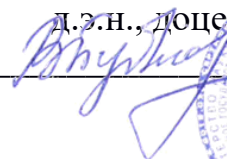


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Байкальский государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ

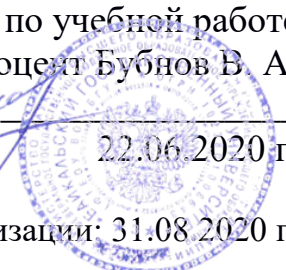
Проректор по учебной работе

д.э.н., доцент Бубнов В. А.



22.06.2020 г.

Дата актуализации: 31.08.2020 г.



## Рабочая программа

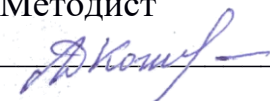
Профессиональный модуль 07 Выполнение работ по одной или нескольким  
профессиям рабочих, должностям служащих для специальности  
19.02.10. Технология продукции общественного питания  
Базовая подготовка

Иркутск 2020

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10. Технология продукции общественного питания, базовая подготовка.

Согласовано:

Методист

 А.Д. Кожевникова

Разработала преподаватель: И.С.Горячкина

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ММОДУЛЯ	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	37

## **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 07**

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (по профессии повар)

1.1. Область применения примерной программы:

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности:

Выполнение работ по профессии повар и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

### **Выполнения работ в должности повар**

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания и пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессии повар в рамках специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

Требования к уровню образования: среднее (полное) общее или начальное профессиональное образование по профилю специальности.

## **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:**

1.Обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов, рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов.

2.Приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных овощей и грибов, рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов.

3.Подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

4. Приготовления супов и соусов массового спроса.

5. Приготовления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, блюд из рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов.

6. Подготовка гастрономических продуктов, приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса.

7. Приготовления основных сладких блюд и напитков.

8. Приготовления основных мучных и хлебобулочных изделий, хлеба.

**уметь:**

1. Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

2. Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

3. Органолептически проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к основным блюдам и гарнирам из круп. Бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста, основных супов и соусов.

4. Выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса.

5. Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд массового спроса.

6. Использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов.

7. Безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов.

8. Принимать организационные решения по процессам приготовления горячей кулинарной продукции для блюд массового спроса.

9. Выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

10. Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

11. Принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

12. Определять вид технологического оборудования в предприятиях общественного питания;

13. Эксплуатировать оборудование по назначению с учетом установленных требований;

14. Соблюдать правила охраны труда; предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;

15. Использовать противопожарную технику;

16. Организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей; применять прогрессивные формы и методы обслуживания в барах;

17.Предоставлять дополнительные услуги потребителям в баре;

18.Приготавливать легкие и сложные холодные закуски, канапе, рекомендуемые при подаче к коктейлям, изучать спрос на продукцию и услуги предлагаемых в баре;

19.Организовать рабочее место бармена, его оснащение оборудованием, инвентарем, посудой, инструментами.

**знать:**

1.Ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

2.Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

3.Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

4.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы.

5.Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

6.Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.

7.Классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

8.Классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

9.Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы, и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.

10.Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

11.Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

12.Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

13.Классификацию технологического оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;

14. Основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;

15.Принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний;

16. Классификацию баров, особенности их деятельности;

17. Особенности работы бармена;

18. Виды и способы подачи напитков;

19.Технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, рекомендуемых при подаче к коктейлям;

20.Рецептуры и способы приготовления напитков и коктейлей; правила составления и оформления карты вин и коктейлей.

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

всего –1065часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –453часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –306 часов;

самостоятельной работы обучающегося 147 часов;

учебной практики 540 часов;

производственная практика( по профилю специальности) 72 часа.



## 2. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности по подготовке рабочей профессии - повар, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование видов профессиональной деятельности общих и профессиональных компетенций
	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</b>
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</b>
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
	<b>Организация работы структурного подразделения</b>
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля: «07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля <sup>1*</sup>	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	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		
ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5, ОК 1-9	МДК07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»	270	180	84		90			
ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5, ОК 1-9	МДК 07.02 Техническое оснащение предприятий общественного питания	108	72	24		36			
ПК 2.1, ПК 6.1-6.5, ОК 1-9	МДК 07.03 Выполнение работ по профессии бармен	75	54	36		21		72	
	Учебная практика	540						540	
	<b>Всего:</b>	<b>1065</b>	<b>306</b>	<b>144</b>		<b>147</b>		<b>540</b>	<b>72</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся студентов, курсовая работа (проект)	Объем часов	Коды компетенций	
<b>МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»</b>				
Тема.1.1 Теоретические основы технологии. Процессы, формирующие качество продукции.	<b>Лекции</b>	<b>4</b>	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5	
	1.	Введение. Предмет, цель, задачи. Технологический цикл производства кулинарной продукции: основные понятия.		2
	2.	Способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Классификация способов кулинарной обработки. Химические, биохимические, микробиологические способы обработки.		2
Тема 1.2. Технологический процесс механической обработки овощей и их использование. Обработка грибов.	<b>Лекции</b>	<b>6</b>	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5	
	1.	Механическая обработка овощей. Обработка грибов.		2
	2.	Форма нарезки овощей и их кулинарное использование.		2
	3.	Классификация и ассортимент кулинарной продукции. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	1.	Форма нарезки , размеры и рекомендации кулинарного использования картофеля.	2	
	2.	Форма нарезки, размеры и рекомендации кулинарного использования корнеплодов.	2	
3.	Определения % отходов при холодной и тепловой обработке.	2		
Тема.1.3 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление простых полуфабрикатов.	<b>Лекции</b>	<b>6</b>	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5	
	1.	Характеристика рыбного сырья		2
	2.	Обработка рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов. Особенности		2

		обработки некоторых видов рыб.		
	3	Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из неё. Обработка нерыбного водного сырья.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	1.	Оценка качества рыбы. Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы. Составление и расчёт технологических карт по блюдам.	2	
	2.	Определения % отходов при холодной и тепловой обработке рыбы и нерыбноговодного сырья.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>3</b>	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	1.	Кулинарная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Определение % отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы.	2	
	2.	Оценка качества полуфабрикатов.	1	
Тема.1.4. Подготовка мяса, приготовление полуфабрикатов для простой кулинарной продукции.	<b>Лекции</b>		<b>8</b>	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	1.	Механическая обработка мяса. Разделка говяжьих полутуш и четвертин; разделка туш баранины, свинины.	2	
	2	Общие приёмы приготовления мясных полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины.	2	
	3	Приготовление рубленной и котлетной массы и полуфабрикаты из них.	2	
	4	Сроки хранения, требования к качеству.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	1.	Оценка качества поступающего сырья.	2	
	2.	Расчёт % отходов при механической обработке мяса. Расчет количества сырья на определённое количество полуфабрикатов.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>6</b>	
	1.	Оценка качества мяса. Приготовление рубленной и	2	

		котлетной массы из мяса..		
	2.	Приготовление полуфабрикатов из мяса: бифштекса рубленого, котлет, биточков, шницелей, тефтелей, зраз, фрикаделек.	2	
	3.	Сроки хранения, требования к качеству.	2	
Тема 1.5. Кулинарная обработка птицы, кролика. Приготовление простых полуфабрикатов.	<b>Лекции</b>		<b>2</b>	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	1.	Обработка домашней птицы, кролика. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, кролика.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	1.	Оценка качества сырья. Определение % отходов. Обработка субпродуктов.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>3</b>	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	1.	Оценка качества птицы. Формовка птицы (заправка) в «кармашек»	1	
2.	Определение потерь при механической обработке. Определение % отходов при тепловой обработке.	2		
Тема.2.1. Технология приготовления простых супов.	<b>Лекции</b>		<b>10</b>	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	1.	Классификация супов, приготовление бульонов.	2	
	2.	Приготовление простых картофельных супов, с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями.	2	
	3.	Приготовление простых молочных, сладких, холодных супов.	2	
	4.	Приготовление простых заправочных супов: щей, борщей, рассольников, солянок.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	5.	Требования к качеству супов. Правила подачи и оформления.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	1.	Расчет сырья для определённого количества порций супа по сборнику рецептов с использованием таблицы взаимозаменяемости продуктов. Составление технологических карт на	2	

		супы.		
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>10</b>	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	1.	Приготовление и отпуск заправочных супов. Приготовление бульонов.	2	
	2.	Приготовление картофельных супов с овощами, макаронными изделиями. Приготовление картофельных супов с крупами и бобовыми.	2	
	3.	Приготовление молочных и сладких супов.	2	
	4.	Приготовление простых заправочных супов щей, борщей.	2	
	5.	Приготовление рассольников и солянок.	2	
Тема.2.2.Технология приготовления простых соусов и их производных. Подбор соусов к блюдам, отпуск	<b>Лекции</b>		<b>8</b>	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	1.	Классификация соусов. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов горячих и холодных.	2	
	2.	Технология приготовления, подбор соуса к блюдам требования к качеству, сроки хранения.	2	
	3	Технология приготовления, подбор соуса к блюдам требования к качеству, сроки хранения.	2	
	4.	Требования к качеству соусов. Правила подачи.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	1.	Подбор соуса, расчёт количества соуса; Составление технологических карт.	2	
Тема 2.3. Технология приготовления простых блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий и их отпуск.	<b>Лекции</b>		<b>8</b>	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	1.	Блюда и гарниры из варёных, припущенных, жареных овощей.	1	
	2.	Подготовка и приготовление блюда и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	
	3.	Блюда и гарниры из тушеных, запеченных овощей.	2	
	4.	Блюда из грибов.	2	
	5.	Требования к качеству овощных блюд и гарниров,	1	

		оформление, подача.		
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	1.	Расчет сырья, необходимого для определенного количества порций блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий. Составление технологических карт.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>6</b>	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	1.	Приготовление и отпуск простых блюд из овощей и круп.	2	
	2.	Приготовление и отпуск простых блюд из бобовых и макаронных изделий.	2	
	3.	Приготовление блюд из грибов.	2	
Тема.2.4.Технология приготовления простых блюд из рыбы, оформления, подача	<b>Лекции</b>		<b>8</b>	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	1.	Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы.	2	
	2.	Блюда из рыбной котлетной массы.	2	
	3.	Блюда из отварной, припущенной, жареной, тушёной, запеченной рыбы.	2	
	4.	Требования к качеству блюд из рыбы. Правила подачи и оформления.	2	
	<b>Практические занятия</b>		2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	1.	Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы. Подбор соусов и гарниров к блюдам из рыбы. Составление технологических карт.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>4</b>	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	1.	Приготовление и отпуск простых блюд из отварной и припущенной рыбы.	2	
	2.	Приготовление и отпуск простых блюд из жареной рыбы.	2	
Тема 2.5.Технология приготовления простых блюд из мяса, оформления, подача	<b>Лекции</b>		<b>10</b>	
	1.	Классификация блюд из мяса, процессы,	2	



	происходящие при тепловой обработке.			
2.	Приготовление и оформление простых блюд из отварного, припущенного.	2		
3.	Приготовление и подача блюд из рубленого мяса, котлетной массы.	2		
4.	Приготовление и оформление простых блюд из жареного и тушеного мяса.	2		
5.	Требования к качеству мясных блюд.	2		
<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5	
1.	Расчет сырья необходимого для определённого количества порции, подбор соусов к мясным блюдам и гарниров; составление технологических карт.	2		
<b>Лабораторные работы</b>		<b>10</b>	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5	
1.	Приготовление и отпуск простых блюд из отварного и припущенного мяса.	2		
2.	Приготовление и отпуск простых блюд из жареного мяса.	2		
3.	Приготовление и отпуск простых блюд из тушеного мяса.	2		
4.	Приготовление и отпуск простых блюд из запеченного мяса.	2		
5.	Приготовление и отпуск простых блюд из рубленого мяса.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5	
Тема 2.6. Технология приготовления простых блюд из птицы, оформления, подача.	<b>Лекции</b>	<b>8</b>		
	1.	Приготовление блюд из птицы: припущенной, отварной, жареной, тушеной.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	2.	Приготовление и оформление основных блюд из отварной, припущенной птицы.	2	
	3.	Приготовление и оформление основных блюд из рубленой и домашней птицы, кролика.	2	

	4.	Требования к качеству блюд из птицы.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	1.	Расчет сырья, гарниров, определение количество порций из птицы, кролика.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>8</b>	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	1.	Приготовление блюд из отварной и припущенной домашней птицы,	2	
	2.	Приготовление соусов для блюд из птицы.	2	
	3.	Приготовление блюд из жареной домашней птицы.	2	
	4.	Приготовление блюд из рубленой домашней птицы.	2	
Тема 2.7. Технология приготовления простых блюд из яиц и творога, оформления, подача.	<b>Лекции</b>		<b>4</b>	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	1.	Приготовление яиц и яичных продуктов к кулинарному использованию.	2	
	2.	Приготовление и оформление блюд из яиц и творога.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	1.	Расчет сырья, по сборнику рецептур для блюд из яиц и творога, расчёт взаимозаменяемости продуктов.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>4</b>	
		1.	Приготовление и отпуск простых блюд из яиц.	2
	2.	Приготовление и отпуск простых блюд из творога.	2	
Тема 2.8. Технология приготовления простых холодных блюд и закусок.	<b>Лекции</b>		<b>4</b>	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	1.	Приготовление простых бутербродов, салатов и винегретов, закусок из овощей и грибов, блюд и закусок из рыбы, яиц, мяса.	2	
	2.	Требования к качеству холодных блюд и закусок, сроки реализации.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	

	1.	Расчёт необходимого количества сырья для приготовления бутербродов, подбор продуктов. Определение % отходов при термической обработке овощей.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>4</b>	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	1.	Приготовление простых салатов и винегретов.	2	
	2.	Приготовление простых закусок из овощей и грибов.	2	
Тема 2.9. Технология приготовления простых сладких блюд, подача	<b>Лекции</b>		<b>4</b>	
	1.	Классификация сладких блюд. Предварительная подготовка продуктов для компотов, сладких соусов.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	2.	Требования к качеству блюд, сроки хранения, температура подачи.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5-
	1.	Расчёт необходимого количества сырья для приготовления компотов, соусов, киселей.	2	
Тема 2.10. Технология приготовления простых напитков, подача.	<b>Лекции</b>		<b>2</b>	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	1.	Приготовление чая, кофе, какао, национальные русские напитки: вода брусничная, квас.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1.	Расчёт необходимого количества сырья для приготовления чая, кофе, какао, брусничной воды.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
Тема 2.11. Технология приготовления простых мучных блюд, изделий из муки.	<b>Лекции</b>		<b>4</b>	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	1	Классификация теста, ассортимент изделий из дрожжевого теста, фарши.	2	
	2	Приготовление теста для пельменей, вареников, лапши домашней, для блинов.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	

	1.	Расчёт необходимого количества сырья для приготовления определённого количества порций блинов, оладий, вареников, фарша.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
<b>Самостоятельная работа при освоении МДК 07.01. Выполнение работ по профессии «Повар»</b>			<b>90</b>	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
Тема1.1. Составление схем по обработке овощей. Расчёт процента отходов при обработке в зависимости от сезонности.			5	
Тема1.2. Составление технологических карт на основные блюда из рыбы.			6	
Тема 1.3.Составление алгоритмов приготовления и отпуска основных блюд из мяса и субпродуктов. Составление таблицы «Приготовление порционных полуфабрикатов из частей говяжьей туши»			4	
Тема1.4. Подготовка реферата по теме «Способы заправки сельскохозяйственной птицы»			6	
Тема2.1. Составление алгоритмов приготовления и отпуска заправочных супов. Составление технологических карт на основные супы. Подготовка докладов по теме «Особенности приготовления и отпуска традиционных русских супов»			6	
Тема2.2.Составление технологических карт на основные соусы и их производные. Составление таблиц «Требования к качеству основных соусов и из производных; сроки их реализации.			6	
Тема2.3.Составление алгоритмов приготовления и отпуска основных блюд и гарниров из овощей; грибов; круп; бобовых; кукурузы и макаронных изделий.			6	
Тема2.4.Составление технологических карт на основные блюда из рыбы. Составление таблиц: «Требования к качеству основных блюд из рыбы».			6	
Тема2.5.Составление технологических карт на основные блюда из мяса и субпродуктов. Составление таблицы «Требования к качеству основных блюд из мяса»; «Требования к качеству основных блюд из субпродуктов».			6	
Тема2.6.Составление алгоритмов приготовления и отпуска основных блюд из домашней птицы и кроликов.			6	
Тема2.7.Составление технологических карт на основные блюда из яиц и творога. Составление таблицы «Пищевая ценность яиц и творога».			6	
Тема2.8.Подготовка рефератов по темам: «Приготовление и отпуск бутербродов»; «Приготовление и отпуск основных холодных блюд и закусок из рыбы».			8	
Тема2.9.Составление алгоритмов приготовления и отпуска основных сладких блюд. Составление таблицы: «Требования к качеству сроки реализации основных сладких блюд».			5	
Тема2.10.Подготовка докладов; рефератов по темам; «Традиционные русские напитки; особенности их приготовления и подачи»; «Современные технологии производства десертов».			6	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
Тема2.11. Составление таблиц: «Требования к качеству основных мучных блюд»; Подготовка рефератов по темам «Современные технологии использования хлебных смесей промышленного производства»; «Хлебобулочные изделия и хлеб традиционные в русской кухне. Особенности их приготовления и оформления».			8	
<b>МДК 07.02 Техническое оснащение в предприятиях общественного питания</b>				

<b>Раздел 1. Введение</b>	Основные определения и понятия. Предмет, цели и задачи курса, его назначение для подготовки специалиста-технолога. Структура курса. Состояние и перспективы развития материально-технической базы предприятий общественного питания. Основные направления научно-технического прогресса в отрасли. Классификация торгово-технологического оборудования, виды технической документации на оборудование. Порядок организации технического обслуживания и ремонта промышленного оборудования.	2	
<b>Раздел 2. "Механическое оборудование"</b>			
<b>Тема 2.1.</b> Детали машин. Электросиловое оборудование	Основные понятия устройства машин и механизмов. Общие сведения о деталях машин и материалах, применяемых в машиностроении. Неразъемные соединения, разъемные соединения; оси; валы; подшипники, муфты; их виды, назначение, краткая характеристика. Передачи: типы передач, передаточное число, способы регулирования передаточного числа. Редукторы: назначение, общая характеристика. Аппараты включения и выключения электрических приемников: виды, назначение, область применения; устройство основных узлов: клеммы, контакты, приводное устройство. Особенности переключения контактов в аппаратах дистанционного управления. Причины возникновения и последствия действия токов перегрузки и короткого замыкания. Аппараты защиты: виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия	2	
<b>Тема 2.2.</b> Общие сведения о машинах и механизмах	Классификация механического оборудования. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам предприятий общественного питания. Основные узлы современной технологической машины. Типы электроприводов, применяемых в оборудовании предприятий общественного питания.	2	

	<p>Понятие об универсальных приводах, их комплектность, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности; техническая характеристика.</p>	2	
	<p><b>Практическая работа</b>  Универсальные приводы  Изучение устройства, принципа действия универсальных приводов. Сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.</p>	2	
<b>Тема 2.3.</b> Машины для обработки овощей	<p>Классификация, назначение, отличительные особенности. Машины для очистки сырых овощей, измельчения и нарезки сырых и вареных овощей: классификация, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип действия; правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.</p>	2	
	<p>Куттеры: назначение, особенности устройства основных узлов, принцип действия; правила безопасной эксплуатации.</p>	2	
	<p>Протирочные машины: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип действия; правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.</p>	2	
	<p><b>Практическая работа</b>  Машины для обработки овощей.  Изучение устройства, принципа действия машин для обработки овощей. Сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.</p>	4	
<b>Тема 2.4.</b> Машины для обработки мяса и рыбы	<p>Классификация, назначение, отличительные особенности. Мясорубки, мясорыхлители; механизмы для перемешивания фарша, размола сухарей, очистки рыбы; котлетоформовочные машины; ленточные пилы; машины для резки замороженных продуктов, для нарезания мяса на бефстроганов: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.</p> <p>Возможность использования куттеров для механической кулинарной обработки мяса и рыбы.</p>	2	

	<p><b>Практическая работа</b>  Машины для обработки мяса и рыбы.  Изучение устройства, принципа действия машин для обработки мяса и рыбы. Сборка и разборка, освоение правил безопасной эксплуатации.</p>	4	
Тема 2.5. Машины для приготовления теста и кремов	<p>Классификация, назначение, отличительные особенности.  Просеиватели, машины и механизмы тестомесильные, тестораскаточные, взбивальные, для измельчения специй, кофе, орехов, смесительные установки, климаторы: типы, особенности устройства основных узлов, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Машины дозировочно-формовочные. Понятия об автоматах по производству тесовых заготовок, пельменей, вареников. Отличительные особенности.</p>	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	<p><b>Практическая работа</b>  Машины для приготовления теста и кремов.  Изучение устройства, принципа действия машин для приготовления теста и кремов. Сборка и разборка, освоение правил безопасной эксплуатации.</p>	2	
Тема 2.6. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	<p>Классификация и назначение машин.  Машины для нарезки хлеба: типы, особенности устройства основных узлов, характер движения основных рабочих инструментов и падающих механизмов, принцип действия, правила эксплуатации; регулирование толщины нарезки, техника безопасности. Устройства, обеспечивающие безопасность работы машин.</p>	2	ОК 1-ОК9 ПК 6.1-ПК6.5
	<p><b>Практическая работа</b>  Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.  Изучение устройства, принципа действия машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.</p>	2	

<b>Тема 2.7. Посудомоечные машины</b>	Классификация и назначение. Технологический процесс машинного мытья, стадии обработки, температурный режим. Посудомоечные машины универсальные периодического и непрерывного действия, машины для мойки функциональных емкостей, контейнеров, стеллажей, спецподносов: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, правила эксплуатации и техники безопасности. Моющие средства для мытья посуды и требования, предъявляемые к ним.	2	
	<b>Практическая работа</b> Посудомоечные машины. Изучение устройства, принципа действия посудомоечных машин. Сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.	2	
<b>Тема 2.8. Подъемно-транспортное оборудование</b>	Классификация по характеру перемещения грузов, по виду используемой энергии, функциональному назначению, степени подвижности. Назначение. Условные обозначения. Характеристика основных типов подъемно-транспортного оборудования, правила их безопасной эксплуатации. Выбор типа. Понятия о схемах комплексной механизации трудоемких работ. Виды и порядок ведения технической документации	2	
<b>Тема 2.9. Измерительное оборудование</b>	Классификация по измеряемым величинам и устройству. Назначение. Условные обозначения торговых весов. Метрологические и эксплуатационные требования, предъявляемые к торговым весам.	2	
	Весы настольные, лотковые циферблатные, электронные, товарные, автомобильные, вагонные: типы, особенности устройства основных узлов, техническая характеристика, правила безопасной эксплуатации. Гири общего назначения, условные, образцовые. Поверка измерительного оборудования: правила и нормативная база. Органы государственного и	2  2	



	ведомственного надзора за весоизмерительным оборудованием. Виды технической документации. Критерии выбора весов для различных типов предприятий.		
	<b>Практическая работа</b> Измерительное оборудование. Изучение устройства весов различных типов и освоение правил безопасной эксплуатации.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
<b>Тема 2.10.</b> Контрольно-кассовые машины	Классификация. Назначение. Условные обозначения. Правовая база. Характеристика основных операций, выполняемых контрольно-кассовыми машинами. Государственный реестр контрольно-кассовых машин, его назначение, формирование. Электронные контрольно-кассовые машины. Типы машин. Особенности устройства основных узлов, правила эксплуатации и техника безопасности. Ведение кассовой документации. Виды технической документации на контрольно-кассовые машины. Критерии выбора типов машин, организация технического обслуживания.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	<b>Практическая работа</b> Контрольно-кассовые машины. 1. Изучение устройства, принципа работы контрольно-кассовых машин. Освоение правил безопасной эксплуатации. 2. Работа с технико-эксплуатационной документацией. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик различных типов контрольно-кассовых машин.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
Раздел 3. "Тепловое оборудование"			
<b>Тема 3.1.</b> Основы теплотехники. Теплогенерирующие устройства. Классификация теплового оборудования	Классификация и основные характеристики топлива. Основы теории теплопередач. Основные способы теплообмена, их характеристика. Общие сведения о теплообменниках аппаратах. Изоляционные материалы. Классификация. Устройства теплогенерирующие и преобразующие электрическую энергию в тепловую: назначение, типы, устройство, материалы, используемые для их изготовления, достоинства, недостатки, область применения. Регулирование мощности	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5

	<p>электронагревательных аппаратов. Приборы автоматического регулирования температуры и давления: виды, назначение, область применения, отличительные особенности. Схема газоснабжения предприятий общественного питания. Тепловое оборудование. Определение. Классификация по технологическому назначению, источникам тепла, структуре рабочего цикла, способу обогрева, конструктивному решению. Общие сведения о модульном оборудовании и функциональных емкостях. Требования, предъявляемые к тепловым аппаратам. Перспективные направления конструирования теплового оборудования.</p>	2	
Тема 3.2. Варочное оборудование	<p>Виды и назначение варочных аппаратов, основные технологические требования, предъявляемые к их конструкции. Пищеварочные котлы: назначение, типы, принципиальная схема устройства, принцип обогрева варочного сосуда, правила эксплуатации и техники безопасности. Контрольно-измерительная и предохранительная арматура пищеварочных котлов: назначение, общая характеристика.</p> <p>Устройства электрические варочные: назначение, особенности устройства и эксплуатации, область применения. Общие сведения об автоклавах и вакуум-аппаратах. Пароварочные аппараты: назначение, типы, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Кофеварки: типы, назначение, устройство основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Микроволновые печи: многофункциональное назначение, типы, устройство основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.</p>	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	<p><b>Практическая работа</b> Варочное оборудование Изучение устройства, принципа работы варочного</p>	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5

	оборудования. Освоение правил безопасной эксплуатации.		
	<p><b>Практическая работа</b>          Варочное оборудование          Работа с технико-эксплуатационной документацией. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик различных типов варочного оборудования.</p>	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
<b>Тема 3.3. Жарочно-пекарное оборудование</b>	<p>Виды и назначение. Электросковороды, фритюрницы, шкафы жарочные и пекарные: типы, назначение, устройство основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Особенности устройства жарочно-пекарных шкафов с принудительным движением теплоносителя. Комби-шкафы: назначение, программы / "горячий воздух", "пар", комбинированный пар" /, принцип действия, эксплуатация.          Аппараты с инфракрасным нагревом: классификация, типы, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Аппараты для производства пончиков: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.          Прочее жарочно-пекарное оборудование, общая характеристика и назначение.</p>	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	<p><b>Практическая работа</b>          Жарочное оборудование.          Изучение устройства, принципа действия жарочно-пекарного оборудования. Освоение правил безопасной эксплуатации.</p>	2	ОК 1-ОК9 ПК 6.1-ПК 6.5
	<p><b>Практическая работа</b>          Пекарное оборудование.          Работа с технико-эксплуатационной документацией. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик различных типов жарочно-пекарного</p>	4	ОК 1-ОК9 ПК 6.1-ПК 6.5

	оборудования.		
<b>Тема 3.4.</b> Водогрейное оборудование	Плиты электрические: назначение, классификация, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Кипятильники, аппараты для кипячения и подогрева жидкостей: назначение, типы, устройство основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.	2	ОК 1-ОК9 ПК 6.1-ПК6.5
	<b>Практическая работа</b> Жарочно-варочное и водогрейное оборудование Изучение устройства, принципа действия варочно-жарочного и водогрейного оборудования. Освоение правил безопасной эксплуатации.	4	ОК 1-ОК9 ПК 6.1-ПК6.5
	<b>Практическая работа</b> Жарочно-варочное и водогрейное оборудование Работа с технико-эксплуатационной документацией. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик различных типов оборудования.	2	ОК 1-ОК9 ПК 6.1-ПК6.5
<b>Тема 3.5.</b> Оборудование для раздачи пищи	Аппараты для поддержания пищи в горячем состоянии и подогрева: назначение и классификация. Мармиты для первых и вторых блюд: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Духовые шкафы, подогреватели чипсов, тепловые шкафы и стойки: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.	2  2	ОК 1-ОК9 ПК 6.1-ПК6.5
	<b>Практическая работа</b> Оборудование для раздачи пищи Изучение устройства, принципа действия оборудования для раздачи пищи. Освоение правил безопасной эксплуатации.	4	ОК 1-ОК9 ПК 6.1-ПК6.5
	<b>Практическая работа</b> Оборудование для раздачи пищи	2	ОК 1-ОК9 ПК 6.1-ПК6.5

	Работа с технико-эксплуатационной документацией. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик различных типов оборудования для раздачи пищи.			
<b>Раздел 4. "Холодильное оборудование"</b>				
<b>Тема 4.1.</b> Основы холодильной техники. Холодильные машины.	Холодильное оборудование: назначение, направления совершенствования оснащённости предприятий общественного питания. Классификация способов охлаждения. Охлаждение: естественное и искусственное, безмашинное и машинное; их сущность, преимущество и недостатки разных видов и типов. Сущность других способов охлаждения / термоэлектрического, расширения сжатых газов/. Холодильные агенты, их виды, свойства, применение. Озонобезопасность. Понятие об устройстве и принципе работы хладонной компрессионной машины. Классификация холодильных машин и агрегатов по виду хладона, температуре кипения хладона, холодопроизводительности, способу охлаждения, типу конденсатора, степени автоматизации, способу соединения двигателя и компрессора; степени агрегатирования. Условные обозначения, типы холодильных агрегатов и машин.	2  2	ОК 1-ОК9 ПК 6.1-ПК6.5	
	<b>Практическая работа</b> Холодильные машины. Изучение устройства и принципа действия компрессоров, конденсаторов, испарителей различных марок, приборов автоматики. Определение вида компрессора, конденсатора, испарителя, оценка их экономической эффективности использования.	2		ОК 1-ОК9 ПК 6.1-ПК6.5
	<b>Тема 4.2.</b> Торговое холодильное оборудование	Холодильное оборудование: классификация по назначению, температурному режиму, характеру движения воздуха в охлажденном объеме, степени герметичности охлажденного объема, расположению холодильного агрегата или машины.		2

	<p>Условные обозначения холодильного оборудования. Камеры и шкафы холодильные: общая характеристика, типы, назначение, особенности устройства основных узлов, правила эксплуатации и техники безопасности.</p> <p>Холодильные прилавки, витрины, стойки-витрины, прилавки-витрины; ледогенераторы; оборудование для охлаждения жидкостей, фризеры: назначение, типы, общая характеристика, особенности устройства основных узлов, правила эксплуатации и техники безопасности.</p>	2	
	<p><b>Практическая работа</b></p> <p>Торговое холодильное оборудование.</p> <p>Изучение устройства и принципа действия торгового холодильного оборудования. Освоение правил безопасной эксплуатации.</p>	4	ОК 1-ОК9 ПК 6.1-ПК6.5
<b>Самостоятельная работа при изучении МДК 07.02 Техническое оснащение в предприятиях общественного питания</b>		<b>36</b>	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
Составление перечня механического оборудования и мест его установки		2	
Новые виды технологического оборудования для предприятий общественного питания.		2	
Расчёт необходимого количества оборудования для предприятий общественного питания.		2	
Новые виды подъемно-транспортного оборудования для предприятий общественного питания.		2	
Современные типы холодильного оборудования для предприятий общественного питания.		2	
Автоматизированный учет в предприятиях общественного питания.		4	
Новое в техническом оснащении для предприятий общественного питания.		4	
Совершенствование нормативно – правовой базы охраны труда для предприятий общественного питания.		2	
Современные средства улучшения условий труда для предприятий общественного питания.		2	
Состояние и направления развития оснащённости предприятий питания г. Иркутска современными видами технологического оборудования		2	
Анализ соблюдения правил эксплуатации механического оборудования в предприятиях общественного питания г. Иркутска		2	
Анализ соблюдения правил эксплуатации теплового оборудования в предприятиях общественного питания г. Иркутска		2	
Анализ оснащённости и эффективность использования механического оборудования в предприятиях общественного питания г. Иркутска		2	

Анализ оснащенности и эффективность использования автоматизированного учета в предприятиях общественного питания г. Иркутска		2	
Анализ соблюдения правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования в предприятиях общественного питания г. Иркутска		2	
Составление таблицы по отличительным особенностям температурного режима для торгового холодильного оборудования		2	
<b>МДК 07.03 Выполнение работ по профессии бармен</b>			ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
<b>Раздел 1. Введение</b>	Задачи и содержание курса, его связь с другими предметами. Значение курса в подготовке специалистов – технологов общественного питания. Классификация баров, их ассортимент, санитарные требования, предъявляемые к ним. Обязанности персонала баров. Характеристика барной посуды, инвентаря, оборудования, применяемого в барах.	6	
<b>Раздел 2. Технология приготовления и правила подачи напитков, кофе, чая.</b>			
<b>Тема 2.1.</b> Характеристика алкогольных и безалкогольных напитков, реализуемых в баре. Классификация вин, крепких напитков, ликеров и т.д.	Ассортимент алкогольной продукции бара. Правила подачи, подбор посуды, требования к качеству.Характеристика сырья, формирование вкуса и аромата виноградных вин, игристых вин, коньяка, виски, джина, водки, пива, ликеров и т.д.	6	
<b>Тема 2.2.</b> Составления карты вин. Общие принципы составления русской и европейской карты вин	Составления карты вин русским и европейским способом. Роль коктейльной карты в карте вин. Последовательность расположения напитков в карте коктейлей.	4	
	<b>Практическая работа</b> Составление различных видов винных карт(русской, европейской), карты бара.	2	
<b>Тема 2.3.</b> Правила приготовления и подачи различных видов кофе, чая. Квалификационная характеристика бариста.	Роль кофе и чая в ассортименте баров. Товароведная характеристика кофе и чая, их классификации. Различные виды приготовления и	6	

	<p>подачи кофе (по-турецки, по-венски, латте и т.д.).          Инвентарь, оборудование и посуда для приготовления и подачи кофе. Характеристика бариста. Приготовление различных видов чая. Приготовление какао и горячего шоколада. Требования к качеству горячих напитков.</p>		
	<p><b>Практическая работа</b>          Приготовление и подача кофе, чая, какао, горячего шоколада.</p>	2	
<b>Раздел 3. Технология приготовления и правила подачи смешанных напитков</b>			
<p><b>Тема 3.1.</b> Основы построения и технология приготовления коктейлей.          Правила украшения и подачи коктейлей. Нормативная документация в барах</p>	<p>История создания первых коктейлей, их распространение. Построение коктейлей, подбор и совместимость компонентов. Различные виды и способы смешивания напитков в бокале, в шейкере, блендере, миксере. Слоистые коктейли. Посуда, необходимая для подачи различных коктейлей. Украшение коктейлей, гарниры и топпинги для коктейлей. Технологические карты на коктейли, взаимозаменяемость компонентов в коктейлях.</p>	4	
	<p><b>Практическая работа</b>          Отработка приемов подготовки посуды, охлаждения бокалов.</p>	2	
	<p><b>Практическая работа</b>          Отработка навыков по украшению коктейлей (нарезка фруктов, создание кромки, топпинга)</p>	2	
	<p><b>Практическая работа</b>          Составление технологических карт для коктейлей.</p>	2	
<p><b>Тема 3.2.</b> Технология приготовления аперитивов, их назначение, состав, температура и время подачи</p>	<p>Способы подачи (в обнос, в баре), рекомендуемые закуски, требования к качеству аперитивов. Технология приготовления диджестивов, правила и время подачи. Назначение и температура подачи, требования к качеству диджестивов.</p>	6	



	<b>Практическая работа</b> Отработка приемов приготовления аперитивов. Технология построения, виды подачи и украшений.	2	
	<b>Практическая работа</b> Отработка приемов приготовления диджестивов. Технология построения, виды подачи и украшений.	2	
	<b>Практическая работа</b> Отработка приемов приготовления диджестивов. Технология построения, виды подачи и украшений	2	
<b>Тема 3.3.</b> Технология приготовления и ассортимент оригинальных напитков, легких и сложных холодных закусок, канапе рекомендуемых при подаче к коктейлям.	Определение оригинальных напитков, история их создания. Ознакомление с Международным списком оригинальных коктейлей. Холодных закуски легкого и сложного приготовления рекомендуемых при подаче к коктейлям. Канапе рекомендуемые к отдельным видам оригинальных коктейлей. Требования к качеству оригинальных коктейлей.	6	
	<b>Практическая работа</b> Отработка приемов приготовления оригинальных коктейлей. Правила подачи и украшения.	2	
	<b>Практическая работа</b> Приготовление легких и сложных холодных закусок, канапе рекомендуемых при подаче к коктейлям.	2	
<b>Тема 3.4.</b> Технология приготовления длинных напитков. Подбор посуды для подачи, виды используемых украшений.	Приготовление смешанных напитков большого объема, их назначение и виды. Подбор посуды для подачи. Виды украшений и гарниров. Требования к качеству длинных напитков.	6	
	<b>Практическая работа</b> Отработка приемов приготовления и подачи длинных напитков	2	
	<b>Практическая работа</b> Отработка приемов приготовления и подачи	2	

	длинных напитков		
	<b>Практическая работа</b> Отработка приемов приготовления и подачи длинных напитков	2	
<b>Тема 3.5.</b> Технология приготовления групповых коктейлей, правила подачи и оформления	Классификация коктейлей по группам. Правила приготовления и подачи коктейлей различных групп – сауэров, кулеров, боулей, физов, аустеров и т. д. Требования к качеству коктейлей отдельных групп, в том числе и горячих смешанных напитков.	4	
	<b>Практическая работа</b> Отработка приемов приготовления коктейлей типа сауэр, кулер, боуль, физ., аустер. Правила подачи и оформления данных напитков.	2	
<b>Тема 3.6.</b> Технология приготовления горячих коктейлей, правила подачи и оформления	Правила приготовления и подачи горячих коктейлей на основе чая, кофе, какао. Подбор посуды для приготовления и подачи. Виды украшений и гарниров. Требования к качеству длинных напитков.	6	
	<b>Практическая работа</b> Отработка приемов приготовления горячих коктейлей	4	
<b>Тема 3.7.</b> Деловая игра «Обслуживание в баре»	<b>Практическая работа</b> В ходе проведения данной игры студенты представляют свои авторские разработки коктейлей – новинок	4	
<b>Самостоятельная работа при изучении МДК 07.03. Выполнение работ по профессии бармен</b>		<b>21</b>	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
Ознакомление с видами баров, находящимися в г.Иркутска. (категория, ассортимент).		2	
Изучение ассортимента различных групп коктейлей, предлагаемых в барах г.Иркутска.		5	

Исследовательская работа по поиску и систематизации новых рецептов коктейлей, легких и сложных холодных закусок, канапе, рекомендуемых при подаче к коктейлям.	4	
Ассортимент кофе, предлагаемый в барах г.Иркутска.	1	
Ассортимент какао и горячего шоколада в барах г.Иркутска.	1	
Исследовательская работа по изучению фирм-поставщиков алкогольных напитков на региональный рынок.	4	
Исследовательская работа по изучению сравнительного анализа баров по правильности составления карты бара и карты вин.	4	
<b>Производственная практика по профессии бармен</b>	<b>72</b>	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
Инструктаж о прохождении учебной практики. Ознакомление с баром: его типом, специализацией, профилем, местом расположения, контингентом обслуживания, режимом работы, ассортиментом реализуемых блюд, изделий, напитков, коктейлей, перечнем основных и дополнительных услуг.	4	
Ознакомление с материальной ответственностью в баре	2	
Ознакомление с обязанностями бармена, барбэка, бариста	2	
Оценка соответствия барного оборудования и инвентаря при приготовлении коктейлей и обслуживания потребителей	4	
Установление наличия необходимого информационного обеспечения услуг предприятия: вывески предприятия, информации о режиме работы или временного приостановления деятельности, федеральных законов и другой необходимой информации.	4	
Ознакомление с методами приготовления коктейлей.	4	
Ознакомление с особенностями подбора коктейлей для бара.	4	
Участие при составлении карты бара и карты вин	4	
Ознакомление с технологией приготовления и ассортимент оригинальных напитков, легких и сложных холодных закусок, канапе рекомендуемых при подаче к коктейлям.	6	
Ознакомление с правилами приготовления и подачи различных видов кофе, чая в баре.	6	
Ознакомление с основами построения и технологией приготовления коктейлей.	4	
Правила украшения и подачи коктейлей.	4	
Нормативная документация в барах	2	
Ознакомление с технологией приготовления аперитивов, их назначение, состав, температура и время подачи в баре	6	
Ознакомление с технологией приготовления длинных напитков. Подбор посуды для подачи, виды используемых украшений.	6	
Ознакомление с технологией приготовления групповых коктейлей, правила подачи и оформления	6	
Ознакомление с отчетностью бармена	4	

<b>ВСЕГО</b>	<b>453</b>
--------------	------------

### 3.3. Тематический план профессионального модуля ПМ.07 (заочное обучение)

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля <sup>2*</sup>	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	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		
ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5, ОК 1-9	МДК07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»	<b>270</b>	<b>180</b>	<b>84</b>		<b>90</b>			
ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5, ОК 1-9	МДК 07.02 Техническое оснащение предприятий общественного питания	<b>108</b>	<b>72</b>	<b>24</b>		<b>36</b>			
ПК 2.1, ПК 6.1-6.5, ОК 1-9	МДК 07.03 Выполнение работ по профессии бармен	<b>75</b>	<b>54</b>	<b>36</b>		<b>21</b>		<b>72</b>	
	Учебная практика	<b>540</b>						<b>540</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>1065</b>	<b>306</b>	<b>144</b>		<b>147</b>		<b>72</b>	



### 3.4. Содержание профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» (заочное обучение)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся студентов, курсовая работа (проект)	Объем часов	Коды компетенций
<b>МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»</b>			
<b>Тема.1.1</b> Теоретические основы технологии. Процессы, формирующие качество продукции. Технологический процесс механической обработки овощей и их использование. Обработка грибов.	<b>Лекции</b>	1	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	Введение. Предмет, цель, задачи. Технологический цикл производства кулинарной продукции: основные понятия. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Классификация способов кулинарной обработки. Химические, биохимические, микробиологические способы обработки. Механическая обработка овощей. Обработка грибов. Форма нарезки овощей и их кулинарное использование. Классификация и ассортимент кулинарной продукции. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания.		
<b>Тема.1.2</b> Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление простых полуфабрикатов.	<b>Лекции</b>	1	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	Характеристика рыбного сырья Обработка рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов. Особенности обработки некоторых видов рыб. Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из неё. Обработка нерыбного водного сырья.		
	<b>Практические занятия</b>	1	
Оценка качества рыбы. Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы. Составление и расчёт технологических карт по блюдам. Определения % отходов при холодной и тепловой обработке рыбы и нерыбноговодного сырья.	1	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5	
<b>Тема.1.3.</b> Подготовка мяса, приготовление полуфабрикатов для простой кулинарной продукции.			<b>Лекции</b>
Механическая обработка мяса. Разделка говяжьих полутуш и четвертин; разделка туш баранины, свинины. Общие приёмы приготовления мясных полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины.			

	<p>Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикаты из них. Сроки хранения, требования к качеству.</p>		
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>	
	<p>Оценка качества поступающего сырья. Расчет количества сырья на определённое количество полуфабрикатов. Расчёт % отходов при механической обработке мяса. Приготовление рубленой и котлетной массы из мяса. Приготовление полуфабрикатов из мяса: бифштекса рубленого, котлет, биточков, шницелей, тефтелей, зраз, фрикаделек. Сроки хранения, требования к качеству.</p>		<p>ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5</p>
<p><b>Тема 1.4.</b>Кулинарная обработка птицы, кролика. Приготовление простых полуфабрикатов.</p>	<b>Лекции</b>	<b>1</b>	
	<p>1. Обработка домашней птицы, кролика. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, кролика. Оценка качества сырья. Определение % отходов. Обработка субпродуктов.</p>		<p>ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5</p>
	<b>Практические занятия</b>	1	
	<p>Оценка качества птицы. Формовка птицы (заправка) в «кармашек» Определение потерь при механической обработке. Определение % отходов при тепловой обработке.</p>		<p>ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5</p>
<p>Тема.2.1. Технология приготовления простых супов. Технология приготовления простых соусов и их производных. Подбор соусов к блюдам, отпуск</p>	<b>Лекции</b>	1	
	<p>Классификация супов, приготовление бульонов. Приготовление простых картофельных супов, с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Приготовление простых молочных, сладких, холодных супов. Приготовление простых заправочных супов: щей, борщей, рассольников, солянок. Классификация соусов. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов горячих и холодных. Технология приготовления, подбор соуса к блюдам требования к качеству, сроки хранения. Технология приготовления, подбор соуса к блюдам требования к качеству, сроки хранения</p>		<p>ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5</p>
	<b>Практические занятия</b>	1	
	<p>1. Расчет сырья для определённого количества порций супа по сборнику рецептур с использованием таблицы взаимозаменяемости продуктов. Составление технологических карт на супы. Подбор соуса, расчёт количества соуса; Составление</p>	<b>1</b>	<p>ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5</p>

	технологических карт.		
Тема 2.2. Технология приготовления простых блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий и их отпуск. Технология приготовления простых блюд из рыбы, оформления, подача	<b>Лекции</b>	1	
	Блюда и гарниры из варёных, припущенных, жареных овощей. Подготовка и приготовление блюда и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда и гарниры из тушеных, запеченных овощей. Блюда из грибов. Требования к качеству овощных блюд и гарниров, оформление, подача. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Блюда из рыбной котлетной массы. Блюда из отварной, припущенной, жареной, тушёной, запеченной рыбы.		ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	<b>Практические занятия</b>	1	
	1. Расчет сырья, необходимого для определенного количества порций блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий. Составление технологических карт. Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы. Подбор соусов и гарниров к блюдам из рыбы. Составление технологических карт.	1	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
Тема 2.3. Технология приготовления простых блюд из мяса, оформления, подача Технология приготовления простых блюд из птицы, оформления, подача.	<b>Лекции</b>	1	
	Классификация блюд из мяса, процессы, происходящие при тепловой обработке. Приготовление и оформление простых блюд из отварного, припущенного. Приготовление и подача блюд из рубленого мяса, котлетной массы. Приготовление и оформление простых блюд из жареного и тушеного мяса. Требования к качеству мясных блюд. Приготовление и отпуск простых блюд из отварного и припущенного мяса. Приготовление и отпуск простых блюд из жареного мяса. Приготовление и отпуск простых блюд из тушеного мяса. Приготовление и отпуск простых блюд из запеченного мяса. Приготовление и отпуск простых блюд из рубленого мяса.		ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1. Расчет сырья необходимого для определённого количества порции, подбор соусов к мясным блюдам и гарниров; составление технологических карт. Расчет сырья, гарниров, определение количество порций из птицы, кролика.		ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
Тема 2.4. Технология	<b>Лекции</b>	1	



приготовления простых блюд из яиц и творога, оформления, подача.	Приготовление яиц и яичных продуктов к кулинарному использованию. Приготовление и оформление блюд из яиц и творога.			
	<b>Практические занятия</b>		1	
	1.	Расчет сырья, по сборнику рецептур для блюд из яиц и творога, расчёт взаимозаменяемости продуктов.		ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
Тема 2.5. Технология приготовления простых холодных блюд и закусок.	<b>Лекции</b>		<b>1</b>	
	Приготовление простых бутербродов, салатов и винегретов, закусок из овощей и грибов, блюд и закусок из рыбы, яиц, мяса. Требования к качеству холодных блюд и закусок, сроки реализации.			ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	<b>Практические занятия</b>		1	
	1.	Расчёт необходимого количества сырья для приготовления бутербродов, подбор продуктов. Определение % отходов при термической обработке овощей.	1	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
Тема 2.6. Технология приготовления простых сладких блюд, подача. Технология приготовления простых напитков, подача. Технология приготовления простых мучных блюд, изделий из муки.	<b>Лекции</b>		1	
	1.	Классификация сладких блюд. Предварительная подготовка продуктов для компотов, сладких соусов. Требования к качеству блюд, сроки хранения, температура подачи. Приготовление чая, кофе, какао, национальные русские напитки: вода брусничная, квас. Классификация теста, ассортимент изделий из дрожжевого теста, фарши. Приготовление теста для пельменей, вареников, лапши домашней, для блинов.		ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	<b>Практические занятия</b>		1	
	1.	Расчёт необходимого количества сырья для приготовления компотов, соусов, киселей. Расчёт необходимого количества сырья для приготовления чая, кофе, какао, брусничной воды. Расчёт необходимого количества сырья для приготовления определённого количества порций блинов, оладий, вареников, фарша.		ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
<b>Самостоятельная работа при освоении МДК 07.01. Выполнение работ по профессии «Повар»</b>				ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
Тема 1.1. Составление схем по обработке овощей. Расчёт процента отходов при обработке в зависимости от сезонности.			4	
Тема 1.2. Составление технологических карт на основные блюда из рыбы.			4	
Тема 1.3. Составление алгоритмов приготовления и отпуска основных блюд из мяса и субпродуктов. Составление			4	

таблицы «Приготовление порционных полуфабрикатов из частей говяжьей туши»			
Тема1.4. Подготовка реферата по теме «Способы заправки сельскохозяйственной птицы»		4	
Тема2.1. Составление алгоритмов приготовления и отпуска заправочных супов. Составление технологических карт на основные супы. Подготовка докладов по теме «Особенности приготовления и отпуска традиционных русских супов»		4	
Тема2.2.Составление технологических карт на основные соусы и их производные. Составление таблиц «Требования к качеству основных соусов и из производных; сроки их реализации.		4	
Тема2.3.Составление алгоритмов приготовления и отпуска основных блюд и гарниров из овощей; грибов; круп; бобовых; кукурузы и макаронных изделий.		4	
Тема2.4.Составление технологических карт на основные блюда из рыбы. Составление таблиц: «Требования к качеству основных блюд из рыбы».		4	
Тема2.5.Составление технологических карт на основные блюда из мяса и субпродуктов. Составление таблицы «Требования к качеству основных блюд из мяса»; «Требования к качеству основных блюд из субпродуктов».		4	
Тема2.6.Составление алгоритмов приготовления и отпуска основных блюд из домашней птицы и кроликов.		6	
Тема2.7.Составление технологических карт на основные блюда из яиц и творога. Составление таблицы «Пищевая ценность яиц и творога».		6	
Тема2.8.Подготовка рефератов по темам: «Приготовление и отпуск бутербродов»; «Приготовление и отпуск основных холодных блюд и закусок из рыбы».		6	
Тема2.9.Составление алгоритмов приготовления и отпуска основных сладких блюд. Составление таблицы: «Требования к качеству сроки реализации основных сладких блюд».		4	
Тема2.10.Подготовка докладов; рефератов по темам; «Традиционные русские напитки; особенности их приготовления и подачи»; «Современные технологии производства десертов».		6	
Тема2.11. Составление таблиц: «Требования к качеству основных мучных блюд»; Подготовка рефератов по темам «Современные технологии использования хлебных смесей промышленного производства»; «Хлебобулочные изделия и хлеб традиционные в русской кухне.Особенности их приготовления и оформления».		6	
<b>МДК 07.02 Техническое оснащение в предприятиях общественного питания</b>		<b>16</b>	
<b>Раздел 1. Введение</b>	Основные определения и понятия. Предмет, цели и задачи курса, его назначение для подготовки специалиста-технолога. Структура курса. Состояние и перспективы развития материально-технической базы предприятий общественного питания. Основные направления научно-технического прогресса в отрасли. Классификация торгово-технологического оборудования, виды технической документации на оборудование. Порядок организации технического обслуживания и ремонта промышленного оборудования.	1	

<b>Раздел 2. "Механическое оборудование"</b>			
<p><b>Тема 2.1.</b> Детали машин. Электросиловое оборудование. Общие сведения о машинах и механизмах</p>	<p>Основные понятия устройства машин и механизмов. Общие сведения о деталях машин и материалах, применяемых в машиностроении. Неразъемные соединения, разъемные соединения; оси; валы; подшипники, муфты; их виды, назначение, краткая характеристика. Передаточные: типы передаточных, передаточное число, способы регулирования передаточного числа. Редукторы: назначение, общая характеристика. Аппараты включения и выключения электрических приемников: виды, назначение, область применения; устройство основных узлов: клеммы, контакты, приводное устройство. Особенности переключения контактов в аппаратах дистанционного управления. Причины возникновения и последствия действия токов перегрузки и короткого замыкания. Аппараты защиты: виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия</p> <p>Классификация механического оборудования. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам предприятий общественного питания. Основные узлы современной технологической машины. Типы электроприводов, применяемых в оборудовании предприятий общественного питания.</p> <p>Понятие об универсальных приводах, их комплектность, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности; техническая характеристика.</p>	<p>1</p>	<p>ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5</p>
<p><b>Тема 2.2.</b> Машины для обработки овощей</p>	<p>Классификация, назначение, отличительные особенности. Машины для очистки сырых овощей, измельчения и нарезки сырых и вареных овощей: классификация, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип действия; правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.</p> <p>Куттеры: назначение, особенности устройства основных узлов, принцип действия; правила безопасной эксплуатации.</p> <p>Протирочные машины: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип действия; правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.</p>	<p>1</p>	<p>ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5</p>
<p><b>Тема 2.3.</b> Машины для обработки мяса и рыбы</p>	<p>Классификация, назначение, отличительные особенности. Мясорубки, мясорыхлители; механизмы для перемешивания фарша, размола сухарей, очистки рыбы; котлетоформовочные машины; ленточные пилы; машины для резки замороженных продуктов, для нарезания мяса на бефстроганов: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.</p> <p>Возможность использования куттеров для механической кулинарной обработки мяса и</p>	<p>1</p>	<p>ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5</p>

	рыбы.		
<b>Тема 2.4.</b> Машины для приготовления теста и кремов	<p>Классификация, назначение, отличительные особенности.</p> <p>Просеиватели, машины и механизмы тестомесильные, тестораскаточные, взбивальные, для измельчения специй, кофе, орехов, смесительные установки, климаторы: типы, особенности устройства основных узлов, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Машины дозировочно-формовочные. Понятия об автоматах по производству тесовых заготовок, пельменей, вареников. Отличительные особенности.</p>	1	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
<b>Тема 2.5.</b> Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	<p>Классификация и назначение машин.</p> <p>Машины для нарезки хлеба: типы, особенности устройства основных узлов, характер движения основных рабочих инструментов и падающих механизмов, принцип действия, правила эксплуатации; регулирование толщины нарезки, техника безопасности. Устройства, обеспечивающие безопасность работы машин.</p>	1	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
<b>Тема 2.6.</b> Посудомоечные машины	<p>Классификация и назначение.</p> <p>Технологический процесс машинного мытья, стадии обработки, температурный режим.</p> <p>Посудомоечные машины универсальные периодического и непрерывного действия, машины для мойки функциональных емкостей, контейнеров, стеллажей, спецподносов: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, правила эксплуатации и техники безопасности. Моющие средства для мытья посуды и требования, предъявляемые к ним.</p>	1	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
<b>Тема 2.7.</b> Подъёмно-транспортное оборудование	<p>Классификация по характеру перемещения грузов, по виду используемой энергии, функциональному назначению, степени подвижности. Назначение. Условные обозначения. Характеристика основных типов подъёмно-транспортного оборудования, правила их безопасной эксплуатации. Выбор типа. Понятия о схемах комплексной механизации трудоемких работ. Виды и порядок ведения технической документации</p>	1	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5

<p><b>Тема 2.8.</b> Измерительное оборудование</p>	<p>Классификация по измеряемым величинам и устройству. Назначение. Условные обозначения торговых весов. Метрологические и эксплуатационные требования, предъявляемые к торговым весам.</p> <p>Весы настольные, лотковые циферблатные, электронные, товарные, автомобильные, вагонные: типы, особенности устройства основных узлов, техническая характеристика, правила безопасной эксплуатации. Гири общего назначения, условные, образцовые.</p> <p>Проверка измерительного оборудования: правила и нормативная база. Органы государственного и ведомственного надзора за весоизмерительным оборудованием. Виды технической документации. Критерии выбора весов для различных типов предприятий.</p>	1	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
<p><b>Тема 2.9.</b> Контрольно-кассовые машины</p>	<p>Классификация. Назначение. Условные обозначения. Правовая база. Характеристика основных операций, выполняемых контрольно-кассовыми машинами. Государственный реестр контрольно-кассовых машин, его назначение, формирование. Электронные контрольно-кассовые машины. Типы машин. Особенности устройства основных узлов, правила эксплуатации и техника безопасности. Ведение кассовой документации. Виды технической документации на контрольно-кассовые машины. Критерии выбора типов машин, организация технического обслуживания.</p>	1	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
<b>Раздел 3. "Тепловое оборудование"</b>			
<p><b>Тема 3.1.</b> Основы теплотехники. Теплогенерирующие устройства. Классификация теплового оборудования</p>	<p>Классификация и основные характеристики топлива. Основы теории теплопередач. Основные способы теплообмена, их характеристика. Общие сведения о теплообменниках аппаратов. Изоляционные материалы. Классификация. Устройства теплогенерирующие и преобразующие электрическую энергию в тепловую: назначение, типы, устройство, материалы, используемые для их изготовления, достоинства, недостатки, область применения. Регулирование мощности электронагревательных аппаратов. Приборы автоматического регулирования температуры и давления: виды, назначение, область применения, отличительные особенности. Схема газоснабжения предприятий общественного питания. Тепловое оборудование. Определение. Классификация по технологическому назначению, источникам тепла, структуре рабочего цикла, способу обогрева, конструктивному решению. Общие сведения о модульном оборудовании и функциональных емкостях. Требования, предъявляемые к тепловым аппаратам. Перспективные направления конструирования теплового оборудования.</p>	1	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5

<p><b>Тема 3.2.</b> Варочное оборудование</p>	<p>Виды и назначение варочных аппаратов, основные технологические требования, предъявляемые к их конструкции. Пищеварочные котлы: назначение, типы, принципиальная схема устройства, принцип обогрева варочного сосуда, правила эксплуатации и техники безопасности. Контрольно-измерительная и предохранительная арматура пищеварочных котлов: назначение, общая характеристика.</p> <p>Устройства электрические варочные: назначение, особенности устройства и эксплуатации, область применения. Общие сведения об автоклавах и вакуум-аппаратах. Пароварочные аппараты: назначение, типы, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Кофеварки: типы, назначение, устройство основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Микроволновые печи: многофункциональное назначение, типы, устройство основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.</p>	<p>1</p>	<p>ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5</p>
<p><b>Тема 3.3.</b> Жарочно-пекарное оборудование</p>	<p>Виды и назначение. Электросковороды, фритюрницы, шкафы жарочные и пекарные: типы, назначение, устройство основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Особенности устройства жарочно-пекарных шкафов с принудительным движением теплоносителя. Комби-шкафы: назначение, программы / "горячий воздух", "пар", комбинированный пар" /, принцип действия, эксплуатация.</p> <p>Аппараты с инфракрасным нагревом: классификация, типы, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Аппараты для производства пончиков: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.</p> <p>Прочее жарочно-пекарное оборудование, общая характеристика и назначение.</p>	<p>1</p>	<p>ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5</p>
<p><b>Тема 3.4.</b> Водогрейное оборудование</p>	<p>Плиты электрические: назначение, классификация, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Кипятильники, аппараты для кипячения и подогрева жидкостей: назначение, типы, устройство основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.</p>	<p>1</p>	<p>ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5</p>
<p><b>Тема 3.5.</b> Оборудование для раздачи пищи</p>	<p>Аппараты для поддержания пищи в горячем состоянии и подогрева: назначение и классификация.</p> <p>Мармиты для первых и вторых блюд: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.</p> <p>Духовые шкафы, подогреватели чипсов, тепловые шкафы и стойки: типы, назначение,</p>	<p>1</p>	<p>ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5</p>

	особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.		
<b>Раздел 4. "Холодильное оборудование"</b>			
<p>Основы холодильной техники. Холодильные машины.</p> <p>Торговое холодильное оборудование</p>	<p>Холодильное оборудование: назначение, направления совершенствования оснащенности предприятий общественного питания. Классификация способов охлаждения. Охлаждение: естественное и искусственное, безмашинное и машинное; их сущность, преимущество и недостатки разных видов и типов. Сущность других способов охлаждения / термоэлектрического, расширения сжатых газов/.</p> <p>Холодильные агенты, их виды, свойства, применение. Озонобезопасность.</p> <p>Понятие об устройстве и принципе работы хладоновой компрессионной машины. Классификация холодильных машин и агрегатов по виду хладона, температуре кипения хладона, холодопроизводительности, способу охлаждения, типу конденсатора, степени автоматизации, способу соединения двигателя и компрессора; степени агрегатирования. Условные обозначения, типы холодильных агрегатов и машин.</p> <p>Холодильные машины.</p> <p>Изучение устройства и принципа действия компрессоров, конденсаторов, испарителей различных марок, приборов автоматики. Определение вида компрессора, конденсатора, испарителя, оценка их экономической эффективности использования.</p> <p>Холодильное оборудование: классификация по назначению, температурному режиму, характеру движения воздуха в охлажденном объеме, степени герметичности охлажденного объема, расположению холодильного агрегата или машины. Условные обозначения холодильного оборудования. Камеры и шкафы холодильные: общая характеристика, типы, назначение, особенности устройства основных узлов, правила эксплуатации и техники безопасности.</p> <p>Холодильные прилавки, витрины, стойки-витрины, прилавки-витрины; ледогенераторы; оборудование для охлаждения жидкостей, фризеры: назначение, типы, общая характеристика, особенности устройства основных узлов, правила эксплуатации и техники безопасности.</p> <p>Торговое холодильное оборудование.</p> <p>Изучение устройства и принципа действия торгового холодильного оборудования. Освоение правил безопасной эксплуатации.</p>	1	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
<b>Самостоятельная работа при изучении МДК 07.02. Техническое оснащение в предприятиях общественного</b>		32	ОК 1-ОК9



<b>питания</b>			ПК 1.1-ПК 6.5
Составление перечня механического оборудования и мест егоустановки		2	
Новые виды технологического оборудования для предприятий общественного питания.		2	
Расчёт необходимого количества оборудования для предприятий общественного питания.		2	
Новые виды подъемно-транспортного оборудования для предприятий общественного питания.		2	
Современные типы холодильного оборудования для предприятий общественного питания.		2	
Автоматизированный учет в предприятиях общественного питания.		2	
Новое в техническом оснащении для предприятий общественного питания.		2	
Совершенствование нормативно – правовой базы охраны труда для предприятий общественного питания.		2	
Современные средства улучшения условий труда для предприятий общественного питания.		2	
Состояние и направления развития оснащённости предприятий питания г. Иркутска современными видами технологического оборудования		2	
Анализ соблюдения правил эксплуатации механического оборудования в предприятиях общественного питания г. Иркутска		2	
Анализ соблюдения правил эксплуатации теплового оборудования в предприятиях общественного питания г. Иркутска		2	
Анализ оснащённости и эффективность использования механического оборудования в предприятиях общественного питания г. Иркутска		2	
Анализ оснащённости и эффективность использования автоматизированного учета в предприятиях общественного питания г. Иркутска		2	
Анализ соблюдения правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования в предприятиях общественногопитания г. Иркутска		2	
Составление таблицы по отличительным особенностям температурного режима для торгового холодильного оборудования		2	
<b>МДК 07.03 Выполнение работ по профессии бармен</b>		<b>12</b>	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
<b>Раздел 1. Введение</b>	Задачи и содержание курса, его связь с другими предметами. Значение курса в подготовке специалистов – технологов общественного питания. Классификация баров, их ассортимент, санитарные требования, предъявляемые к ним. Обязанности персонала баров. Характеристика барной посуды, инвентаря, оборудования, применяемого в барах.	1	
<b>Раздел 2. Технология приготовления и правила подачи напитков, кофе, чая.</b>			ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК



			6.5
<b>Тема 2.1.</b> Характеристика алкогольных и безалкогольных напитков, реализуемых в баре. Классификация вин, крепких напитков, ликеров и т.д.	Ассортимент алкогольной продукции бара. Правила подачи, подбор посуды, требования к качеству.Характеристика сырья, формирование вкуса и аромата виноградных вин, игристых вин, коньяка, виски, джина, водки, пива, ликеров и т.д.	2	
<b>Тема 2.2.</b> Составления карты вин. Общие принципы составления русской и европейской карты вин	Составления карты вин русским и европейским способом. Роль коктейльной карты в карте вин. Последовательность расположения напитков в карте коктейлей.	1	
<b>Тема 2.3.</b> Правила приготовления и подачи различных видов кофе, чая. Квалификационная характеристика бариста.	Роль кофе и чая в ассортименте баров. Товароведная характеристика кофе и чая, их классификации. Различные виды приготовления и подачи кофе (по-турецки, по-венски, латте и т.д.). Инвентарь, оборудование и посуда для приготовления и подачи кофе. Характеристика бариста. Приготовление различных видов чая. Приготовление какао и горячего шоколада. Требования к качеству горячих напитков.	1	
<b>Раздел 3. Технология приготовления и правила подачи смешанных напитков</b>			
<b>Тема 3.1.</b> Основы построения и технология приготовления коктейлей. Правила украшения и подачи коктейлей. Нормативная документация в барах	История создания первых коктейлей, их распространение. Построение коктейлей, подбор и совместимость компонентов. Различные виды и способы смешивания напитков в бокале, в шейкере, блендере, миксере. Слоистые коктейли. Посуда, необходимая для подачи различных коктейлей.Украшение коктейлей, гарниры и топпинги для коктейлей. Технологические карты на коктейли, взаимозаменяемость компонентов в коктейлях.	1	
<b>Тема 3.2.</b> Технология приготовления аперитивов, их назначение, состав, температура и время подачи	Способы подачи (в обнос, в баре), рекомендуемые закуски, требования к качеству аперитивов. Технология приготовления диджестивов, правила и время подачи. Назначение и температура подачи, требования к качеству диджестивов.	2	
<b>Тема 3.3.</b> Технология приготовления и ассортимент оригинальных напитков, легких и сложных холодных закусок, канапе рекомендуемых при подаче	Определение оригинальных напитков, история их создания. Ознакомление с Международным списком оригинальных коктейлей. Холодных закуски легкого и сложного приготовления рекомендуемых при подаче к коктейлям. Канапе рекомендуемые к отдельным видам оригинальных коктейлей. Требования к качеству оригинальных коктейлей.	2	

к коктейлям.			
<b>Тема 3.4.</b> Технология приготовления длинных напитков. Подбор посуды для подачи, виды используемых украшений	Приготовление смешанных напитков большого объема, их назначение и виды. Подбор посуды для подачи. Виды украшений и гарниров. Требования к качеству длинных напитков.	1	
<b>Тема 3.5.</b> Технология приготовления групповых коктейлей, правила подачи и оформления	Классификация коктейлей по группам. Правила приготовления и подачи коктейлей различных групп – сауэров, кулеров, боулей, физов, аустеров и т. д. Требования к качеству коктейлей отдельных групп, в том числе и горячих смешанных напитков.	1	
<b>Самостоятельная работа при изучении МДК 07.03. Выполнение работ по профессии бармен</b>		<b>84</b>	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
Ознакомление с видами баров, находящимися в г.Иркутска. (категория, ассортимент).		8	
Изучение ассортимента различных групп коктейлей, предлагаемых в барах г.Иркутска.		12	
Исследовательская работа по поиску и систематизации новых рецептов коктейлей, легких и сложных холодных закусок, канапе, рекомендуемых при подаче к коктейлям.		12	
Ассортимент кофе, предлагаемый в барах г.Иркутска.		12	
Ассортимент какао и горячего шоколада в барах г.Иркутска.		12	
Исследовательская работа по изучению фирм-поставщиков алкогольных напитков на региональный рынок.		14	
Исследовательская работа по изучению сравнительного анализа баров по правильности составления карты бара и карты вин.		14	
<b>Производственная практика по профессии бармен</b>		<b>72</b>	
Инструктаж о прохождении учебной практики. Ознакомление с баром: его типом, специализацией, профилем, местом расположения, контингентом обслуживания, режимом работы, ассортиментом реализуемых блюд, изделий, напитков, коктейлей, перечнем основных и дополнительных услуг.		4	
Ознакомление с материальной ответственностью в баре		2	
Ознакомление с обязанностями бармена, барбэка, бариста		2	
Оценка соответствия барного оборудования и инвентаря при приготовлении коктейлей и обслуживания потребителей		4	
Установление наличия необходимого информационного обеспечения услуг предприятия: вывески предприятия,		4	

информации о режиме работы или временного приостановления деятельности, федеральных законов и другой необходимой информации.		
Ознакомление с методами приготовления коктейлей.	4	
Ознакомление с особенностями подбора коктейлей для бара.	4	
Участие при составлении карты бара и карты вин	4	
Ознакомление с технологией приготовления и ассортимент оригинальных напитков, легких и сложных холодных закусок, канапе рекомендуемых при подаче к коктейлям.	6	
Ознакомление с правилами приготовления и подачи различных видов кофе, чая в баре.	6	
Ознакомление основами построения и технологией приготовления коктейлей.	4	
Правила украшения и подачи коктейлей.	4	
Нормативная документация в барах	2	
Ознакомление с технологией приготовления аперитивов, их назначение, состав, температура и время подачи в баре	6	
Ознакомление с технологией приготовления длинных напитков. Подбор посуды для подачи, виды используемых украшений.	6	
Ознакомление с технологией приготовления групповых коктейлей, правила подачи и оформления	6	
Ознакомление с отчетностью бармена	4	
<b>ВСЕГО</b>	<b>168</b>	

#### **4.Условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

#### **4.Условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация профессионального модуля обеспечена:

МДК07.01 Технические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса; МДК 07.02 Технические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса: 11-16 - лаборатория учебный кулинарный цех (664003, Иркутская область, г. Иркутск, ул. Байкальская, д. 105);

11-015 - учебная аудитория дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, лабораторных и практических занятий (664003, Иркутская область, г. Иркутск, ул. Байкальская, д. 105);

11-201 - читальный зал с выходом в сеть Интернет (664003, Иркутская область, г. Иркутск, ул. Байкальская, д. 105);

11-116 - учебная мебель: стол - 7 шт, магнитно-маркерная доска - 1 шт; плита электрическая ЭП-2ЖШ 4 шт, Пресс - гриль (контактный) Ergo (2 секц) 1 шт., слайсер 9" HBS-220JC Convito, толщина нарезки от 0 до 15 мм 1 шт, стол разделочный центральный СРЦ 1000/600Z 4 шт., тестомес DN 5 Starfood 1 шт, холодильник двухкамерный Бирюса 135 1 шт, холодильник Саратов 451 1 шт, холодильник СТИНОЛ 1 шт. шкаф расстоечный+Конвекционная печь 1 шт, шкаф холодильный ШХ-0,5 ДСУ 1 шт. весы CAS Corp.LTD SW-20 ,весы настольные ВНЦ-1000,до 1 кг., весы настольные ВНЦ-2,до 200гр. 1 шт. лапшерезка QF-150+QJ-2+QS-1x2 мех.упр. 2 насадки 1 шт микроволновая печь MM717 CMF 1 шт. миксер ВИТЕС 1 шт ванна моечная с рабочей поверхностью ВСМС-1/530 4 шт.

11-309 - учебная мебель (ученическая парта - 26 шт, стол преподавателя - 1 шт, стул преподавателя - 1 шт), магнитно-маркерная доска, мультимедийная система (переносная): ноутбук, мультимедийный проектор;

11-201 - учебная мебель: столы - 20 шт, стулья - 62 шт, стеллаж - 61 шт, компьютеры - 4 шт, принтер - 1 шт, копировальный аппарат

МДК 07.03Техническое оснащение предприятий общественного питания

11-015 - кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства (664003, Иркутская область, г. Иркутск, ул. Байкальская, д. 105);

11-201 - читальный зал с выходом в сеть Интернет (664003, Иркутская область, г. Иркутск, ул. Байкальская, д. 105) 11-015 - учебная мебель (ученический стол -

10 шт, стул - 20, стол преподавателя - 1 шт, стул преподавателя - 1 шт), магнитно-маркерная доска; мультимедийная система (переносная): ноутбук, мультимедийный проектор; холодильник бытовой, блендер, слайсер, машина для нарезки овощей, весы электрон, мельница для льда, шейкер, барная стойка, спидвей, посуда для подачи коктейлей, соковыжималка;

11-201 - учебная мебель: столы - 20 шт, стулья - 62 шт, стеллаж - 61 шт, компьютеры - 4 шт, принтер - 1 шт, копировальный аппарат

## МДК 07.04 Выполнение работ по профессии бармен

11-015 - учебная аудитория дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, лабораторных и практических (664003, Иркутская область, г. Иркутск, ул. Байкальская, д. 105);

11-201 - читальный зал с выходом в сеть Интернет (664003, Иркутская область, г. Иркутск, ул. Байкальская, д. 105) 11-015 - учебная мебель (ученический стол - 10 шт, стул - 20, стол преподавателя - 1 шт, стул преподавателя - 1 шт), магнитно-маркерная доска; мультимедийная система (переносная): ноутбук, мультимедийный проектор; холодильник бытовой, блендер, слайсер, машина для нарезки овощей, весы электрон, мельница для льда, шейкер, барная стойка, спидвей, посуда для подачи коктейлей, соковыжималка;

11-201 - учебная мебель: столы - 20 шт, стулья- 62 шт, стеллаж - 61 шт, компьютеры - 4 шт, принтер - 1 шт, копировальный аппарат

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы**

#### Федеральные законы и нормативные акты

1.ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия: <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу:<http://docs.cntd.ru/document/1200107327>

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования: <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения:<http://docs.cntd.ru/document/1200103471>

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания: <http://docs.cntd.ru/document/1200103472>

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию:<http://docs.cntd.ru/document/1200103473>

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания: <http://docs.cntd.ru/document/1200103474>

9. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания: <http://docs.cntd.ru/document/1200103475>

10. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях: <http://docs.cntd.ru/document/1200111505>

11. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного

питания: <http://docs.cntd.ru/document/1200111506>

12. ГОСТ Р 54607.1-2011. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-54607-1-2011>

13. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний: <http://docs.cntd.ru/document/1200102026>

14. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-54609-2011>

15. ГОСТ Р 56725-2015 Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания: <http://docs.cntd.ru/document/1200127222>

16. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание: <http://docs.cntd.ru/document/1200127776>

17. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Требования к изготовлению и реализации: <http://docs.cntd.ru/document/1200127184>

18. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (в редакции Федерального закона от 09.01.1996 № 2-ФЗ) (с изм. на 03.07.2016) "О защите прав потребителей": <http://docs.cntd.ru/document/zakon-rf-o-zashhite-prav..>

19. Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ (с изм. на 03.07.2016) (редакция, действующая 04.07.2016) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения": <http://docs.cntd.ru/document/901729631>

20. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с изм. на 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов": <http://docs.cntd.ru/document/901751351>

21. Федеральный закон №184-ФЗ от 27.12.2002 (с изм. на 05.04.2016) (редакция, действующая с 01.07.2016) "О техническом регулировании": [http://docs.cntd.ru/document/zakon\\_o\\_tehnicheskom\\_reg..](http://docs.cntd.ru/document/zakon_o_tehnicheskom_reg..)

22. Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ (с изм. на 26.04.2016) "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака": <http://docs.cntd.ru/document/499002954>

23. Правила оказания услуг общественного питания (утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 №1036) (ред. от 04.10.2012): <http://docs.cntd.ru/document/9047537>

24. Нормы оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем (утв. Приказом Министерства торговли РСФСР от 01.09.1986 № 0152): <http://docs.cntd.ru/document/9044696>

25. Порядок и методика осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания, продовольственной

### Основная литература

26. Никифорова, Т. Оборудование для предприятий общественного питания : [Электронный ресурс] учебное пособие / Т. Никифорова, Д.А. Куликов, С. Пономарев ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург : ОГУ, 2016. - 131 с. : ил., табл. ; - Режим доступа: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259287](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259287)

27. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А.Т. Васюковой. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 208 с. - ISBN 978-5-394-02385-9; Режим доступа - : [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=421513](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=421513)

28. Технология мучных кулинарных изделий : учебное пособие / Н.С. Родионова, А.А. Дерканосова, С.Н. Тефикина и др. [Электронный ресурс]; Министерство образования и науки РФ, ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» ; науч. ред. Н.С. Родионова. - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. - 220 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-00032-061-7 ; Режим доступа - URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=336060](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=336060)

### Дополнительная литература

29. Терминологический словарь: для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс] / Б.В. Щербина, И.Р. Смирнова, Ю.М. Плаксин и др. - М.: Логос, 2016. - 259 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-98704-776-7; Режим доступа - [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438482](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438482)

30. Никифорова, Т. Оборудование для предприятий общественного питания : учебное пособие [Электронный ресурс] / Т. Никифорова, Д.А. Куликов, С. Пономарев ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург : ОГУ, 2016. - 131 с. : ил., табл. ; Режим доступа - [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259287](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259287)

### Периодические издания:

34. Отечественные журналы: «Питание и общество»; «Пищевая промышленность»; «Ресторанные ведомости».

### Интернет-ресурсы:

35. <http://www.oopht.ru/>

36. <http://www.bestpravo.ru/>

37. <http://leg.co.ua/knigi/html>

38. <http://www.arci.ru/>

39. <http://www.cafemars.ru/>

40. <http://www.rational.ru/>

- 41.<http://www.atesy.ru/>
- 42.<http://www.Torgmash.perm.ru/>
- 43.<http://www.robotcounpe.ru/>
- 44. Научная библиотека БГУ <http://lib.isea.ru>
- 45. <http://www.Kulina.Ru>.
- 46.<http://www.1001recept.Com>.
- 47.<http://www.kuharka.ru>.
- 48.<http://www.Domovodstvo.Co>
- 49. <http://lib-catalog.isea.ru/>

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

Образовательное учреждение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, междисциплинарной и модульной подготовки, предусмотренных паспортом модуля. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Освоение модуля предусматривает:

выполнение обучающимся практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимся программы модуля в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в профильных организациях;

проведение учебной практики в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

При освоении модуля должны предусматриваться групповые и индивидуальные консультации. Освоение модуля обеспечивается учебно-методической документацией по всем междисциплинарным курсам модуля. Каждый обучающийся имеет доступ к базам данных и библиотечным фондам образовательного учреждения. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением.

Освоению профессионального модуля должно предшествовать изучение следующих дисциплин:

- ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- ОП. 02 Физиология питания;
- ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов сырья;
- ОП. 05 Метрология и стандартизация

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.



#### 4.4. Перечень занятий, проводимых в активных и интерактивных формах

Общее количество аудиторных часов – **306 часов**

Занятия в активных и интерактивных формах – **82 часов (20 %)**

Тема занятия	Кол-во часов	Форма проведения
<b>МДК07.01</b> Выполнение работ по профессии «Повар»		
<b>Тема 1.3.</b> Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление простых полуфабрикатов.	2	Интерактивная лекция
<b>Тема 2.3.</b> Технология приготовления простых блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий и их отпуск.	2	Работа в малых группах (технология сотрудничества)
ВСЕГО ПО МДК 07.01	4	
<b>МДК 07.02</b> Техническое оснащение предприятий общественного питания		
<b>Тема 2.4.</b> Машины для обработки мяса и рыбы	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств.
<b>Тема 2.9.</b> Измерительное оборудование	2	Работа в малых группах
ВСЕГО ПО МДК 07.02	4	
<b>МДК 07.03</b> Выполнение работ по профессии бармен		
<b>Тема 2.2.</b> Составления карты вин. Общие принципы составления русской и европейской карты вин	2	Работа в малых группах (технология сотрудничества)
<b>Тема 2.3.</b> Правила приготовления и подачи различных видов кофе, чая. Квалификационная характеристика бариста.	2	Интерактивная лекция
<b>Тема 3.6.</b> Обслуживание в баре	2	Деловая игра
ВСЕГО ПО МДК 07.03	6	
<b>ВСЕГО ПО ПМ.07</b>	14	

## 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
<p><i>ПК 1.1.</i> Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд</li> <li>- Правильность определения доброкачественности сырья</li> <li>- Правильность организации рабочего места</li> <li>- Правильность определения соответствие полуфабрикатов требованиям качества</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения работы</p> <p>Письменный контроль</p> <p>Проверка выполнения решения ситуаций</p> <p>Наглядное приготовление полуфабрикатов</p>
<p><i>ПК 1.2.</i> Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд</li> <li>- Правильность в определении доброкачественности сырья</li> <li>-Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт</li> <li>- Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды</li> <li>- Правильность организации рабочего места</li> <li>- Соблюдение технологического процесса при приготовлении полуфабрикатов.</li> <li>- Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда</li> </ul>	<p>Тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения работы</p> <p>Письменный контроль</p> <p>Соблюдение правил эксплуатации оборудования на ПОП</p> <p>Проверка организации рабочего места.</p> <p>Экспертная оценка выполнения работ.</p> <p>Прохождение инструктажа по технике безопасности</p>
<p><i>ПК1.3.</i> Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соответствие полуфабрикатов требованиям качества</li> <li>-Правильность в определении доброкачественности сырья</li> <li>-Точность выполнения расчетов и</li> </ul>	<p>Наличие сертификата соответствия.</p> <p>Тестирование</p>

<p><i>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</i></p>	<p>грамотность оформления технологических карт</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды</li> <li>-Правильность организации рабочего места</li> <li>- Соблюдение технологического процесса при приготовлении полуфабрикатов</li> <li>-Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов</li> <li>- Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда</li> </ul> <p>-Соответствие полуфабрикатов требованиям качества.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов</li> <li>- Правильность организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд</li> <li>- Правильность приготовления сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь</li> <li>- Правильность сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд</li> </ul>	<p>Проверка организации рабочего места</p> <p>Наглядное приготовление полуфабрикатов</p> <p>Проверка выполнения решения ситуаций</p> <p>Экспертная оценка выполнения работы</p> <p>Письменный контроль</p> <p>Правильность выбора сырья для приготовления сложных холодных закусок.</p> <p>Тестирование</p> <p>Проверка выполнения решения ситуаций</p> <p>Тестирование</p>
<p><i>ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность сервировки и оформления легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы</li> <li>- Правильность организации технологического процесса приготовления сложных холодных</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения работы</p> <p>Письменный контроль</p> <p>Составление</p>

<p><i>ПК 2.3.</i> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>закусок, блюд из рыбы, мяса, птицы.  -декорирования блюд из птицы, мяса, рыбы.  - Правильность контроля качества и безопасности сложных холодных блюд  - разработки ассортимента сложных соусов  - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов</p>	<p>технологических карт, решение ситуационных задач.  Экспертная оценка выполнения работы  Письменный контроль</p>
<p><i>ПК 3.1.</i> Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<p>-Правильность разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов.  - Правильность организации технологического процесса приготовления супов.  - Правильность приготовления сложных супов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь.  - Правильность сервировки и оформления сложных супов</p>	<p>Тестирование  Экспертная оценка выполнения работы  Письменный контроль  тестирование</p>
<p><i>ПК 3.2.</i> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p>- Правильность разработки ассортимента соусов  - Правильность расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных соусов.  - Правильность проверки качества продуктов для приготовления сложных соусов  - Правильность организации технологического процесса приготовления сложных соусов</p>	<p>Экспертная оценка выполнения работы  Письменный контроль  Проверка выполнения решения ситуаций</p>
<p><i>ПК3.3.</i> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<p>- Правильность организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра.  - Правильность приготовления</p>	<p>Экспертная оценка  Экспертная оценка выполнения работы  Письменный контроль  Тестирование  Экспертная оценка</p>

<p><i>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</i></p>	<p>сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции</li> <li>- Правильность разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: -рыбы, мяса и птицы</li> <li>-проводить расчеты по формулам;</li> <li>- Правильность организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: рыбы, мяса и птицы</li> <li>- Правильность приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь</li> </ul>	<p>выполнения работы</p> <p>Письменный контроль</p> <p>Тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения работы</p> <p>Письменный контроль</p> <p>Дегустация готовой продукции</p>
<p><i>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</li> <li>- Правильность организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</li> <li>- Правильность приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря</li> <li>- Правильность оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных изделий</li> </ul>	<p>Составление технологических карт по приготовлению холодного и горячего десерта</p> <p>Экспертная оценка выполнения работы</p>
<p><i>ПК 4.2. Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность разработки ассортимента мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</li> <li>- Правильность организации</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения работы</p> <p>Письменный контроль</p> <p>Проверка выполнения решения ситуаций</p>

<p><i>ПК 4.3</i> Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность приготовления мучных кондитерских изделий, праздничных тортов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря</li> <li>- Правильность оформления и отделки мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</li> <li>- Правильность разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий</li> <li>- Правильность организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</li> <li>- Правильность приготовления мелкоштучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря</li> <li>- Правильность оформления и отделки мелкоштучных кондитерских изделий</li> </ul>	<p>Дегустация готовой продукции</p> <p>Тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения работы</p> <p>Письменный контроль</p> <p>Проверка выполнения решения ситуаций</p> <p>Дегустация готовой продукции</p> <p>Тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения работы</p> <p>Письменный контроль</p>
<p><i>ПК 4.4</i> Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность разработки ассортимента отделочных полуфабрикатов</li> <li>- Правильность организации технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов</li> <li>- Правильность приготовления отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря</li> <li>- Правильность оформления и отделки полуфабрикатов</li> </ul>	<p>Проверка выполнения решения ситуаций</p> <p>Дегустация готовой продукции</p> <p>Тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения работы</p> <p>Письменный контроль</p>
<p><i>ПК. 5.1.</i> Организовывать и проводить приготовление сложных</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность контроля качества и безопасности готовой продукции</li> <li>- Правильность расчета массы сырья</li> </ul>	<p>Проверка выполнения решения ситуаций</p>

<p>холодных десертов.  <i>ПК 5.2.</i> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p> <p><i>ПК 6.1.</i> Участвовать в планировании основных показателей производства</p> <p><i>ПК 6.2.</i> Планировать выполнение работ исполнителями</p> <p><i>ПК 6.3.</i> Организовать работу трудового коллектива</p> <p><i>ПК 6.4.</i> Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</p> <p><i>ПК 6.5.</i> Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<p>для приготовления холодного и горячего десерта;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- Правильность оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- Правильность контроля качества и безопасности готовой продукции</li> <li>- Правильность расчета выхода продукции в ассортименте;</li> <li>- Соблюдение алгоритма принятия производственных решений;</li> <li>- Соблюдение этапов организации работы коллектива исполнителей;</li> <li>- Правильность составления и ведения табеля учета рабочего времени;</li> <li>- Правильность оформления документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией</li> </ul>	<p>Дегустация готовой продукции</p> <p>Тестирование</p> <p>Тестирование</p> <p>Устные опросы</p> <p>Защита практических работ</p> <p>Проверка качества выполнения домашних заданий.</p> <p>Проверка результатов выполнения самостоятельной работы.</p> <p>Зачеты по учебной практике</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю</p>
---	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированности 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>
---	--	---

ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Устный опрос  Экспертное наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ.
ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Устный опрос Экспертное наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ.
ОК5.Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий	- проявление интереса к профессии, использование дополнительной информации.	Устный опрос
ОК6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ
ОК7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ.
ОК 8. Ориентироваться в	- проявление интереса к	Экспертное наблюдение



условия частой смены технологий в профессиональной деятельности.	инновациям в области профессиональной деятельности.	и оценка на занятиях при выполнении работ
ОК 9Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- проявление интереса к профессии, использование дополнительной информации	Реферат

Автор преподаватель:

Горячкина И.С.