

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

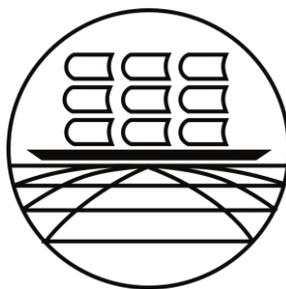
«ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

УТВЕРЖДАЮ
Начальник ММРК им. И.И. Месяцева
ФГБОУ ВО «МГТУ»


И.В. Артеменко

(подпись)

«31» августа 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля: ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

программы подготовки специалистов среднего звена (ПСПССЗ)

специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе базовой подготовки

форма обучения: очная

Мурманск
2019

Рассмотрено и одобрено на заседании
Методической комиссии преподавателей
дисциплин профессионального цикла
специальностей отделения Промышленное
рыболовство

Председатель МК
Обносов В.А.

Разработано

на основе ФГОС СПО по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания, утвержденного
приказом Министерства образования и науки
РФ № 384 от 22 апреля 2014г.

Протокол от «29» мая 2019г.

Автор (составитель): Кулик О. М., преподаватель первой категории отделения
промышленного рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева»
ФГБОУ ВО «МГТУ»

Рецензенты
внутренний: Минеева Е. Н., преподаватель отделения промышленного
рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВО
«МГТУ»

внешний: Горохова С. А., преподаватель ГАПОУ МО "Мурманский
строительный колледж имени Н.Е. Момота"

Лист переутверждения

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))**

Председатель МК _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))**

Председатель МК _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)

Председатель МК _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)

Председатель МК _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)

Председатель МК _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

** - при наличии изменений и (или) дополнений заполняется лист изменений, вносимых в РП*

Лист изменений, вносимых в РП (при наличии)

по профессиональному модулю ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

В рабочую программу вносятся следующие изменения и дополнения:

1. _____
2. _____
3. _____

Дополнения и изменения внесены и одобрены на заседании МК _____

наименование МО

от «____» _____ 201__ г., протокол № _____

Председатель МК

_____ Ф.И.О.

Паспорт рабочей программы профессионального модуля

1.1 Область применения программы профессионального модуля.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. № 384 и учебного плана очной формы обучения.

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

1.2 Требования к результатам освоения:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **иметь практический опыт:**

ПО1 технологического процесса подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

ПО2 подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

ПО3 приготовления холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО4 сервировки и оформления канапе, холодных закусок, оформления и отделки холодных блюд из рыбы, мяса;

ПО5 приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО6 сервировки и оформления горячей кулинарной продукции;

ПО7 приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО8 оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;

ПО9 приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использования различных технологий, оборудования и инвентаря;

ПО10 оформления и отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

ПО11 приготовления напитков.

уметь:

У1 органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;

У2 изготавливать полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

У3 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

У4 выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

У5 обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы;

У6 использовать различные технологии приготовления холодных блюд и соусов;

У7 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления холодных блюд и соусов;

У8 выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении холодных блюд;

У9 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы;

У10 выбирать различные способы и приемы приготовления горячей кулинарной продукции;

У11 выбирать температурный режим при подаче и хранении горячей кулинарной продукции;

У12 использовать различные способы и приемы приготовления холодных и горячих десертов;

У13 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении десертов;

У14 выбирать способы сервировки и подачи, варианты оформления десертов;

У15 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

У16 использовать различные способы и приемы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

У 17 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении напитков;

знать:

31 общие требования к обработке овощей;

32 ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, овощей, плодов и грибов для приготовления сложных блюд;

33 методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

34 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;

35 правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

36 требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;

37 ассортимент канапе, холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, холодных соусов;

38 требования к качеству готовых канапе, холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

39 температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, холодных закусок, холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

310 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных блюд и соусов;

311 технологию приготовления канапе, холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

312 методы сервировки, варианты оформления, способы и температура подачи канапе, холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

313 требования к безопасности приготовления и хранения готовых холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

314 технология приготовления супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

315 температурный, санитарный режим и правила приготовления супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы.

316 виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячей кулинарной продукции;

317 технологию приготовления супов, соусов, блюд из мяса и птицы;

318 органолептические способы определения степени готовности и качества горячей кулинарной продукции;

319 технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

320 варианты сервировки, оформления и способы подачи супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов.

321 требования к безопасности приготовления, хранения и подачи горячей кулинарной продукции;

322 технологию приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;

323 особенности подготовки яиц, яичных продуктов и творога для приготовления блюд;

324 технологию приготовления напитков;

325 органолептический метод определения степени готовности десертов;

326 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении десертов;

327 технологию приготовления разных типов десертов;

328 температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов десертов;

329 методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;

330 температурный режим и правила приготовления разных типов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;

331 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;

332 технологию приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;

333 органолептические способы определения степени готовности и качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;

334 технологию приготовления напитков.

Процесс изучения профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих направлен на формирование следующих компетенций (табл. 1).

Компетенции, формируемые профессиональным ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих в соответствии с ФГОС СПО

Таблица 1.

Код компетенции	Содержание компетенции	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	У1-У17. З1-З34. ПО1-ПО11.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	У1-У17. З1-З34. ПО1-ПО11.
ОК.3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У1-У17. З1-З34. ПО1-ПО11.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	У1-У17. З1-З34. ПО1-ПО11.

	профессионального и личностного развития.	
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	У1-У17. 31-334. ПО1-ПО11.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У1-У17. 31-334. ПО1-ПО11.
ОК 7.	Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У1-У17. 31-334. ПО1-ПО11.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У1-У17. 31-334. ПО1-ПО11.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1-У17. 31-334. ПО1-ПО11.
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	У1-У5. 32-36. ПО1-ПО2.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	У1-У5. 32-34. ПО1-ПО2.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	У1-У5. 32-34. ПО1-ПО2.
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	У6-У8. 37-313. ПО3-ПО4.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	У9-У11. 314-318, 320-321. ПО5-ПО6.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У9-У11. 314-321. ПО5-ПО6.
ДПК 7.1	Проводить подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	У1-У3. 31,32,34. ПО1.
ДПК 7.2	Проводить приготовление холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У6-У8. 37-313. ПО3-ПО4.
ДПК 7.3	Проводить приготовление холодных и горячих соусов.	У6-У11. 37-318, 321.

		ПО3-ПО5.
ДПК 7.4	Проводить приготовление блюд из овощей, грибов, бобовых, макаронных изделий, творога и яиц.	У9-У11. 316,318,320-323. ПО3-ПО4.
ДПК 7.5	Проводить приготовление мучных и кондитерских изделий.	У15-У16. 329-333. ПО9-ПО10.
ДПК 7.6	Проводить приготовление холодных и горячих десертов.	У12-У14. 325-328. ПО7-ПО8.
ДПК 7.7	Проводить приготовление напитков.	У17. 334. ПО11.

2. Структура и содержание профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной деятельности по формам обучения

Таблица 2

Виды учебной деятельности	Объем часов по формам обучения
	очная
Максимальная учебная нагрузка (всего):	288
Обязательная учебная нагрузка (всего)	192
в том числе:	
теоретические занятия (лекции, уроки)	98
практические занятия	28
лабораторные занятия	66
Самостоятельная работа (всего)	74
Консультации	22
Практика, (час.)	252
в том числе:	
учебная практика	252
Всего с учетом практик	540
Промежуточная аттестация	экзамен (квалификационный) по ПМ

2.2. Тематический план профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по очной форме обучения

Таблица 3

Коды компетенций/компетентностей	Наименование разделов (тем) учебной дисциплины	Максимальная учебная нагрузка, ч	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося					Самостоятельная работа обучающегося		Консультации
			Всего	в том числе				Всего	в том числе индивидуальный проект	
				лекции, уроки	практические занятия	лабораторные занятия	курсовая работа (проект)			
МДК 07.01	Профессиональная подготовка повара.	288	192	98	28	66		74		22
ОК 1 – 9, ДПК 7.1, ДПК 7.4.	Раздел 1 Технология приготовления блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.	84	56	30	8	18		20		8
	Тема 1.1 Механическая обработка овощей и грибов.	20	12	10	2			6		2
	Тема 1.2 Блюда из овощей.	36	22	14	2	6		12		2
	Тема 1.3 Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	28	22	6	4	12		2		4
ОК 1 – 9, ДПК 7.4.	Раздел 2 Технология приготовления блюд из яиц и творога.	30	20	6	2	12		8		2
	Тема 2.1 Блюда из яиц.	16	10	4		6		4		2
	Тема 2.2 Блюда из творога.	14	10	2	2	6		4		
ОК 1 – 9, ПК 3.1, ДПК 7.3.	Раздел 3 Технология приготовления супов и соусов.	46	26	16	4	6		16		4
	Тема 3.1 Приготовление супов.	32	20	10	4	6		10		2
	Тема 3.2 Приготовление соусов.	14	6	6				6		2
ОК 1 –	Раздел 4 Технология	54	36	18	6	12		14		4

9, ПК 1.1-1.3, ПК 3.4.	приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы.								
	Тема 4.1 Приготовление блюд из рыбы.	26	16	8	2	6		8	2
	Тема 4.2 Приготовление блюд из мяса и птицы.	28	20	10	4	6		6	2
ОК 1 – 9, ПК 1.1-1.1, ДПК 7.1-7.2.	Раздел 5 Технология приготовления холодных блюд и закусок.	36	24	14	4	6		10	2
	Тема 5.1 Приготовление салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок из овощей.	16	8	4	4			8	
	Тема 5.2 Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, рыбы и яиц.	20	16	10		6		2	2
ОК 1 – 9, ДПК 3.3.	Раздел 6 Технология приготовления сладких, мучных блюд и напитков.	32	24	14	4	12		6	2
	Тема 6.1 Приготовление сладких блюд и напитков.	16	14	6	2	12		2	
	Тема 6.2 Приготовление мучных изделий.	16	10	8	2			4	2
ОК 1 – 9, ПК 2.1-3.4, ДПК 7.5-7.7.	Учебная практика	252							
	Всего:	540	192	98	28	66		74	22

2.3. Содержание программы по профессиональному модулю ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по очной форме обучения.

Таблица 4

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	Уровень освоения
		очная	
1	2	3	4
МДК 07.01 Профессиональная подготовка повара.			
Раздел 1 Технология приготовления блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.			
Тема 1.1 Механическая обработка овощей и грибов.	Содержание учебного материала	12	
	Общие требования к обработке овощей.	2	2
	Обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных и луковых овощей. Обработка плодовых овощей, салатных, пряных и десертных овощей.	2	2
	Обработка грибов.	2	2
	Полуфабрикаты из овощей и способы нарезки. Карвинг. Сроки хранения овощей. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов.	2	2
	Организация производства в заготовочном овощном цехе. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.	2	2
	Практические работы:	2	
	Формы нарезки овощей.	2	3
	Самостоятельная работа обучающегося:	6	
	Оборудование заготовочного цеха	2	2
Обработка десертных овощей	4	2	
Тема 1.2 Блюда из овощей.	Содержание учебного материала	22	
	Способы тепловой обработки продуктов.	2	2
	Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей.	2	2
	Блюда и гарниры из жареных овощей.	2	2
	Тушёные овощные блюда.	2	2
	Запеченные овощные блюда.	2	2
	Блюда из дикоросов. Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения. Бракераж готовой продукции.	2	2
	Организация производства в горячем цехе. Виды технологического оборудования	2	2

	и производственного инвентаря, используемых при тепловой обработке овощей, грибов. Варочно-жарочное оборудование: электрические и газовые плиты. Техника безопасности при использовании теплового оборудования.		
	Практические работы:	2	
	Подбор оборудования для приготовления блюд из овощей.	2	3
	Лабораторные работы:	6	
	Технология приготовления блюд и гарниров из отварных, жареных и тушеных овощей.	6	3
	Самостоятельная работа обучающегося:	12	
	Способы тепловой обработки продуктов	4	2
	Блюда и гарниры из припущенных овощей	4	2
	Техника безопасности при работе с тепловым оборудованием	4	2
Тема 1.3 Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	Содержание учебного материала	22	
	Технология обработки сырья и приготовления блюд из круп.	2	2
	Технология обработки сырья и приготовления блюд из бобовых.	2	2
	Технология обработки сырья и приготовление блюд из макаронных изделий.	2	2
	Практические работы:	4	
	Виды круп.	2	3
	Расчет сырья для приготовления каш.	2	3
	Лабораторные работы:	12	
	Технология приготовления блюд из круп и бобовых.	6	3
	Технология приготовления блюд из макаронных изделий.	6	3
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	
	Решение задач.	2	3
Форма текущего контроля по разделу: текущая успеваемость			
Раздел 2 Технология приготовления блюд из яиц и творога.			
Тема 2.1 Блюда из яиц.	Содержание учебного материала	10	
	Требования к качеству яиц. Обработка яиц на предприятиях общественного питания. Продукты переработки яиц.	2	2
	Приготовление блюд из яиц.	2	2
	Лабораторные работы:	6	
	Технология приготовления блюд из яиц.	6	3
	Самостоятельная работа обучающегося:	4	

	Требования к качеству блюд из яиц.	2	3
	Решение задач.	2	3
Тема 2.2 Блюда из творога.	Содержание учебного материала	10	
	Предварительная обработка творога. Приготовление блюд из творога.	2	2
	Лабораторные работы:	6	
	Технология приготовления блюд из творога.	6	3
	Практические работы:	2	
	Работа со сборником рецептов. Расчет используемого сырья и составление технологических карт.	2	3
	Самостоятельная работа обучающегося:	4	
	Составление технологических карт	4	3
Форма текущего контроля по разделу: текущая успеваемость			
Раздел 3 Технология приготовления супов и соусов.			
Тема 3.1 Приготовление супов.	Содержание учебного материала	20	
	Приготовление бульонов из мяса, костей, концентрированный бульон. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления первых блюд, их безопасное использование.	2	2
	Требования к санитарному состоянию оборудования. Приемы санитарной обработки инструментов, приспособлений и инвентаря. Температурный, санитарный режим и правила приготовления супов.	2	2
	Заправочные супы: приготовление щей, борщей, рассольников, солянок	2	2
	Приготовление супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	2	2
	Приготовление супов – пюре, молочных и прозрачных супов, сладкие супы. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи супов.	2	2
	Лабораторные работы:	6	
	Технология приготовления супов.	6	3
	Практические работы:	4	
	Определение норм закладки сырья на различное количество порций.	2	3
	Решение задач на тему: взаимозаменяемость продуктов.	2	3
	Самостоятельная работа обучающегося:	10	
	Технологические схемы	4	3
	Подбор оборудования для приготовления супов	4	3

	Требования к качеству супов	2	3
Тема 3.2 Приготовление соусов.	Содержание учебного материала	6	
	Приготовление красного основного соуса и его производные. Приготовление белого основного соуса и его производные.	2	2
	Рыбные и грибные соусы. Приготовление молочных, сметанных и сладких соусов. Холодные соусы, яично-масляные смеси.	2	2
	Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соусов. Температурный и санитарный режим, правила хранения и требования к качеству.	2	2
	Самостоятельная работа обучающегося:	6	
	Производные соусы	2	3
	Яично-масляные смеси	4	3
Форма текущего контроля по разделу: текущая успеваемость.			
Раздел 4 Технология приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы.			
Тема 4.1 Приготовление блюд из рыбы.	Содержание учебного материала	16	
	Механическая обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов из нее.	2	2
	Технология приготовления блюд из отварной и припущенной, жареной и запеченной рыбы. Температурный, санитарный режим и правила приготовления.	2	2
	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы, морепродуктов. Техника нарезки рыбы на порции.	2	2
	Требования к качеству, сроки реализации. Органолептические способы определения степени готовности. Виды оборудования и инвентаря, и их безопасное использование. Варочно-жарочное оборудование.	2	2
	Лабораторные работы:	6	
	Технология приготовления блюд из рыбы.	6	3
	Практические работы:	2	
	Органолептические требования к качеству рыбных блюд.	2	3
	Самостоятельная работа обучающегося:	8	
	Первичная обработка рыбы с костным скелетом.	2	2
	Требования к качеству рыбных блюд.	2	3
	Подбор оборудования для приготовления блюд из рыбы	4	3
Тема 4.2 Приготовление	Содержание учебного материала	20	
	Схема процессов обработки мяса и птицы (обработка, изготовление	2	2

блюды из мяса и птицы.	полуфабрикатов). Оборудование, инвентарь, инструменты и их безопасное использование.		
	Отварные мясные блюда и блюда из субпродуктов. Мясные блюда, жаренные мелкими кусками. Блюда из субпродуктов в жареном виде. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд.	2	2
	Тушеные мясные блюда. Блюда из субпродуктов в тушеном виде. Технология приготовления блюд из запеченного мяса. Блюда из рубленого мяса. Общие правила оформления и подачи блюд.	2	2
	Отварная и припущенная птица. Жареная птица. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Тушеные блюда из птицы. Блюда из рубленой птицы. Технология приготовления блюд.	2	2
	Органолептические способы определения степени готовности и качества. Техника нарезки на порции готовой птицы и мяса. Варианты сервировки, оформления и способы подачи, Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи горячей кулинарной продукции.	2	2
	Лабораторные работы:	6	
	Технология приготовления блюд из мяса и птицы.	6	3
	Практические работы:	4	
	Кулинарное использование различных частей туши говядины, свинины и баранины для приготовления блюд.	2	3
	Подбор оборудования и инвентаря для приготовления блюд из мяса, рыбы, птицы, яиц и творога.	2	3
	Самостоятельная работа обучающегося:	6	
	Первичная обработка мяса.	2	3
	Первичная обработка птицы.	2	3
Требования к качеству блюд из мяса и птицы.	2	3	
Форма текущего контроля по разделу: текущая успеваемость.			
Раздел 5 Технология приготовления холодных блюд и закусок.			
Тема 5.1 Приготовление салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок из овощей.	Содержание учебного материала	8	
	Технология приготовления бутербродов. Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов.	2	2
	Технология приготовления салатов и винегретов.	2	2
	Практические работы:	4	
	Работа со сборником рецептур. Расчет используемого сырья и составление	2	3

	калькуляционных карт.		
	Решение задач на определение расчёта норм закладки сырья.	2	3
	Самостоятельная работа обучающегося:	8	
	Технологические схемы приготовления салатов.	4	3
	Требования к качеству блюд из овощей и салатов.	4	3
Тема 5.2 Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, рыбы и яиц.	Содержание учебного материала	16	
	Холодные блюда и закуски из рыбы, рыбопродуктов и нерыбных продуктов моря.	2	2
	Холодные блюда и закуски из мяса, мясопродуктов и птицы.	2	2
	Холодные блюда и закуски из яиц. Гарниры и соусы к холодным блюдам и закускам.	2	2
	Производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления холодных блюд, их безопасное использование.	2	2
	Требования к качеству готовой продукции. Сервировка и оформление, способы и температура подачи. Санитарно – гигиенические требования, хранение и реализация холодных блюд и закусок.	2	2
	Лабораторные работы:	6	
	Технология приготовления холодных блюд и закусок.	6	3
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	
	Требования к качеству холодных блюд и закусок из мяса, рыбы и яиц.	2	3
Форма текущего контроля по разделу: текущая успеваемость.			
Раздел 6 Технология приготовления сладких, мучных блюд и напитков.			
Тема 6.1 Приготовление сладких блюд и напитков.	Содержание учебного материала	20	
	Классификация сладких блюд, напитков. Способы сервировки, оформления и подачи сладких блюд. Требование к качеству. Условия хранения.	2	2
	Технология приготовления компотов, киселей, железированных сладких блюд. Требование к качеству. Правила подачи. Основные требования санитарии и гигиены.	2	2
	Способы и приемы приготовления холодных и горячих десертов. Оборудование и инвентарь и его безопасное использование при приготовлении десертов.	2	2
	Лабораторные работы:	12	
	Технология приготовления сладких блюд.	6	3
	Технология приготовления напитков.	6	3

	Практические работы:	2	
	Требование к качеству и правила подачи сладких блюд.	2	3
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	
	Требования к качеству сладких блюд и напитков.	2	3
Тема 6.2 Приготовление мучных изделий.	Содержание учебного материала	10	
	Методы приготовления и технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления фаршей и начинок.	2	2
	Температурный режим и правила приготовления разных типов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.	2	2
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.	2	2
	Органолептические способы определения степени готовности и качества. Требование к качеству. Сроки реализации. Соблюдение санитарных правил.	2	2
	Практические работы:	2	
	Составление технологических схем приготовления блюд.	2	3
	Самостоятельная работа обучающегося:	4	
	Дефекты мучных изделий и причины их возникновения.	4	3
Форма промежуточной аттестации по МДК.07.01:		Экзамен	
(УП) Учебная практика		252	
Форма промежуточной аттестации по практике:		Зачет	
Форма промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.07		Квалификационный экзамен	
Всего:		540	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

2.4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по профессиональному модулю ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1. Методические указания к выполнению лабораторных работ для очной формы обучения.
2. Методические указания к выполнению самостоятельных работ для очной формы обучения.

2.5. Информационное обеспечение, необходимое для освоения ПМ (МДК):

1. Усов В.В. Вегетарианская кухня 2017 ОИЦ «Академия»;
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для СПО.- Ростов н/Д: Феникс 2015;
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для НПО: учебное пособие для СПО: Академия 2002,2004,2005,2015;
5. Ловачева Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Общественное питание: учебное пособие для ВУЗов.-М.: Экономика 2014;
6. Радченко Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании: учебное пособие для СПО.- Ростов н/Д: Феникс 2009;
7. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для препод. НПО.- М.: Академия 2016;
8. Усов В.В. Русская кухня: Блюда из овощей, грибов, молока, яиц, круп и муки. Выпечка: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2018;
9. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2017;
10. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кашенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009,2015.
11. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2000,2015

Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем:

Таблица 5

Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем		
Учебный год	Наименование ПО	Сведения о лицензии
2019/2020	Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN	лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.0.2009г.)
2019/2020	Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite (комплексная защита), Dr.Web Server Security Suite (антивирус)	договор №7236 от 03.11.2017г.

2.6. Материально-техническое обеспечение профессионального модуля ПМ. 07
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям
служащих:

Таблица 6

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др.	Перечень оборудования и технических средств обучения
1	2	3
1	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства г. Мурманск, МГТУ ул. Колхозная д. 15а, Столовая	Кабинет оснащен следующим оборудованием:- Основное учебное оборудование: Весы механические ВиТ РН – 6Ц13У – 2 шт.; Электрический самовар – 1 шт.; Блендер Marta МТ-1583 – 1 шт.; Механическая мясорубка – 1 шт.; Холодильник двухкамерный Атлант – 1 шт.; Кофемолка Moulinex А-843 – 1 шт.; Набор для приготовления фондю – 1 шт.; Учебные пособия;- Дополнительные технические средства обучения, учебное оборудование, средства связи: Аудиторная доска – 1 шт.; - Учебная мебель: шкаф – 5 шт.; столы ученические (двухместные) – 11 шт.; столы – 6 шт.; стулья – 23 шт.
2	Учебный кулинарный цех г. Мурманск, МГТУ ул. Колхозная д. 15а, Столовая	Цех оснащен следующим оборудованием: Столы производственные – 6 шт.; Электроплиты – 2 шт.; Раковины – 2 шт.; Электрическая мясорубка – 1 шт.; Миксеры – 2 шт.; Кухонный комбайн – 1 шт.; Весы электронные – 1 шт.; Пароварка – 1 шт.; Чайник электрический – 1 шт.; Холодильник бытовой Snaige – 1; Микроволновая печь – 1 шт.; Набор для приготовления фондю – 1 шт.; Фритюрница Karma Global EF-80 – 1 шт.

2.7. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ПМ. 07
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям
служащих

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных работ, выполнения обучающимися индивидуальных заданий и др.

Таблица 7

Освоенные компетенции/ компетентности	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки уровня сформированности	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3	4
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	У1-У17. 31-334. ПО1-ПО11.	- проявление серьёзной мотивации к профессии; - стремление к приобретению новых профессиональных знаний и умений; - стремление к повышению качества работы; - проявление творчества в выполнении самостоятельной работы; - подготовка по основам профессиональных знаний	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на лабораторных занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и общественной деятельности.

<p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>У1-У17. 31-334. ПО1-ПО11.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность осознавать цели деятельности; - способность и готовность выполнять деятельность по образцу; - организовывать собственную деятельность, выбирать методы и способы выполнения поставленных задач; - способность применять знания, умения и навыки на практике; - способность работать самостоятельно. 	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на лабораторных занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и общественной деятельности, при выполнении работ по изготовлению кулинарной продукции на учебной практике.</p>
<p>ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>У1-У17. 31-334. ПО1-ПО11.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умеет планировать, организовывать и контролировать свою деятельность; - оперативно реагирует на нестандартные ситуации; - способность адаптироваться к новым ситуациям; - стремление к повышению качества работы. 	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на лабораторных занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и общественной деятельности, при выполнении работ по изготовлению кулинарной продукции на учебной практике.</p>
<p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>У1-У17. 31-334. ПО1-ПО11.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обмен информацией, проявление терпимости к другим мнениям и позициям; - ориентирование в информационных потоках; - осознанное восприятие информации, распространяемой в СМИ; - способность к анализу информации, выделению главного, структурировании, представлении в доступной для других форме. 	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на лабораторных занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и общественной деятельности, при выполнении работ по изготовлению кулинарной продукции на учебной практике.</p>
<p>ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>У1-У17. 31-334. ПО1-ПО11.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - владение способами получения специальной информации; - владение современными средствами получения и передачи информации (факс, сканер, компьютер, принтер, модем, копир и т.д.); - владение информационными и телекоммуникационными технологиями (аудио-, видеозапись, электронная почта, СМИ, 	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на лабораторных занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и общественной деятельности, при выполнении работ</p>

		Интернет).	по изготовлению кулинарной продукции на учебной практике.
ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У1-У17. 31-334. ПО1-ПО11.	<ul style="list-style-type: none"> - проявление навыков межличностного общения; - обладание способностью и готовностью к сотрудничеству; - умение слушать собеседников; - умение работать в группе, команде. 	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на лабораторных занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и общественной деятельности, при выполнении работ по изготовлению кулинарной продукции на учебной практике.
ОК 7 Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У1-У17. 31-334. ПО1-ПО11.	<ul style="list-style-type: none"> - проявление ответственности за выполняемую работу; - способность брать на себя ответственность. 	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на лабораторных занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и общественной деятельности, при выполнении работ по изготовлению кулинарной продукции на учебной практике.
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У1-У17. 31-334. ПО1-ПО11.	<ul style="list-style-type: none"> - умение реализовывать в повседневной жизни полученные знания, умения и навыки; - наличие склонности к саморазвитию; - обладание способностью учиться; - умение работать самостоятельно; - способность воспринимать критику; - способность критично относиться к своей работе; - обладание устойчивым стремлением к самосовершенствованию. 	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на лабораторных занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и общественной деятельности, при выполнении работ по изготовлению кулинарной продукции на учебной практике.
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1-У17. 31-334. ПО1-ПО11.	<ul style="list-style-type: none"> - способность к поиску необычных, оригинальных идей выполнения решения; - умение отклоняться от традиционных схем мышления, готовность к инновациям; - способность принимать непопулярные решения, если этого 	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на лабораторных занятиях, динамики достижений обучающегося в

		требует ситуация.	учебной и общественной деятельности, при выполнении работ по изготовлению кулинарной продукции на учебной практике.
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	У1-У5. 32-36. ПО1-ПО2.	- знание технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд для сложных блюд; -знание ассортимента полуфабрикатов из мяса; -умение обрабатывать и подготавливать мясо для приготовления сложных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса -знание требований к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде; -умение органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса; - умение изготавливать полуфабрикаты из мяса для сложных блюд.	Текущий контроль в форме защиты лабораторных и практических работ, зачета по учебной практике, экзамена по МДК 07.01, квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.07.
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	У1-У5. 32-34. ПО1-ПО2.	- знание технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд для сложных блюд; -знание ассортимента полуфабрикатов из рыбы; -умение обрабатывать и подготавливать рыбу для приготовления сложных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы; -умение органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы; - умение изготавливать полуфабрикаты из рыбы для сложных блюд.	Текущий контроль в форме защиты лабораторных и практических работ, зачета по учебной практике, экзамена по МДК 07.01, квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.07.
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной	У1-У5. 32-34. ПО1-ПО2.	- знание технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд для сложных блюд; -знание ассортимента полуфабрикатов из птицы; -умение обрабатывать и подготавливать птицу для приготовления сложных блюд;	Текущий контроль в форме защиты лабораторных и практических работ, зачета по учебной практике, экзамена по МДК 07.01, квалификационного

продукции.		<ul style="list-style-type: none"> - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке птицы; - умение органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из птицы; - умение изготавливать полуфабрикаты из птицы для сложных блюд. 	экзамена по профессиональному модулю ПМ.07.
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	У6-У8. 37-313. ПО3-ПО4.	<ul style="list-style-type: none"> - знание основ сервировки и оформления канапе, холодных закусок; - умение выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении холодных блюд; - знание ассортимента канапе, холодных закусок; - знание требований к качеству готовых канапе, холодных закусок; - умение подбирать температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, холодных закусок; - знание технологии приготовления канапе, холодных закусок. 	Текущий контроль в форме защиты лабораторных и практических работ, зачета по учебной практике, экзамена по МДК 07.01, квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.07.
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	У9-У11. 314-318, 320-321. ПО5-ПО6.	<ul style="list-style-type: none"> - умение безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов; - умение выбирать различные способы и приемы приготовления горячей кулинарной продукции; - знание технологии приготовления супов; - знание температурного, санитарного режима и правил приготовления супов; - умение органолептически определять степень готовности и качество горячей кулинарной продукции, варианты сервировки, оформления и способы подачи супов. 	Текущий контроль в форме защиты лабораторных и практических работ, зачета по учебной практике, экзамена по МДК 07.01, квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.07.
ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У9-У11. 314-321. ПО5-ПО6.	<ul style="list-style-type: none"> - умение безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из рыбы, мяса и птицы; - владение навыками выбора различных способов и приемов приготовления горячей 	Текущий контроль в форме защиты лабораторных и практических работ, зачета по учебной практике, экзамена по МДК 07.01, квалификационного экзамена по

		<p>кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать температурный режим при подаче и хранении горячей кулинарной продукции; - знание технологии приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы; - знание сервировки, оформления и способов подачи блюд из рыбы, мяса и птицы. 	<p>профессиональному модулю ПМ.07.</p>
<p>ДПК 7.1 Проводить подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>У1-У3. 31,32,34. ПО1.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знание технологического процесса подготовки овощей для сложных блюд; - знание ассортимента полуфабрикатов из овощей; - умение обрабатывать и подготавливать овощи для приготовления сложных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей. 	<p>Текущий контроль в форме защиты лабораторных и практических работ, зачета по учебной практике, экзамена по МДК 07.01, квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.07.</p>
<p>ДПК 7.2 Проводить приготовление холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>У6-У8. 37-313. ПО3-ПО4.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знание основ сервировки и холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - умение выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении холодных блюд; - знание ассортимента холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - знание требований к качеству готовых холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - умение подбирать температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - знание технологии приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. 	<p>Текущий контроль в форме защиты лабораторных и практических работ, зачета по учебной практике, экзамена по МДК 07.01, квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.07.</p>
<p>ДПК 7.3 Проводить приготовление холодных и горячих соусов.</p>	<p>У6-У11. 37-318, 321. ПО3-ПО5.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении соусов; - знание технологии приготовления соусов; 	<p>Текущий контроль в форме защиты лабораторных и практических работ, зачета по учебной практике, экзамена</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - умение органолептически определять степень готовности и качество соусов. 	по МДК 07.01, квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.07.
<p>ДПК 7.4 Проводить приготовление блюд из овощей, грибов, бобовых, макаронных изделий, творога и яиц.</p>	<p>У9-У11. 316,318,320-323. ПО3-ПО4.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из овощей, грибов; - умение выбирать различные способы и приемы приготовления горячей кулинарной продукции; - знание технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячей кулинарной продукции; - умение органолептически определять степень готовности и качество горячей кулинарной продукции; - умение осуществлять сервировку, оформление блюд из овощей, грибов; - знание технологии приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий; - знание особенностей подготовки яиц, яичных продуктов и творога для приготовления блюд. 	Текущий контроль в форме защиты лабораторных и практических работ, зачета по учебной практике, экзамена по МДК 07.01, квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.07.
<p>ДПК 7.5 Проводить приготовление мучных и кондитерских изделий.</p>	<p>У15-У16. 329-333. ПО9-ПО10.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - владение навыками использования различных способов и приемов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - знание температурного режима и правил приготовления разных типов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов; - знание технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов; - владение навыками органолептических способов определения степени готовности и качества хлебобулочных, мучных 	Текущий контроль в форме защиты лабораторных и практических работ, зачета по учебной практике, экзамена по МДК 07.01, квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.07.

		кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.	
ДПК 7.6 Проводить приготовление холодных и горячих десертов.	У12-У14. 325-328. ПО7-ПО8.	<ul style="list-style-type: none"> - умение использовать различные способы и приемы приготовления холодных и горячих десертов; - умение безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении десертов; - владение навыками выбора способа сервировки и подачи, оформления десертов; - умение органолептически определять степень готовности десертов; - знание технологии приготовления разных типов десертов. 	Текущий контроль в форме защиты лабораторных и практических работ, зачета по учебной практике, экзамена по МДК 07.01, квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.07.
ДПК 7.7 Проводить приготовление напитков.	У17. 334. ПО11.	<ul style="list-style-type: none"> - умение готовить напитки; - владение навыками безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении напитков; - знание технологии приготовления напитков. 	Текущий контроль в форме защиты практических работ, зачета по учебной практике, экзамена по МДК 07.01, квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.07.