

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»
Многопрофильный колледж

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 Освоение профессий рабочих, должностей служащих
«профессионального цикла»
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Форма обучения
очная на базе основного общего образования**

Рабочая программа профессионального модуля «Освоение профессий рабочих, должностей служащих» разработана на основе: ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. №1565;

Организация-разработчик: Многопрофильный колледж ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»

Разработчик:

преподаватель отделения №3 «Строительства, экономики и сферы обслуживания»

Многопрофильного колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»

Ирина Владимировна Авдюшина

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией

«Экономики и сферы обслуживания»

Председатель Н.Н. Колесникова

Протокол № 5.1 от «11» февраля 2026г.

Методической комиссией МпК

Протокол № 4 от «18» февраля 2026г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1 Цель и место модуля в структуре образовательной программы	4
1.2 Перечень планируемых результатов освоения профессионального модуля	4
1.3 Обоснование часов профессионального модуля в рамках вариативной части.....	9
1.4 Трудоемкость профессионального модуля	10
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	12
2.1 Структура профессионального модуля	12
2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля	14
2.3 Перечень практических и лабораторных занятий.....	28
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ..	30
3.1 Материально-техническое обеспечение	30
3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы.....	30
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .	31
4.1 Текущий контроль	31
4.2 Промежуточная аттестация.....	33
Приложение 1.....	55
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	55
Приложение 2.....	58

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Цель и место модуля в структуре образовательной программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью профессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

Цель профессионального модуля: овладение видом профессиональной деятельности «Освоение профессий рабочих, должностей служащих».

В результате освоения профессионального модуля обучающиеся получают профессию рабочего «Повар, Зразряд», «Кондитер, Зразряд» с выдачей свидетельства о профессии рабочего.

Модуль «Освоение профессий рабочих, должностей служащих» включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Перечень планируемых результатов освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в разделе 4 ППССЗ.

Требования к результатам освоения модуля

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПК 7.1.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места
ПК 7.2	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 7.3	Выполнять инструкции и заданий кондитера по организации рабочего места
ПК 7.4	Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся:

Индекс и наименование ПК, ОК	Результаты освоения		
	Владет навыками	Умеет	Знает
ПК 7.1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	Н 7.1.1 Подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	У 7.1.1 Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	З 7.1.1 Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними
			З 7.1.2 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов,

			используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
			З 7.1.3 Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания
	Н 7.1.2 Обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	У 7.1.2 Использовать посудомоечные машины	З 7.1.4 Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
		У 7.1.3 Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования	
		У 7.1.4 Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	
ПК 7.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Н 7.2.1 Подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	У 7.2.1 Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	З 7.2.1 Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
		У 7.2.2 Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им	
	Н 7.2.2 Подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий	У 7.2.3 Производить обработку, подготовку сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	З 7.2.2 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
			З 7.2.3 Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
			З 7.2.4 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

	Н 7.2.3 Приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	У 7.2.4 Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	З 7.2.5 Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
		У 7.2.5 Готовить блюда, гарниры и напитки	З 7.2.6 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		У 7.2.6 Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка	З 7.2.7 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий З 7.2.8 Принципы ХАССП в организациях общественного питания
	Н 7.2.4 Выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	У 7.2.7 Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	З 7.2.9 Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
		У 7.2.8 Упаковывать блюда и кулинарные изделия для доставки и на вынос	
	Н 7.2.5 Отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка	У 7.2.9 Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос	З 7.2.10 Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
У 7.2.10 Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)			
У 7.2.11 Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия			
ПК 7.3. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	Н 7.3.1 Подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	У 7.3.1 Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе	З 7.3.1 Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
			З 7.3.2 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях

			питания
	Н 7.3.2 Уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера	У 7.3.2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе	
	Н 7.3.3 Проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера		З 7.3.3 Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними
	Н 7.3.4 Упаковки готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера	У 7.3.3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции	З 7.3.4 Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции
			З 7.3.5 Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции
ПК 7.4. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	Н 7.4.1 Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера	У 7.4.1 Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции	З 7.4.1 Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
		У 7.4.2 Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции	З 7.4.2 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения
	Н 7.4.2 Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера	У 7.4.3 Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции	З 7.4.3 Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества
			З 7.4.4 Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции
			З 7.4.5 Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции

		У 7.4.4 Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции	
		У 7.4.5 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности	З 7.4.6 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания
		У 7.4.6 Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию	
	Н 7.4.3 Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	У 7.4.7 Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции	З 7.4.7 Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции
	Н 7.4.4 Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера	У 7.4.8 Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	З 7.4.8 Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями
	Н 7.4.5 Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера	У 7.4.9 Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		Уо 01.01 распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план;	Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		Уо 04.02 эффективно работать в команде; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,		Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;	Зо 07.01 правила экологической безопасности при ведении профессиональной

применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях			деятельности; документацию и правила по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности;
		Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;	Зо 07.02 принципы бережливого производства;
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		Уо 09.01 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	Зо 09.01 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
		Уо 09.02 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	Зо 09.02 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
		Уо 09.03 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо 09.03 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;

1.3 Обоснование часов профессионального модуля в рамках вариативной части

Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	Номер и наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
ПК 7.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	У 7.2.5 Готовить блюда, гарниры и напитки З 7.2.6 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Тема 1.10 Приготовление десертов	4	Данные умения и знания включены в профессиональный стандарт по рабочей профессии. Включенные в программу дополнительно темы помогают учащимся освоить их
	Н 7.2.4 Выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Н 7.2.5 Отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка	5. Выполнение операций (измельчения, процеживания, протираания) для приготовления соусов; 7. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);	36	
	Н 7.2.3 Приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Приготовление горячих блюд по заданию повара; Приготовление горячих напитков по заданию	72	

		повара; Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара; Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;		
ПК 7.4. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	У 7.4.1 Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции З 7.4.1 Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	Тема 2.2 Кондитерское сырье и полуфабрикаты используемые для производства кондитерских изделий Тема 2.1 Характеристика специализированных кондитерских цехов. Организация рабочего места кондитера.	20	
	Н 7.4.4 Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера Н 7.4.5 Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера	6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);	36	
	Н 7.4.3 Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	5. Презентация кондитерской и шоколадной продукции	36	
Квалификационный экзамен			6	
Всего академических часов профессионального модуля в рамках вариативной части			210	

1.4 Трудоемкость профессионального модуля

Наименование составных частей профессионального модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Теоретические занятия	100	*
Практические занятия	12	*
Лабораторные занятия	56	56
Курсовая работа (проект)	не предусмотрено	*
Консультации	не предусмотрено	*

Самостоятельная работа	не предусмотрено	*
Практика, в т.ч.:	324	324
учебная	144	144
производственная	180	180
Промежуточная аттестация	12	*
Всего	504	380

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

Индекс ОК/ПК	Наименования разделов профессионального модуля/МДК	Формы промежуточной аттестации (семестр)					Объем профессионального модуля, час.										
		Экзамены	Зачеты	Зачет с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	Объем ОП, час с	Самостоятельная работа	с преподавателем								Промежуточная аттестация
									Всего	в том числе							
										в практической подготовке	лекции, уроки	практические занятия	лабораторные занятия	курсовой проект (работа)	Консультации		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
ПК 7.1 – ПК 7.2 ОК 01 ОК 04 ОК 07 ОК 09	Раздел 1.МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар			4к			112		112	42	64	6	42				
ПК 7.3 ПК 7.4 ОК 01 ОК 04 ОК 07 ОК 09	Раздел 2. .МДК.07.02 Выполнение работ по профессии 16675 Кондитер			4к			56		56	14	36	6	14				
ПК 7.1 – ПК 7.2 ОК 01 ОК 04 ОК 07 ОК 09	Учебная практика		4				72		72	72							
ПК 7.3 ПК 7.4 ОК 01 ОК 04 ОК 07 ОК 09	Учебная практика		4				72		72	72							
ПК 7.1 – ПК 7.2 ОК 01 ОК 04 ОК 07 ОК 09	Производственная практика		4				108		108	108							
ПК 7.3 ПК 7.4 ОК 01 ОК 04 ОК 07 ОК 09	Производственная практика		4				72		72	72							
ПК 7.1 – ПК 7.4 ОК 01 ОК 04 ОК 07 ОК 09	Квалификационный экзамен	4					12									12	

	Bcero	1	4	2			504		492	380	100	12	56			12
--	-------	---	---	---	--	--	-----	--	-----	-----	-----	----	----	--	--	----

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Код ПК, ОК	Коды осваиваемых элементов компетенций
1	2	3		4
ПМ.07 Освоение профессий рабочих, должностей служащих		504/380		
МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар		112/42	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01; ОК 04; ОК 07; ОК 09	
Тема 1.1	Содержание	22/12		
Приготовление супов массового спроса	1.1 Приготовление супов массового спроса. Классификация супов. Приготовление бульонов (мясных, мясо-костных, рыбных, грибных). Использование. Требования к качеству, сроки реализации. 1.2 Приготовление супов картофельных, овощных, из круп, бобовых и макаронных изделий. Ассортимент. Правила отпуска. Требования к качеству, сроки реализации. 2.3 Приготовление супов молочных, сладких, отпуск, требования к качеству. Ассортимент. Приготовление супов из концентратов.	8/0	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01; ОК 07;	3 7.1.1 – 3 7.1.4, 3 7.2.1 – 3 7.2.10 3о01.01, 3о07.01, 3о07.02, 3о09.01 - 3о09.03
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	14/12		
	Практическое занятие 1 Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2/0	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01; ОК 04; ОК 07; ОК 09	У 7.1.1 – У 7.1.4 Уо01.01; Уо04.02;
	Лабораторное занятие № 1 Приготовление супов	6/6		Уо07.01- Уо07.02;
	Лабораторное занятие № 2 Приготовление супов	6/6		Уо09.01- Уо09.03
Тема 1.2.	Содержание	8/0		

Приготовление основных соусов.	Значение соусов в питании. Классификация. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов. Приготовление основных соусов. Заправки на растительном масле. Соусы на уксусе. Соус хрен. Масляные смеси. Подготовка сырья, технология приготовления. Соусы промышленного производства. Использование. Требования к качеству, сроки реализации.	6/0	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01; ОК 07; ОК 09	3 7.1.1 – 3 7.1.4, 3 7.2.1 – 3 7.2.10 3о01.01, 3о07.01, 3о07.02, 3о09.01 - 3о09.03		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2/0			У 7.1.1 – У 7.1.4	
	Практическое занятие 2 Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2/0			Уо01.01-01.05	
Тема 1.3. Блюда из овощей, круп и макаронных изделий	Содержание	16/6				
	Значение овощных блюд и гарниров в питании Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей. Блюда из овощей. Классификация. Кулинарное использование овощей. Общие правила варки, жарки, припускания и запекания овощей. Процессы при варке. Ассортимент и технология приготовления овощных блюд массового спроса. Порционирование блюд. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Блюда и гарниры из круп. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий Варка круп.. Варка каш, ассортимент, приготовление, отпуск. Требования к качеству, сроки реализации. Блюда из бобовых и макаронных изделий. Ассортимент, технология приготовления. Гарниры из круп и макаронных изделий. Требования к качеству, сроки реализации.	8/0	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01; ОК 07; ОК 09	3 7.1.1 – 3 7.1.4, 3 7.2.1 – 3 7.2.10 3о01.01, 3о07.01, 3о07.02, 3о09.01 - 3о09.03		
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	8/6				
	Практическое занятие 3. Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2/0			ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01; ОК 04; ОК 07; ОК 09	У 7.1.1 – У 7.1.4 Уо01.01 Уо04.02 Уо07.01- Уо07.02 Уо09.01- Уо09.03
	Лабораторное занятие № 3	6/6				
Приготовление блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий 1. Каша гречневая рассыпчатая с грибами и луком 2. Каша вязкая с тыквой 3. Капуста тушеная с грибами 4. Картофель в молоке 5. Бобовые с копченой грудинкой						

	6. Макаронник			
Тема 1.4 Блюда из яиц и творога,	Содержание	4/0		
	Значение блюд из яиц в питании. Характеристика сырья: яйца, яичный порошок и меланж. Процессы, происходящие при тепловой обработке яиц. Блюда из яиц. Ассортимент, приготовление, отпуск. Требования к качеству.	2/0	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01; ОК 04; ОК 07; ОК 09	3 7.1.1 – 3 7.1.4, 3 7.2.1 – 3 7.2.10 3о01.01, 3о07.01, 3о07.02, 3о09.01 - 3о09.03
	Значение блюд из творога в питании Процессы, происходящие при тепловой обработке творога. Ассортимент и технология приготовления блюд из творога. Требования к качеству	2/0		
Тема 1.5 Приготовление блюд из рыбы	Содержание	12/6		
	Значение рыбных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Выбор способа тепловой обработки рыбы. Характеристика рыбных блюд. Общие правила тепловой обработки. Ассортимент. Рекомендуемые гарниры и соусы. Порционирование, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Приготовление блюд рубленой рыбы. Ассортимент. Рекомендуемые гарниры и соусы. Порционирование, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.	6/0	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01; ОК 04; ОК 07; ОК 09	3 7.1.1 – 3 7.1.4, 3 7.2.1 – 3 7.2.10 3о01.01, 3о07.01, 3о07.02, 3о09.01 - 3о09.03
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	6/6		
	Лабораторное занятие № 4 Приготовление блюд из рыбы Котлеты рубленые с гарниром и соусом Шницель натурально-рубленный с гарниром Хлебцы рыбные с гарниром Рыба отварная с гарниром и соусом	6/6		У 7.1.1 – У 7.1.4 Уо01.01 Уо04.02 Уо07.01- Уо07.02 Уо09.01- Уо09.03
Тема 1.6 Блюда из мяса	Содержание	12/6		
	Блюда из мяса. Классификация и ассортимент блюд из мяса. Общие правила тепловой обработки. Рекомендуемые гарниры и соусы. Порционирование, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Приготовление рубленой массы мяса. Ассортимент и технология приготовления блюд из рубленой массы мяса. Рекомендуемые гарниры и соусы. Порционирование, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.	6/0	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01; ОК 04; ОК 07; ОК 09	3 7.1.1 – 3 7.1.4, 3 7.2.1 – 3 7.2.10 3о01.01, 3о07.01, 3о07.02, 3о09.01 - 3о09.03
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	6/6		

	Лабораторное занятие № 5 Приготовление блюд из рубленой массы мяса и субпродуктов Биточки рубленые с гарниром, соусом красным Котлеты домашние с гарниром Тефтели с гарниром и соусом Оладьи из печени с гарниром	6/6		Уо01.01 Уо04.02 Уо07.01- Уо07.02 Уо09.01- Уо09.03
Тема 1.7 Приготовление блюд из птицы	Содержание	10/6		
	Значение блюд из птицы, дичи и кролика в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика. Общие правила варки, жарки и припускания. Блюда из отварной и припущенной и жареной птицы, дичи и кролика массового спроса. Приготовление блюд из рубленой массы птицы. Рекомендуемые гарниры и соусы. Порционирование, отпуск Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика, сроки реализации.	4/0	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01; ОК 04; ОК 07; ОК 09	Зо01.01 Зо07.01-Зо07.02 У 7.1.1 – У 7.1.4
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	6/6		Уо01.01 Уо04.02 Уо07.01- Уо07.02 Уо09.01- Уо09.03
	Лабораторное занятие № 6 Приготовление блюд из птицы 1. Фрикадельки из птицы с гарниром 2. Биточки фаршированные с гарниром 3. Кнели из кур с гарниром 4. Птица тушеная в соусе 5. Плов из птицы	6/6		
Тема 1.8 Приготовление изделий из теста	Содержание	10/6		
	Приготовление пресного теста и изделий из него. Приготовление теста для пельменей, вареников, лапши домашней, блинчиков. Приготовление горячих напитков по заданию повара. Ассортимент и классификация горячих напитков. Требования к качеству срокам и условиям хранения признаки и органолептические методы определения доброкачественности.	4/0	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01; ОК 04; ОК 07; ОК 09	Зо01.01 Зо07.01-Зо07.02 У 7.1.1 – У 7.1.4
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	6/6		Уо01.01 Уо04.02 Уо07.01- Уо07.02 Уо09.01- Уо09.03
	Лабораторное занятие № 7 Приготовление изделий из теста. Холодные блюда и закуски 1. Блинчики фаршированные ливерным фаршем со сметаной 2. Пельмени по - мордовски 3. Бутерброды в ассортименте(открытые, закрытые, канапе) 4. Салат витаминный 5. Оладьи со сметаной	6/6		
Тема 1.9	Содержание	6/0	ПК 7.1-ПК 7.2	3 7.1.1 – 3 7.1.4,

Приготовление холодных блюд и закусок массового спроса	Холодные блюда и закуски. Значение холодных блюд и закусок в питании. Оформлении закусок для банкетов. Приготовление гарниров и желе. Бутерброды и закуски из хлеба. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара. Общие правила приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд массового спроса. Ассортимент. Санитарно-гигиенические требования.	6/0	ОК 01; ОК 07	3 7.2.1 – 3 7.2.10 3о01.01 3о07.01-3о07.02
Тема 1.10 Приготовление десертов. Основы диетического и лечебно – профилактического питания	Содержание	12/0		
	Общие правила приготовления и оформления холодных и горячих сладких блюд (десертов). Ассортимент. Санитарно-гигиенические требования.	2/0	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01; ОК 07; ОК 09	3 7.1.1 – 3 7.1.4, 3 7.2.1 – 3 7.2.10 3о01.1
	Охлажденные, быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия,готавливаемые в столовых и других предприятиях общественного питания.	2/0		
	Основы диетического, лечебно – профилактического и специального питания.	4/0		
	Требования к организации питания широкого круга потребителей, в том числе лиц вынужденных соблюдать диету.	2/0		
Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос, с учетом эстетичности и безопасности. Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия. Расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.	2/0			
Контрольная работа				
МДК 07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер		56/14		
Тема 2.1 Характеристика специализированных кондитерских цехов. Организация рабочего места кондитера.	Содержание	4/0		
	Ознакомление с кондитерским цехом, инвентарем, оборудованием. Организация рабочего места кондитера. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Охрана труда кондитера на рабочем месте.	4/0	ПК 7.3-ПК 7.4 ОК 01; ОК 07; ОК 09	3 7.3.1 – 3 7.3.10 3о01.1 3о07.1-3о07.2 3о09.1-3о09.3
Тема 2.2 Кондитерское сырье и полуфабрикаты используемые для производства кондитерских изделий	Содержание	8/0		
	Характеристика кондитерского сырья: мука, сахар, жиры, молоко, кисломолочные продукты и др. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление кремов: сливочных, белковых и других. Приготовление мастики, помады, айсинга и других отделочных полуфабрикатов.	8/0	ПК 7.3-ПК 7.4 ОК 01; ОК 07; ОК 09	3 7.3.1 – 3 7.3.4, 3 7.4.1 – 3 7.4.5 3о01.1 3о07.1-3о07.2 3о09.1-3о09.3

Тема 2.3 Дрожжевое тесто и изделия из него	Содержание	22/10		
	Дрожжевое тесто и изделия из него. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Технология приготовления дрожжевого безопарного, опарного и слоёного теста. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста. Требования к качеству. Условия и сроки хранения, реализации, транспортирования. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого для приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Правила их безопасной эксплуатации	6/0	ПК 7.3-ПК 7.4 ОК 01; ОК 07; ОК 09	3 7.3.1 – 3 7.3.4, 3 7.4.1 – 3 7.4.5 3о01.1 3о07.1-3о07.2 3о09.1-3о09.3
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	16/10		
	Практическое занятие.1 Расчет упека и припека изделий.	2/0	ПК 7.3-ПК 7.4 ОК 01; ОК 04; ОК 07; ОК 09	У 7.3.1 – У 7.3.4 У 7.4.1- У 7.4.3 Уо01.01 Уо04.02 Уо07.01- Уо07.02 Уо09.01- Уо09.03
	Практическое занятие.2 Расчет рецептур изделий из дрожжевого теста	4/0		
	Лабораторное занятие 1. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста: Булочки сдобные в ассортименте Кексы Пирог с кремом	4/4		
Лабораторное занятие 2 Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста: Булочка слоеная в ассортименте Крученник слоеный Косичка слоеная с марципаном	6/6			
Тема 2.4 Пряничное тесто и изделия из него	Содержание	6/0		
	Пряничное тесто и изделия из него. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Технология приготовления пряничного теста. Технология приготовления изделий из пряничного теста. Требования к качеству. Условия и сроки хранения, реализации, транспортирования. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого для приготовления пряничного теста и изделий из него. Правила их безопасной эксплуатации.	6/0	ПК 7.3-ПК 7.4 ОК 01; ОК 07; ОК 09	3 7.3.1 – 3 7.3.4, 3 7.4.1 – 3 7.4.5 3о01.1 3о07.1-3о07.2 3о09.1-3о09.3
Тема 2.5 Сдобное тесто и изделия из него	Содержание	6/0		
	Сдобное тесто и изделия из него. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Технология приготовления сдобного теста. Технология приготовления изделий из сдобного теста. Требования к качеству. Условия и сроки хранения, реализации, транспортирования. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого для приготовления сдобного теста и изделий из него. Правила их безопасной	6/0	ПК 7.3-ПК 7.4 ОК 01; ОК 07; ОК 09	3 7.3.1 – 3 7.3.4, 3 7.4.1 – 3 7.4.5 3о01.1 3о07.1-3о07.2 3о09.1-3о09.3

	эксплуатации.			
Тема 2.5 Правила работы с шоколадом и карамелью	Содержание	10/4		
	Основы работы с шоколадом. Классификация конфетных масс, шоколада, сырья и компонентов. 2.1. Виды шоколада. Классификация конфетных масс, сырья и компонентов. Основы темперирования шоколада. Методы темперирования. Классификация карамели. Правила работы с карамелью. Особенности производства карамели.	6/0	ПК 7.3-ПК 7.4 ОК 01; ОК 07; ОК 09	З 7.3.1 – З 7.3.4, З 7.4.1 – З 7.4.5 Зо01.1 Зо07.1-Зо07.2 Зо09.1-Зо09.3
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	4/4		
	Лабораторная работа № 3 Приготовление карамели и изготовление изделий из нее Темперирование шоколада, изготовление конфет	4/4	ПК 7.3-ПК 7.4 ОК 01; ОК 04;	У 7.3.1 – У 7.3.4 У 7.4.1- У 7.4.3 Уо01.01 Уо04.02

<p>Учебная практика МДК 07.01 Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению бульонов и отваров; 2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления бульонов и отваров; 3. Подготовка пряностей, приправ, и других продуктов для приготовления бульонов и отваров; 4. Приготовление бульонов и отваров по заданию повара; 5. Выполнение операций процеживания; 6. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению супов массового спроса; 2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления Супов массового спроса; 3. Подготовка пряностей, приправ, и других продуктов для приготовления супов; 4. Приготовление супов, бульонов и отваров по заданию повара; 5. Выполнение операций процеживания; 6. Порционирование и отпуск супов массового спроса; 7. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 9. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению основных соусов и овощных блюд массового спроса; 2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления соусов; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления соусов и блюд из овощей, бобовых и кукурузы; 4. Приготовление соусов массового спроса; 5. Выполнение операций (измельчения, процеживания, протираания) для приготовления соусов, обработка и нарезка для овощных блюд; замачивание бобовых 6. Порционирование и отпуск блюд и соусов к ним; 7. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 9. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению горячих блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, яиц и творога; 2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления горячих блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, яиц и творога; 3. Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других</p>	<p>72/72</p>	<p>ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01; ОК 04; ОК 07; ОК 09</p>	<p>Н 7.1.1 Н 7.1.2 Н 7.2.1- Н 7.2.5</p>
--	---------------------	--	--

<p>продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, яиц и творога;</p> <p>4. Приготовление горячих блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, яиц и творога не сложного приготовления по заданию повара;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря не сложного приготовления по заданию повара;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд из рыбы;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд из мяса и мясных продуктов, не сложного приготовления;</p> <p>Подбор оборудования, инвентаря для приготовления для приготовления блюд из мяса и птицы;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд из домашней птицы и дичи не сложного приготовления;</p> <p>Подбор оборудования, инвентаря для приготовления для приготовления блюд из мяса и птицы;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p>			
---	--	--	--

<p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; не сложного приготовления; Подбор оборудования, инвентаря для приготовления;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению салатов, винегретов, холодных блюд и закусок не сложного приготовления массового спроса Подбор оборудования, инвентаря для приготовления закусок;</p> <p>3. Подготовка пряностей и других продуктов для приготовления холодных закусок;</p> <p>4. Приготовление салатов, холодных и горячих закусок из рыбы и мяса;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов не сложного приготовления; Подбор оборудования, инвентаря для приготовления десертов;</p> <p>3. Подготовка пряностей и других продуктов для приготовления десертов;</p> <p>4. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>			
---	--	--	--

<p>Учебная практика по МДК 07.02</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места кондитера по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера 4. Изготовление полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции: карамели, помады, конфитюра, марципана, джема 5. Дегустация и контроль качества приготовленных полуфабрикатов 6. Уборка рабочих мест. <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места по приготовлению дрожжевого безопарного теста и изделий из него; 2. Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из него; 4. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест. <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места по приготовлению дрожжевого опарного теста и изделий из него; 2. Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него; 4. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест. <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места по приготовлению изделий из пресного бездрожжевого теста; 2. Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления изделий из пресного бездрожжевого теста; 4. Приготовление изделий из пресного бездрожжевого теста; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест 		<p>ПК 7.3-ПК 7.4 ОК 01; ОК 04; ОК 07; ОК 09</p>	<p>Н 7.3.1 Н 7.3.2 Н 7.4.1- Н 7.4.5</p>
--	--	---	---

<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места по приготовлению изделий из пряничного теста; 2. Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления изделий из пряничного теста; 4. Приготовление изделий из пряничного теста; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест. 			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места по приготовлению изделий из пресного сдобного теста; 2. Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления изделий из пресного сдобного теста; 4. Приготовление изделий из пресного сдобного теста; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест. 			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места по приготовлению песочного теста и изделий из него; 2. Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления песочного теста и изделий из него; 4. Приготовление песочного теста и изделий из него; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест. 			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места по приготовлению бисквитного теста и изделий из него; 2. Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления бисквитного и изделий из него; 4. Приготовление бисквитного теста и изделий из него; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест. 			

<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места по приготовлению пресного слоеного теста и изделий из него; 2. Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления пресного слоеного теста и изделий из него; 4. Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест. 			
--	--	--	--

<p>Производственная практика Виды работ: МДК.07.01 Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания; Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий; Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; Приготовление горячих блюд по заданию повара; Приготовление горячих напитков по заданию повара; Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара; Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара. Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции.</p>	<p>108/108</p>	<p>ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01; ОК 04; ОК 07; ОК 09</p>	<p>Н 7.1.1 Н 7.1.2 Н 7.2.1- Н 7.2.5</p>
<p>МДК.07.02 Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест сотрудников кондитерского цеха по заданию кондитера Упаковка готовой продукции и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию кондитера Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера Изготовление, презентация кондитерской и шоколадной продукции по заданию и под руководством кондитера Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.</p>	<p>72/72</p>	<p>ПК 7.3-ПК 7.4 ОК 01; ОК 04; ОК 07; ОК 09</p>	<p>Н 7.3.1 Н 7.3.2 Н 7.4.1- Н 7.4.5</p>
<p>Промежуточная аттестация Квалификационный экзамен</p>	<p>12</p>		
<p>Всего</p>	<p>504/380</p>		

2.3 Перечень практических и лабораторных занятий

Номенклатура практических и лабораторных занятий должна обеспечивать освоение названных в разделе 1.2 рабочей программы умений.

Темы лабораторных и практических занятий	Содержание (краткое описание)	Специализированное оборудование, технические средства, программное обеспечение
МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар		
Лабораторные занятия		
Лабораторное занятие № 1 Приготовление супов	Умения полученные на лабораторных работах развивают профессиональные компетенции, соответствует стандартам и требованиям рынка труда, а также формирует у студентов интерес к профессии и творческое отношение к кулинарии.	Ванны моечные двухсекционные Весы кухонные Коврики диэлектрические; Столы профессиональные Тостер; Фритюрница; Холодильник Блендер Гастроёмкости; Горелки газовые портативные; Кофемолка Миксеры планетарные Миксер погружной Миксеры ручные Соковыжималка; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный Фритюрница Чайник Шинковка ручная Весы лабораторные ЕТ-1000М; Машина тестомесильная Миксер профессиональный Морозильная камера Мясорубка Пароконвектоматы Плиты индукционные Посудомоечная машина Расстоечная камера Слайсер Шкаф шоковой заморозки Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые; Стеллажи четырехуровневые Блендеры ручные погружные
Лабораторное занятие № 2 Приготовление супов		
Лабораторное занятие № 3 Приготовление блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий		
Лабораторное занятие № 4 Приготовление блюд из рыбы		
Лабораторное занятие № 5 Приготовление блюд из рубленой массы мяса и субпродуктов		
Лабораторное занятие № 6 Приготовление блюд из птицы		
Лабораторное занятие № 7 Приготовление изделий из теста. Холодные блюда и закуски		
Практические занятия		
Практическое занятие № 1 Расчет количества порций из заданного количества сырья	Расчет количества порций супов из заданного количества сырья	Не требуется
Практическое занятие № 2 Расчет количества порций из заданного количества сырья	Расчет количества порций соусов из заданного количества сырья	Не требуется
Практическое занятие № 3 Расчет количества порций из заданного количества сырья	Расчет количества порций блюд из круп, бобовых и макаронных изделий из заданного количества сырья	Не требуется
МДК 07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер		
Лабораторные занятия		

Лабораторное занятие № 1 Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста	Умения полученные на лабораторных работах развивают профессиональные компетенции, соответствуют стандартам и требованиям рынка труда, а также формируют у студентов интерес к профессии и творческое отношение к кондитерскому производству	Ванны моечные двухсекционные Весы кухонные Коврики диэлектрические; Столы профессиональные Гостер; Фритюрница; Холодильник Блендер Гастроёмкости; Горелки газовые портативные; Кофемолка Миксеры планетарные Миксер погружной Миксеры ручные Соковыжималка; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик Гостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный Фритюрница Чайник Шинковка ручная Весы лабораторные ЕТ-1000М; Машина тестомесильная Миксер профессиональный Морозильная камера Мясорубка Пароконвектоматы Плиты индукционные Посудомоечная машина Расстоечная камера Слайсер Шкаф шоковой заморозки Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые; Стеллажи четырехуровневые Блендеры ручные погружные
Лабораторное занятие № 2 Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста		
Лабораторное занятие № 3 Приготовление карамели и изготовление изделий из нее Темперирование шоколада, изготовление конфет		
Практические занятия		
Практическое занятие №1 Расчет упека и припека изделий	находим разницу массы изделий до и после выпекания	Не требуется
Практическое занятие №2 Расчет рецептур изделий из дрожжевого теста	составление технологических карт на изделия - подготовка к лабораторной работе	Не требуется

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства» оснащенный в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

Мастерская «Учебная кухня ресторана», оснащенная в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

Помещение для воспитательной работы, оснащенное в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

Компьютерный класс, оснащенный в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1.Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д.А.Куликов; - 4-е издание. — М.: Издательско- торговая корпорация «Дашков и К», 2023. — 496с. — Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=432089>

2.Гайворонский, К.Я Технологическое оборудования предприятий общественного питания и торговли : учебник/ К.Я.Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : ИНФРА – М, 2025. – 469 с. – ISBN 978-5-16-017316-0. - Текст : электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=463834>

3.Мрыхина Е.Б., Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина — Москва : ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2026. - 176 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=472135>

Дополнительные источники:

1. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2023. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=429583>

Периодические издания:

1.Пищевая промышленность - ISSN 0235-2489<https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707>

2.Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.pitportal.ru/samples_docs/

Интернет-ресурсы:

www.creative-chef.ru - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"

- www.chefexpert.ru - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»

- www.restoranoff.ru – портал для гостиничного и ресторанного бизнеса

- www.kedem.ru – кулинарные рецепты блюд

- www.millionmenu.ru - масса полезной и интересной информации из мира еды.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является квалификационный экзамен.

4.1 Текущий контроль

Контролируемые результаты (ПК, ОК)	Наименование оценочного средства	Критерии оценки
МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар		
<p>ПК 7.1 Выполнение инструкции и задания повара по организации рабочего места</p> <p>ПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p> <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно.</p> <p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>Практические задания; лабораторные занятия контрольная работа</p>	См. ниже
МДК.07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер		
<p>ПК 7.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места</p> <p>ПК 7.4 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p> <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно.</p> <p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>Практические задания; лабораторные занятия контрольная работа</p>	См. ниже
УП.07 Учебная практика		
<p>ПК 7.1 Выполнение инструкции и задания повара по организации рабочего места</p> <p>ПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>ПК 7.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места</p> <p>ПК 7.4 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к</p>	<p>Отчет по практике</p>	См. ниже

<p>различным контекстам</p> <p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p> <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно.</p> <p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>		
<p>ПП.07 Производственная практика</p>		
<p>ПК 7.1 Выполнение инструкции и задания повара по организации рабочего места</p> <p>ПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>ПК 7.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места</p> <p>ПК 7.4 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p> <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно.</p> <p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>Отчет по практике</p>	<p>См. ниже</p>

Критерии оценки практического задания:

«5» (отлично): выставляется студенту, если расчетная и графическая части выполнены в полном объеме, решение оформлено с соблюдением установленных правил; студент свободно владеет теоретическим материалом, безошибочно применяет его при решении задач.

«4» (хорошо): выставляется студенту, если при выполнении задания допущены незначительные ошибки, решение оформлено с соблюдением установленных правил; студент свободно владеет теоретическим материалом, безошибочно применяет его при решении задач;

«3» (удовлетворительно): выставляется студенту, если задание выполнено с «грубыми» ошибками, решение оформлено без соблюдения установленных правил;

«2» (неудовлетворительно): выставляется студенту, если работа не выполнена.

Критерии оценки лабораторного занятия:

«5» (отлично): выполнены все задания лабораторной работы, студент четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.

«4» (хорошо): выполнены все задания лабораторной работы; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

«3» (удовлетворительно): выполнены все задания лабораторной работы с замечаниями; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

«2» (неудовлетворительно): студент не выполнил или выполнил неправильно задания лабораторной работы; студент ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.

Критерии оценки контрольной работы:

«5» (отлично): заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой.

«4» (хорошо): выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по теме и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, допустившим незначительные ошибки при выполнении работы.

«3» (удовлетворительно): выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на теоретические вопросы и при выполнении практической части, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

«2» (неудовлетворительно): выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

4.2 Промежуточная аттестация

Код	Структурный элемент профессионального модуля	Форма промежуточной аттестации	Семестр
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	Комплексный зачет с оценкой	4
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	Комплексный зачет с оценкой	4
УП.07.01	Учебная практика	Комплексный зачет	4
УП.07.02	Учебная практика	Комплексный зачет	4
ПП.07.01	Производственная практика	Комплексный зачет	4
ПП.07.02	Производственная практика	Комплексный зачет	4

4.2.1 Оценочные средства для зачета, экзамена по МДК, практике

Результаты обучения (ПК, ОК)	Оценочные средства для промежуточной аттестации
МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар	
ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01; ОК 04; ОК 07; ОК 09	Зачет с оценкой - Контрольная работа: вопросы по всему курсу, практическое задание (выполнить расчет рецептуры блюда из данного количества сырья) Задание по практике отражается в отчете: 1. Организация рабочего места по приготовлению блюд массового спроса 2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления 3. Подготовка пряностей, приправ, и других продуктов 4. Приготовление блюд по заданию повара; 5. Выполнение дополнительных операций; 6. Уборка рабочих мест.
МДК.07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	
ПК 7.3-ПК 7.4 ОК 01; ОК 04; ОК 07; ОК 09	Зачет с оценкой - Контрольная работа: вопросы по всему курсу, практическое задание (выполнить расчет рецептуры изделия из данного количества сырья) Задание по практике отражается в отчете: 1. Организация рабочего места по приготовлению кондитерских изделий не сложного приготовления 2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления 3. Подготовка полуфабрикатов 4. Приготовление изделий по заданию повара; 5. Уборка рабочих мест.

Критерии зачета с оценкой

«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.

«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки

4.2.2 Квалификационный экзамен

Оценочные средства промежуточной аттестации по профессиональному модулю – квалификационному экзамену

4.2.2.1 Профессиональный стандарт или квалификационные требования, установленные федеральными законами и иными нормативными правовыми актами РФ: указывается наименование и код профессионального стандарта либо наименование и реквизиты документов, устанавливающих квалификационные требования

4.2.2.2 Спецификация заданий квалификационного экзамена по профессии Повар

Код и наименование компетенций	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	Максимальный балл
ПК 7.1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	Н 7.1.1 Н 7.1.2	3
	З 7.1.2 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	2
	З 7.1.3 Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания	1
ПК 7.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Н 7.2.1 Н 7.2.2 Н 7.2.3 Н 7.2.5	6
	З 7.2.1 Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	2
	З 7.2.3 Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству	2
	З 7.2.4 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	2
	З 7.2.6 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	1,5
	З 7.2.7 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	0,5
	З 7.2.8 Принципы ХАССП в организациях общественного питания	1
	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01 распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её

	составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план;	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.02 эффективно работать в команде; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	0,5
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно	Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;	0,5
	Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;	1
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Уо 09.01 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	0,5
	Уо 09.02 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	0,5
	Уо 09.03 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	0,5
ИТОГО		25,00

Общее время выполнения квалификационного экзамена: 03 час. 00 минут

Спецификация заданий квалификационного экзамена по профессии Кондитер

Код и наименование компетенций	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	Максимальный балл
ПК 7.3. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	Н 7.3.1 Н 7.3.2 Н 7.3.3	3
	З 7.1.3 Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания	1
	З 7.3.3 Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними	1
	З 7.3.4 Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции	1
	З 7.3.5 Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции	1
	ПК 7.4. Выполнение заданий	Н 7.4.1

кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	Н 7.4.2 Н 7.4.3 Н 7.4.4 Н 7.4.5	
	З 7.4.1 Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	0,5
	З 7.4.2 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения	2
	З 7.4.3 Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества	2
	З 7.4.4 Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции	2
	З 7.4.5 Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции	0,5
	З 7.4.6 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания	0,5
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно	Зо 07.01 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; документацию и правила по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности;	2
	Зо 07.02 принципы бережливого производства;	1
	Зо 07.01 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; документацию и правила по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности;	1
ИТОГО		25,00

Общее время выполнения квалификационного экзамена: 03 час. 00 минут

4.2.2.3 Материально-техническое обеспечение квалификационного экзамена:

а) материально-технические ресурсы для обеспечения теоретического этапа квалификационного экзамена: Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»,

Рабочее место преподавателя: персональный компьютер, проектор, экран, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель;

б) материально-технические ресурсы для обеспечения практического этапа квалификационного экзамена: Рабочие места обучающихся,

Лабораторные оборудование, измерительные приборы для выполнения лабораторных работ:

Ванны моечные двухсекционные; Весы ВНЦ – 10; Коврики диэлектрические; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Гастроёмкости; Кофемолка; Миксеры планетарные; Миксер погружной; Миксеры ручные; Соковыжималки; Столы рабочие островные;

Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С);

Тостер; Упаковщик вакуумный; Шинковка ручная; Блендер; Весы ВТ-15 электронные; Весы лабораторные ЕТ-1000М; Машина тестомесильная НВН В10; Морозильная камера; Мясорубка; Пароконвектоматы; Плиты индукционные; Посудомоечная машина; Расстоечная; Слайсер; Соковыжималка шнековая; Шкаф холодильный; Шкаф шоковой заморозки; Стеллажи четырехуровневые Вакуумный упаковщик, Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые; Набор сырья для приготовления блюд и изделий

4.2.2.4 Требования к безопасности к проведению квалификационного экзамена: проведение обязательного инструктажа на рабочем.

Общие требования по технике безопасности.

Требования по технике безопасности и охране труда разработаны согласно постановления Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" № 28 от 28.09.2020 года и постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 2 от 28.01.2021 года "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

К самостоятельному выполнению заданий квалификационного экзамена допускаются участники:

прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда;
имеющие навыки эксплуатации технологического оборудования;
не имеющие противопоказаний по здоровью.

Требования по технике безопасности перед началом работы.

Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения ДЭ, участник должен четко соблюдать:

-инструкцию по технике безопасности;

-перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом.

Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы.

Участник должен подготовить рабочее место:

-Проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;

-Надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;

-Разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

-Проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами около электрического оборудования;

-Проверить наличие, установку и исправность контрольно- измерительных приборов, влияющих на их показания;

-Состояния полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);

-Отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

-Исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструментов.

Требования по технике безопасности во время работы.

Во время работы с ножом не допускается использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

- производить резкие движения;

- нарезать сырье и продукты на весу;

- проверять остроту лезвия рукой;

- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;

- опираться на мусат при правке ножа.

Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

Требования по технике безопасности в аварийных ситуациях.

В аварийных ситуациях при работе на технологическом оборудовании при наличии постороннего шума, появления запаха гари, прекращения подачи электроэнергии необходимо прекратить подачу продукта.

При внезапном появлении на корпусе технологического оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно обесточить оборудование.

В случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения производственной травмы сообщить об этом Главному эксперту.

Требования по технике безопасности по окончании работы.

По завершению выполнения экзаменационных заданий участнику необходимо обесточить технологическое оборудование и убрать рабочее место.

4.2.2.5 Критерии оценки:

а) теоретического этапа (для заданий тестового типа) (максимум 10 баллов)

Процент результативности (правильных ответов)	Балл (для тестовых вопросов)	Балл (для заданий, предусматривающих устный ответ)
90 – 100%	10	«Отлично»
80 – 89%	9	
70 – 79%	8	«Хорошо»
60 – 69%	7	
50 – 59%	6	«Удовлетворительно»
40 – 49%	5	
30 – 39%	4	«Неудовлетворительно»
20 – 29%	3	
10 – 19%	2	
1 – 9%	1	
0%	0	

б) теоретического этапа (для заданий, предусматривающих устный ответ)

«Отлично» - обучающийся демонстрирует свободное владение профессиональной терминологией; высокий уровень теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач; исчерпывающее последовательное, обоснованное и логически стройное изложение ответа, без ошибок. Обучающийся без затруднений ориентируется в нормативных правовых актах, научной и иной специальной литературе. Речь грамотная, лаконичная, с правильной расстановкой акцентов. Обучающийся готов отвечать на дополнительные вопросы.

«Хорошо» - обучающийся демонстрирует владение профессиональной терминологией на достаточном уровне; достаточный уровень теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач; грамотное и логичное изложение ответа, без существенных ошибок, но изложение недостаточно систематизировано и последовательно. Обучающийся с некоторыми затруднениями ориентируется в нормативных правовых актах, научной и иной специальной литературе. Речь обучающегося грамотная, лаконичная, с правильной расстановкой акцентов. Обучающийся испытывает затруднения при ответе на дополнительные вопросы.

«Удовлетворительно» - обучающийся демонстрирует владение профессиональной терминологией на минимальном уровне; низкий пороговый уровень теоретических знаний, усвоил только основной программный материал без знания отдельных особенностей; при ответе допускает неточности, материал недостаточно систематизирован. Обучающийся с затруднениями ориентируется в нормативных правовых актах, научной и иной специальной литературе. Речь обучающегося в основном грамотная, но не демонстрируется уверенное владение материалом. Обучающийся с трудом отвечает на дополнительные вопросы.

«Неудовлетворительно» - обучающийся не владеет профессиональной терминологией, демонстрирует низкий уровень теоретических знаний и умения использовать их для решения профессиональных задач. Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные грубые ошибки, не ориентируется в нормативных правовых актах, научной и иной специальной литературе. Речь недостаточно грамотная. Обучающийся не может ответить на дополнительные вопросы.

б) практического этапа (максимум 15 баллов)

Выполнение работ по профессии Повар

Оцениваемая ПК, ОК	Критерий оценивания (умения, навыки)	Описание оценки критерия		Максимальный балл оценки подкритерия - 2 балла	Вес подкритерия: не менее 1; - шаг 0,5; не более 3	Итоговый максимальный балл подкритерия
		Конкретные оцениваемые действия или набор действий для оценки подкритерия	Описание результата выполнения конкретного действия подкритерия в баллах			
ПК 7.1 Выполнение инструкции и задания повара по организации рабочего места ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	- выполнение и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок массового спроса	0- подготовка рабочего места не выполнена 1 – подготовка рабочего места выполнена не в полном объеме 2 – подготовка рабочего места выполнена в полном объеме, согласно установленным требованиям	2	0,5	1
	Обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	-соблюдение общих санитарно-гигиенических требований к производственным помещениям и рабочим местам, обеспечение чистоты и санитарной безопасности всех рабочих зон	0- санитарные правила не соблюдены 1 – санитарные правила соблюдены частично 2 – санитарные правила соблюдены в полном объеме	2	1	2
ПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	проверять органолептическим способом, качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	0- проверка качества сырья не была проведена 1 – проверка качества сырья проведена не в полном объеме 2 –проверка качества сырья проведена в соответствии с нормативом	2	1	2
	Подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий	Производить обработку и подготовку сырья, продуктов, п/ф для дальнейшего использования	0- обработка и подготовка сырья, продуктов, п/ф не проведена 1 – обработка и подготовка сырья, продуктов, п/ф проведена частично	2	0,5	1

<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>			<p>2 – обработка и подготовка сырья, продуктов, п/ф проведена</p>			
	<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>0- не владеет умениями работы со сборником рецептов 1 –владеет умениями работы со сборником рецептов не в полном объеме 2 – владеет умениями работы со сборником рецептов</p>	<p>2</p>	<p>0,5</p>	<p>1</p>

		Правильно выбирать и применять способы тепловой обработки согласно разработанному меню, учитывая особенности ингредиентов	0- не владеет навыками правильно выбирать и применять способы тепловой обработки 1-владеет навыками правильно выбирать и применять способы тепловой обработки не в полном объеме 2- правильно выбирает и применяет способы тепловой обработки согласно разработанному меню учитывая особенности ингредиентов	2	0,5	1
		Готовить блюда, гарниры и соусы к ним	0- не владеет навыками приготовления блюд, гарниров и соусов к ним 1 – допускает незначительные ошибки в приготовлении 2 – готовит блюда в соответствии с технологией, соблюдая все правила приготовления	2	2	4
	Отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка	Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос;	0- не владеет навыками порционирования, сервировки и отпуска блюд, напитков и кулинарных изделий 1 – владеет навыками порционирования, сервировки и отпуска блюд, напитков и кулинарных изделий, но допускает незначительные ошибки 2 – порционирует,	2	1	2

			сервирует и отпускает блюда в соответствии с правилами			
		Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий	0- не владеет навыками оценки качества готовых блюд, напитков и кулинарных изделий 1 – допускает незначительные ошибки в оценке качества приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий 2 – проводит оценку качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с СанПиН	2	0,5	1
				Итого		15

Выполнение работ по профессии Кондитер

Оцениваемая ПК, ОК	Критерий оценивания (умения, навыки)	Описание оценки критерия		Максимальный балл оценки подкритерия - 2 балла	Вес подкритерия: не менее 1; - шаг 0,5; не более 3	Итоговый максимальный балл подкритерия
		Конкретные оцениваемые действия или набор действий для оценки подкритерия	Описание результата выполнения конкретного действия подкритерия в баллах			
ПК 7.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной	подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе	0- не владеет навыками организации и подготовки рабочего места 1 – рабочее место подготовлено не в полном объеме 2 – рабочее место подготовлено в	2	0.5	1

деятельности применительно к различным контекстам	уборки рабочих мест сотрудников кондитерского цеха по заданию кондитера		полном объеме в соответствии с дальнейшими технологическими операциями			
		Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе	0- на рабочем месте не соблюдены санитарные правила и нормы 1 – соблюдены санитарные правила и нормы не в полном объеме 2 – рабочее место содержится в соответствии с СанПиН	2	0,5	1
	Проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции	0- не владеет навыками использования в работе регламентов, стандартов нормативно – технической документации 1 – владеет навыками использования в работе регламентов, стандартов нормативно – технической документации требованиям не в полном объеме 2 – применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую	2	0,5	1

			документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции			
		Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции	0- не владеет навыками безопасного использования оборудования 1- владеет навыками безопасного использования оборудования, но с небольшими недочетами, не влияющими на безопасность 2 – использует технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции, соблюдая правила безопасности	2	0,5	1
ПК 7.4 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ОК.04 Эффективно взаимодействовать и	подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера	Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции	0- не владеет навыками в замешивании теста, приготовлении начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции 1 – допускает незначительные ошибки	2	1	2

<p>работать в коллективе и команде ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера</p>	<p>в замешивании теста, приготовлении начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции 2 – четко соблюдает рецептуры и технологии приготовления в замешивании теста, приготовления начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции</p>				
		<p>Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>0- не соблюдает правила сочетаемости основных продуктов и сырья 1 – соблюдает правила сочетаемости основных продуктов и сырья, но не в полном объеме 2 – четко выполняет правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции</p>	2	1	2
		<p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и</p>	<p>0- на рабочем месте не соблюдены санитарные правила и</p>	2	0,5	1

		пожарной безопасности	нормы, требования охраны труда и пожарной безопасности 1 – соблюдены санитарные правила, ОТ и правила пожарной безопасности, но не в полном объеме 2 – рабочее место содержится в соответствии с СаНПиН, соблюдены правила ОТ и пожарной безопасности			
		Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции	0- расточительно использует сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции 1 – аккуратно и экономно использует сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции, но не очень рационально 2 – Аккуратно и экономно использует сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции, в	2	1	2

			соответствии с рецептурой			
		Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию	0- не владеет навыками порционирования кондитерской и шоколадной продукции 1 – владеет навыками порционирования кондитерской и шоколадной продукции, но с небольшими неточностями 2 – знает и выполняет правила порционирования кондитерской и шоколадной продукции	2	1	2
	Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции	0- не владеет навыками реализации кондитерской и шоколадной продукции 1 – действие (знает и выполняет правила реализации готовой кондитерской и шоколадной продукции, но с небольшими ошибками 2 – знает и выполняет правила реализации готовой кондитерской и шоколадной продукции с учетом	2	0,5	1

			требований к безопасности готовой продукции			
	Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера	принимать и оформлять платежи наличными и онлайн	0- не владеет навыками приема и оформления платежей наличными и онлайн 1 – знает и выполняет правила приема и оформления платежей наличными и онлайн , но с небольшими ошибками 2 – знает и выполняет правила приема и оформления платежей наличными и онлайн	2	0,5	1
				Итого		15

Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала, представленная в приложении 2.

Примерные задания для проведения квалификационного экзамена по профессии рабочего Повар 3 разряда

Теоретический этап:

Примерный перечень вопросов

1. Приготовление супов массового спроса.
2. Классификация супов.
3. Приготовление бульонов (мясных, мясо-костных, рыбных, грибных). Использование. Требования к качеству, сроки реализации.
4. Значение соусов в питании.
5. Классификация супов.
6. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов.
7. Приготовление основных соусов.
8. Заправки на растительном масле. Подготовка сырья, технология приготовления.
9. Соусы промышленного производства.
10. Значение блюд из яиц в питании.
11. Характеристика сырья: яйца, яичный порошок и меланж.
12. Процессы, происходящие при тепловой обработке яиц.
13. Блюда из яиц. Ассортимент, приготовление, отпуск.
14. Значение рыбных блюд в питании.
15. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Выбор способа тепловой обработки рыбы.
16. Характеристика рыбных блюд. Общие правила тепловой обработки.
17. Ассортимент блюд из рыбы. Рекомендуемые гарниры и соусы. Порционирование, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
18. Значение блюд из мяса в питании.
19. Классификация и ассортимент блюд из мяса.
20. Общие правила тепловой обработки мяса. Рекомендуемые гарниры и соусы. Порционирование, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
21. Значение блюд из птицы, дичи и кролика в питании.
22. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика.
23. Общие правила варки, жарки и припускания.
24. Блюда из отварной и припущенной и жареной птицы, дичи и кролика массового спроса.
25. Приготовление пресного теста и изделий из него.
26. Приготовление теста для пельменей, вареников, лапши домашней, блинчиков.
27. Общие правила приготовления и оформления холодных и горячих сладких блюд (десертов).
28. Ассортимент десертов для столовых.
29. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении десертов.
30. Охлажденные, быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия,готавливаемые в столовых и других предприятиях общественного питания.
31. Основы диетического, лечебно – профилактического и специального питания.
32. Санитарные правила и нормы на предприятиях питания
33. Организация рабочего места
34. Охрана труда и техника безопасности на рабочем месте повара
35. Санитарная обработка в предприятиях общественного питания

Практический этап:

- Задание 1. Произвести расчет сырья в соответствии с заданием изделиями по 3 колонке сборника рецептов;
- Задание 2. Организовать технологический процесс и рабочее место;
- Задание 3. Обеспечить безопасную эксплуатацию технологического оборудования;
- Задание 4. Приготовить:
- 1 порцию блюда -суп молочный с крупой;

1 порцию блюда -бобовые в соусе со шпиком;
1 порцию блюда –суп картофельный;
1 порцию блюда -котлеты мясо - картофельные по -хлыновски с овощами отварными;
1 порцию блюда –суп полевой;
1 порцию блюда –котлеты картофельные с соусом томатным;
1 порцию блюда –суп с крупой;
1 порцию блюда -мясные фрикадельки в соусе с картофельным пюре;
1 порцию блюда –суп картофельный с рыбными фрикадельками;
1 порцию блюда -биточки рыбные с картофельным пюре;
1 порцию блюда –суп с крупой и мясными фрикадельками;
1 порцию блюда – запеканка капустная
1 порцию блюда - суп с макаронными изделиями;
1 порцию блюда – запеканка из творога со сметаной;
1 порцию блюда -суп с бобовыми;
1 порцию блюда –биточки мясные с картофельным пюре;
1 порцию блюда - суп картофельный с макаронными изделиями;
1 порцию блюда –шницель рыбный с картофелем жареным;
1 порцию блюда – суп – лапша домашняя;
1 порцию блюда –фрикадельки рыбные с томатным соусом с рисом отварным;
1 порцию блюда – суп из овощей;
1 порцию блюда –зразы картофельные со сметаной
1 порцию блюда -суп крестьянский;
1 порцию блюда -котлеты мясные с кашей гречневой рассыпчатой;
1 порцию блюда -суп молочный с крупой;
1 порцию блюда – лапшевник с творогом со сметаной
1 порцию блюда - суп картофельный с клецками;
1 порцию блюда – биточки мясные с картофелем жареным
1 порцию блюда - суп с крупой;
1 порцию блюда – омлет натуральный
1 порцию блюда -суп с крупой и томатом;
1 порцию блюда –котлеты домашние с кашей рисовой рассыпчатой;
1 порцию блюда –суп из овощей с фасолью;
1 порцию блюда – суп картофельный с консервами из бобовых;
1 порцию блюда –биточки рисовые
1 порцию блюда –суп картофельный с грибами;
1 порцию блюда –блинчики с мясным фаршем;
1 порцию блюда- суп лапша домашняя;
1 порцию блюда – котлеты картофельные со сметаной
1 порцию блюда – суп молочный с вермишелью;
1 порцию блюда – фрикадельки в соусе мясные с картофельным пюре
1 порцию блюда – суп лапша грибная (по 3 колонке сборника рецептур);
1 порцию блюда – шницель мясной с картофельным пюре
1 порцию блюда – суп крестьянский с крупой;
1 порцию блюда – котлеты рыбные с картофелем отварным
1 порцию блюда – суп с крупой и томатом;
1 порцию блюда – котлеты домашние с кашей рисовой рассыпчатой
1 порцию блюда - суп с макаронными изделиями;
1 порцию блюда - котлеты с картофелем отварным
1 порцию блюда – суп с бобовыми (гороховый);
1 порцию блюда –котлеты рубленые из птицы с жареным картофелем с соусом
1 порцию блюда – суп из овощей;
1 порцию блюда - тефтели рыбные с рисом отварным и соусом томатным
1 порцию блюда – суп пшеничный с мясом;
1 порцию блюда – биточки рыбные с картофелем жареным
1 порцию блюда – суп картофельный с грибами;

- 1 порцию блюда – суп рисовый с мясом;
 - 1 порцию блюда – котлеты капустные со сметаной
 - 1 порцию напитка – чай заварной с лимоном
 - 1 порцию напитка- какао с молоком
 - 1 порцию напитка – компот из сухофруктов
 - 1 порцию напитка – компот из свежих плодов
 - 1 порцию напитка – компот из свежих ягод
 - 1 порцию напитка – кисель молочный
 - 1 порцию напитка – кисель ягодный
 - 1 порцию напитка – кисель из фруктов
 - 1 порцию напитка – напиток кофейный
 - 1 порцию сладкого блюда – плоды или ягоды свежие с сахаром
 - 1 порцию напитка – чернослив со взбитой сметаной
 - 1 порцию напитка –салат фруктовый со сладким соусом
- Задание 5. Организовать подачу готовых блюд (подобрать посуду, и приборы);

Примерные задания для проведения квалификационного экзамена по профессии рабочего Кондитер 3 разряда

Теоретический этап:

Задание 1. Ответьте на вопросы

- 1.Характеристика кондитерского сырья: мука, сахар, жиры, молоко, кисломолочные продукты и др. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству.
- 2.Подготовка кондитерского сырья к производству.
- 3.Приготовление кремов: сливочных, белковых и других. Приготовление мастики, помады, айсинга и других отделочных полуфабрикатов.
- 4.Дрожжевое тесто и изделия из него.
- 5.Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста.
- 6.Технология приготовления дрожжевого безопарного, опарного и слоёного теста.
- 7.Технология приготовления изделий из дрожжевого теста. Условия и сроки хранения, реализации, транспортирования.
- 8.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого для приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Правила их безопасной эксплуатации
- 9.Пряничное тесто и изделия из него. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Технология приготовления пряничного теста.
- 10.Технология приготовления изделий из пряничного теста. Требования к качеству. Условия и сроки хранения, реализации, транспортирования.
- 11.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого для приготовления пряничного теста и изделий из него. Правила их безопасной эксплуатации.
- 12.Сдобное тесто и изделия из него. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста.
- 13.Подготовка презентации: Способы подачи кондитерских изделий.
- 14.Бисквитное тесто и изделия из него.
15. Вафельное тесто и изделия из него.
16. Песочное тесто и изделия из него.

Практический этап:

Задание 1. Произвести расчет сырья в соответствии с заданием изделиями по 3 колонке сборника рецептов;

Задание 2. Организовать технологический процесс и рабочее место;

Задание 3. Обеспечить безопасную эксплуатацию технологического оборудования;

Задание 4. Приготовить:

- 1 порцию блинчиков с яблочным фаршем
- 1 порцию оладий со сладким соусом
- 1 порцию оладий с творогом со сладким соусом
- 2 трубочки из слоеного теста с белковым кремом, выходом 100г
- 1 порцию пирожков сдобные с повидлом (2 шт на порцию)

1 порцию пирожков сдобных с мясным фаршем (2шт. на порцию)
1 порцию пирожков жареных с рыбным фаршем (2шт на порцию)
1 порцию пирожков жареных с картофельным фаршем (2шт на порцию)
1 порцию булочка домашнюю (2 шт по 75 г)
1 порцию -булочка веснушку (2 шт по 75 г)
1 порцию -сдоба обыкновенная – устрица спиральная (2шт по 50г)
1 порцию -булочка ванильная (2шт по 80г)
1 порцию -булочка с орехами (2шт по 80г)
1 порцию - ватрушка с повидлом (2шт по 75г)
1 порцию -пончики с сахарной пудрой (2шт по 50г)
1 порцию -пирожки блинчатые с повидлом (2шт по 100г)
Печенье масляное (200 г)
Печенье песочное (200г)
1 порцию -сочни с творогом (2шт на порцию)
1 порцию -ватрушка сдобная с творожным фаршем (2шт)
1 порцию -пряники детские (2шт на порцию)
1 порцию - коврижка медовую (выход 200г)
1 порцию -рулет бисквитный с масляным кремом, выходом 200г
Печенье бисквитное, выход 150г

Задание 5. Организовать подачу готовых блюд (подобрать посуду, и приборы);

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При проведении теоретических и практических/лабораторных занятий используются следующие педагогические технологии:

№ п/п	Название образовательной технологии (с указанием автора) / активные и интерактивные методы обучения	Цель использования образовательной технологии	Планируемый результат использования образовательной технологии	Описание порядка использования (алгоритм применения) технологии в практической профессиональной деятельности
1.	Технология проектной деятельности (Джон Дьюи, Уильям Килпатрик)	Развить научное и творческое мышление, развить кругозор, создать ситуацию успеха, готовности находить решение учебных и социальных проблем, потребности и способности к саморазвитию.	Рефлексия сформированности личностных и метапредметных универсальных учебных действий	1.Выбор темы проекта. Количество студентов. Цель работы 2.Планирование работы -определяется и доводится до сведения студентов источники информации -планирование итогового результата (презентации, доклады, макеты, видео, фото отчеты, готовые изделия) -распределение обязанностей 3.Исследовательская деятельность 4.Анализ, полученных данных 5.Предоставление готового результата 6. Оценка полученного продукта

2.	Здоровьесберегающая технология (Н. К. Смирнов)	<p>- обеспечение санитарно-гигиенического состояния учебного помещения (освещение, проветривание, температурный режим и пр.);</p> <p>- проведение «физкультминутки», «физкультпаузы» во время занятия;</p> <p>-наличие «эмоциональных разрядок»: шуток, улыбок, юмористических или поучительных картинок, поговорок, известных высказываний с комментариями и т.п.</p>	<p>–Соблюдение оптимального воздушно-теплового режима в аудитории;</p> <p>– поддержание работоспособности обучающихся на занятии;</p> <p>– позитивная психологическая атмосфера.</p>	<p>Контроль освещения во время проведения занятия;</p> <p>Проветривание.</p> <p>Физкультпауза.</p> <p>Эмоциональные разрядки.</p> <p>Своевременное завершение урока.</p>
3.	Технология решения дидактических задач	Усвоение базы знаний для профессиональной деятельности	Умение решать профессиональные задачи	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выдается информация связанная с профессиональной деятельностью, по данному уроку 2. Ставится проблема, связанная с профессиональной деятельностью 3. Планирование-на основе изученного материала 4. Принятие решения (оно должно быть оптимальным, может быть проведена дискуссия) 5. Выполнение 6. Контроль за выполнением 7. Рефлексия

4.	Ролевая (производственная ситуация) игра (Н.А. Аникеева)	<p>1. Активизация деятельности обучающихся путём вовлечения в коллективное творчество.</p> <p>2. Осмысление имеющегося у обучающихся опыта и творческое применение его в новых условиях.</p> <p>3. Стимулирование обучающихся к достижению цели и осознание путей достижения этой цели.</p>	<p>формирование определенных умений и навыков, необходимых в дальнейшей трудовой деятельности;</p>	<p>1. Подготовка игры. Организатор должен заранее определить задачи игры, ее цель, разработать сценарий, согласно которому и будут разворачиваться события в игре.</p> <p>2. Подбор ролей, в отдельных случаях, согласование характеристик персонажа с навыками и склонностями реальных людей – будущих игроков.</p> <p>3. Раздача ролей.</p> <p>4. Определение правил и наказаний за их нарушение.</p> <p>5. Начало игры. Обмен информацией о ролевых позициях между участниками.</p> <p>6. Собственно игра, развитие сюжета.</p> <p>7. Кульминация игры. Определение «победителя».</p> <p>8. Подведение результатов. Анализ успешности проведения игры.</p> <p>9. Рефлексия.</p>
----	--	---	--	--

Универсальная шкала перевода баллов в отметки по пятибалльной системе

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в %)	0,00 % - 49,99 %	50,00 % - 64,99 %	65,00 % – 89,99 %	90,00 % - 100,00 %
Количество баллов, полученных при сдаче экзамена по профессиональному модулю, в т.ч. в форме демонстрационного экзамена в рамках промежуточной аттестации / квалификационного экзамена (по каждой профессии) (максимальный балл 25)	0 – 12,4	12,5 – 16,2	16,3 – 22,4	22,5 - 25