch.com>  
kochen.ru

### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля «Выполнение работ по профессии повар» и специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели по междисциплинарному курсу, ведущие специалисты организаций питания.

Мастера: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	Подготовка к работе своего рабочего места в соответствии с инструкцией повара	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка результатов тестирования</li> <li>- Оценка выполнения электронной презентации</li> <li>- Оценка высказываний студентов по заданной теме</li> </ul>
	Уборка рабочего места в соответствии с инструкцией повара	
	Проверка технологического оборудования, инвентаря, инструментов по заданию повара	
ПК 5.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.	Приготовление блюда по заданию повара	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка защиты реферата, доклада</li> <li>- Оценка выполнения практических занятий.</li> <li>- Оценка высказываний студентов по заданной теме</li> </ul>
	Приготовление напитка по заданию повара	
	Приготовление кулинарного изделия по заданию повара	
ПК 5.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара	Порционирование (комплектация), презентация блюда (напитка или кулинарного изделия) по заданию повара	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Квалификационный экзамен по модулю.</li> </ul>
	Упаковка готовых блюд (напитков или кулинарных изделий) по заданию повара	
	Прием и оформление платежей за блюдо (напиток или кулинарное изделие) по заданию повара	
ПК 5.4. Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка результатов тестирования</li> <li>- Оценка выполнения электронной презентации</li> <li>- Оценка высказываний студентов по заданной теме</li> <li>- Оценка защиты реферата, доклада</li> <li>- Оценка выполнения практических занятий.</li> <li>- Оценка высказываний студентов по заданной теме</li> </ul>
	Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера.	
	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера.	
ПК 5.5. Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством	Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Квалификационный экзамен по модулю.</li> </ul>

кондитера.	Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.	
ПК 5.6. Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.	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.	
	Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.	
	Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера.	
	Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.	
ПК 5.7 Организовывать процесс приготовления блюд народов Поволжья.	Приготовление и оформление блюд народов Поволжья.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка результатов тестирования</li> <li>- Оценка выполнения электронной презентации</li> <li>- Оценка высказываний студентов по заданной теме</li> <li>- Оценка защиты реферата, доклада</li> <li>- Оценка выполнения практических занятий.</li> <li>- Оценка высказываний студентов по заданной теме</li> <li>- Квалификационный экзамен по модулю.</li> </ul>
ПМ5.8. Организовывать рабочее место повара	Организация рабочего места, подбор инвентаря, технологического оборудования, санитарное состояние рабочего места	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка результатов тестирования</li> <li>- Оценка выполнения практических занятий.</li> </ul>
ПК 5.9. Составлять планирующей и технологической документацию по приготовлению блюд	Расчёт норм вложения продуктов в блюда и выхода продукции в ассортименте: составление меню, план-меню, наряда-заказа.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка результатов тестирования</li> <li>- Оценка выполнения практических занятий.</li> </ul>

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Аналитическая шкала
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-составление плана деятельности -выбор способа решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами	Оценка выполнения практических занятий.
ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	- выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями и ставит цель деятельности оценивает последствия принятых решений	Оценка выполнения практических занятий.
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Оценка выполнения практических занятий.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Экспертная оценка практического задания
ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами.	-участвует в групповом обсуждении -высказывается в соответствии с заданным вопросом -аргументировано отвергает и принимает	Бланк наблюдения за деятельностью
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность обучающихся, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за качество образовательного процесса.	-оценивает последствия принятых	Бланк наблюдения за деятельностью
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать	-называет трудности, с которыми столкнулся при решении задач -предлагает пути по их преодолению, избегания в	Бланк наблюдения за деятельностью

повышение квалификации.		
ОК 9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий.	-планирует деятельность, применяя технологию, в соответствии с поставленной профессиональной задачей -выбирает способ достижения цели в соответствии с заданными критериями качества и эффективности	Оценка выполнения практических занятий.
ОК 10. Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся.	- обеспечивает безопасные условия труда обучающихся	Оценка выполнения практических занятий.
ОК 11. Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм, ее регулирующих.	- планирует профессиональную деятельность	Оценка выполнения практических занятий.