

ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
КАЛИНИНГРАДСКОЙ
ОБЛАСТИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНА
Я ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ
"КОЛЛЕДЖ
МЕХАТРОНИКИ И
ПИЩЕВОЙ
ИНДУСТРИИ"

Подписано цифровой
подписью:
ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
КАЛИНИНГРАДСКОЙ
ОБЛАСТИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ
"КОЛЛЕДЖ
МЕХАТРОНИКИ И
ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ"
Дата: 2023.07.20 15:06:00
+02'00'

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБУ Калининградской области
ПОО «Колледж мехатроники и пищевой
индустрии»

А.В.Даниленков
01 июня 2023г.

М.П.



ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

МДК.07.01 Технология приготовления блюд и гарниров на предприятиях общественного питания

Программа междисциплинарного курса разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) **по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчики:

Гостева Валентина Игоревна, преподаватель

Рекомендовано

Методист ГБУ Калининградской области ПОО
«Колледж мехатроники и пищевой индустрии»



Е.А. Николаева

01 июня 2023 года

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

МДК.07.01 Технология приготовления блюд и гарниров на предприятиях общественного питания

1.1. Область применения программы

Программа МДК – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения МДК

В результате изучения МДК студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «16675 Повар»** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
- ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

- 7.1 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов.
- 7.2 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.
- 7.3 Готовить и оформлять супы и соусы.
- 7.4 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
- 7.5 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и домашней птицы.
- 7.6 Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
- 7.7 Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт:

- 1. приготовления и оформления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- 2. приготовления и оформления простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога;
- 3. приготовления и оформления супов и соусов;
- 4. приготовления и оформления простых блюд из рыбы;
- 5. приготовления и оформления простых блюд из мяса и домашней птицы;
- 6. приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- 7. приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

уметь:

- 1. проверять органолептическим способом качества используемого для приготовления блюд и гарниров сырья;
- 2. выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд и гарниров;
- 3. обрабатывать различными методами сырье;
- 4. нарезать, формовать предназначенные для приготовления продукты;
- 5. охлаждать, замораживать нарезанные полуфабрикаты;
- 6. готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов, из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, из рыбы, мяса, домашней птицы;
- 7. готовить и оформлять супы, соусы, холодные блюда и закуски, сладкие блюда и напитки;

знать:

- 1. ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов сырья;
- 2. характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд и гарниров;
- 3. технику обработки сырья;
- 4. способы минимизации отходов при нарезке и обработке продуктов;
- 5. температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров;
- 6. правила проведения бракеража;

7. способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
8. правила хранения готовой продукции и полуфабрикатов;
9. виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд и гарниров; правила их безопасного использования.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

3.1. Тематический план МДК

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающихся	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	9
ПК 7.1 – 7.7 ОК1-7, 9-10	МДК.07.01 Технология приготовления блюд и гарниров на предприятиях общественного питания	280	260	124	20	-	-
	Всего:	280	260	124	20	-	-

3.2. Содержание обучения по МДК

Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень усвоения	Коды осваиваемых компетенций
1	2		3	4	5
МДК 07.01. Технология приготовления блюд и гарниров на предприятиях общественного питания			280		
Тема 1.1. Обработка сырья, приготовление и оформление простых блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание		35		ПК 7.1 – 7.7 ОК1-7, 9-10
	1	Общие требования к обработке овощей		2	
	2	Обработка клубнеплодов		2	
	3	Обработка корнеплодов		2	
	4	Обработка капустных и луковых овощей		2	
	5	Обработка плодовых овощей		2	
	6	Обработка консервированных овощей		2	
	7	Подготовка овощей к фаршированию		2	
	8	Требования к качеству овощей		2	
	9	Обработка салатных, пряных и десертных овощей		2	
	10	Отходы овощей и их использование		2	
	11	Полуфабрикаты из овощей		2	
	12	Обработка грибов		2	
	13	Значение тепловой обработки		2	
	14	Основные способы тепловой обработки		2	
	15	Комбинированные способы		2	
	16	Вспомогательные способы		2	
	17	Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки		2	
	18	Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей		2	
	19	Способы нарезки овощей простыми формами		2	
	20	Нарезка овощей сложной формой		2	
	21	Блюда и гарниры из вареных и припущенных овощей. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения		2	
	22	Блюда и гарниры из жареных овощей		2	
	23	Блюда и гарниры из тушеных овощей. Бракераж		2	
	24	Блюда и гарниры из запеченных овощей. Бракераж		2	
	25	Блюда из грибов. Требования к качеству		2	
	26	Овощные блюда из полуфабрикатов.		2	
	27	Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения	2		
	Лабораторная работа				
	1	Определение качества овощей и грибов органолептическим способом, минимизация отходов			
2	Нарезка овощей и плодов простыми формами				

	3	Нарезка овощей и грибов сложными формами			
	4	Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей. Бракераж			
	5	Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из жареных овощей. Бракераж			
	6	Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей. Бракераж			
	7	Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из грибов. Бракераж			
	8	Санитарная обработка оборудования и инвентаря для приготовления блюд из овощей и грибов			
Тема 1.2. Обработка сырья, приготовление и оформление простых блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий, яиц, творога	Содержание		35		ПК 7.1 – 7.7 ОК1-7, 9-10
	1	Изменения при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий		2	
	2	Подготовка круп к варке		2	
	3	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству рассыпчатых каш		2	
	4	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству, рецептуры, способы приготовления вязких каш		2	
	5	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству, рецептуры, способы приготовления жидких каш		2	
	6	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству, рецептуры, способы приготовления блюд из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки		2	
	7	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству, подготовка к варке блюд и гарниров из бобовых: гороховое пюре, чериссо		2	
	8	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству, способы приготовления, рецептуры, правила варки блюд и гарниров из макаронных изделий		2	
	9	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству, рецептуры блюд из яиц		3	
	10	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству, рецептуры блюд из творога		3	
	Лабораторная работа				
	1	Расчет количества крупы, жидкости и соли, необходимых для приготовления каш			
	2	Приготовление каш рассыпчатых, вязких, жидких. Оформление и подача. Требования к качеству			
	3	Приготовление простых блюд из бобовых. Оформление и подача. Требования к качеству			
	4	Приготовление и определение качества отварных макарон			
	5	Приготовление блюд из макаронных изделий. Оформление и подача. Требования к качеству			
	6	Выбор и санитарная обработка оборудования и инвентаря для приготовления блюд из каш, макаронных изделий, бобовых			
Тема 1.3. Обработка сырья, приготовление и оформление супов и соусов	Содержание		35		ПК 7.1 – 7.7 ОК1-7, 9-10
	1	Классификация и пищевая ценность бульонов, отваров и супов		2	
	2	Технология приготовления, оформление и подача, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения, бракераж заправочных супов: щи, борщи, рассольники, солянки, картофельные супы, супы с макаронными изделиями, молочные супы, супы-пюре		2	

	3	Технология приготовления, оформление и подача, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения, бракераж прозрачных супов: бульоны, уха		2	
	4	Технология приготовления, оформление и подача, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения, бракераж холодных супов: окрошка, холодный борщ, щи зеленые		2	
	5	Технология приготовления, оформление и подача, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения, бракераж сладких супов: суп из цитрусовых, фруктовый суп, суп из смеси сухофруктов		2	
	6	Классификация и пищевая ценность соусов. Технология приготовления, оформление и подача, требования к качеству, условия и сроки хранения, бракераж простых холодных соусов		3	
	7	Технология приготовления, оформление и подача, требования к качеству, условия и сроки хранения, бракераж простых горячих соусов		3	
	Лабораторная работа				
	1	Приготовление, оформление, подача и требования к качеству заправочных супов: щи из свежей, квашеной капусты, борщ Украинский, борщ Флотский			
	2	Приготовление, оформление, подача и требования к качеству молочных супов: суп с макаронными изделиями, суп с клецками, суп молочный овощной			
	3	Приготовление, оформление, подача и требования к качеству супов-пюре: суп-пюре из птицы, суп-пюре из грибов, суп-пюре из цветной капусты			
	4	Приготовление, оформление, подача и требования к качеству прозрачных супов: уха Ростовская, уха из судака			
	5	Приготовление, оформление, подача и требования к качеству холодных супов: окрошка мясная, борщ холодный. Приготовление, оформление, подача и требования к качеству сладких супов: суп из свежих плодов, суп из смеси сухофруктов			
	6	Приготовление, оформление, подача и требования к качеству соусов на мясном бульоне: соус красный основной, соус белый на мясном бульоне, соус белый основной с овощами; соусов на рыбном бульоне			
	7	Приготовление, оформление, подача и требования к качеству соусов молочных, сметанных, грибных, яично-масляных: соус молочный, соус сметанный с луком, соус польский, соус голландский			
	8	Приготовление, оформление, подача и требования к качеству смесей масляных, холодных и сладких соусов: масло зеленое, соус майонез, маринад овощной, заправка горчиная, соус шоколадный			
Тема 1.4 Обработка сырья, приготовление и оформление простых блюд из рыбы	Содержание		35		ПК 7.1 – 7.7 ОК1-7, 9-10
	1	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья и полуфабрикатов			
	2	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жаренья основным способом и жаренья во фритюре, запекания			
	3	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление кнельной массы			
	4	Обработка рыбы для фарширования. Обработка морепродуктов			

	5	Технология приготовления рыбы отварной и припущенной, оформление и подача блюд		2	
	6	Технология приготовления блюд из рыбы жареной основным способом, во фритюре. Общие правила оформления, бракераж		2	
	7	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Общие правила оформления и подачи блюд, бракераж		2	
	8	Технология приготовления блюд из рыбы запеченной Блюда из морепродуктов, приготовление, требования к качеству, бракераж		2	
	Лабораторная работа				
	1	Обработка рыбы и морепродуктов (чешуйчатая и бесчешуйчатая рыба, кальмаров, креветок, мидий)			
	2	Приготовление рыбных полуфабрикатов из рыбы			
	3	Приготовление оформление, подача, требования к качеству, бракераж рыбы отварной, припущенной, жареной основным способом, во фритюре			
	4	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству, бракераж блюд из тушеной и запеченной рыбы			
	5	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству, бракераж блюд из рыбной котлетной массы			
	6	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству блюд из рыбной натуральной массы			
	7	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству блюд из морепродуктов			
	8	Приготовление, оформление, подача, бракераж блюд из кнельной массы			
Тема 1.5. Обработка сырья, приготовление и оформление простых блюд из мяса и домашней птицы	Содержание		36	2	ПК 7.1 – 7.7 ОК1-7, 9-10
	1	Классификация мясного сырья. Технологические схемы разделки мяса и птицы. Пищевая ценность мяса. Требования к качеству			
	2	Механическая кулинарная обработка мяса и птицы			
	3	Приготовление полуфабрикатов из мяса: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые			
	4	Приготовление полуфабрикатов из птицы: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые			
	5	Ассортимент простых блюд из мяса и мясных продуктов. Требования к качеству готовых основных блюд			
	6	Отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные мясные блюда. Блюда из рубленого мяса и котлетной массы. Температура подачи и требования к качеству			
	7	Ассортимент простых блюд из домашней птицы			
	8	Отварная и припущенная птица. Жареная птица. Тушеные блюда из птицы. Требования к качеству простых блюд из домашней птицы			
	Лабораторная работа				
	1	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса и готовых блюд из них: ростбиф, буженина, мяса духового. Оформление, отпуск, требования к качеству. Бракераж			
	2	Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса и готовых блюд из них: лангет, антрекот, эскалоп, котлеты натуральные отбивные панированные. Оформление, отпуск, требования к качеству. Бракераж			

	3	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, натурально-рубленой массы, котлетной массы: азу, плов, котлеты полтавские, шницель по-гамбургски, бифштекс по-деревенски. Оформление, отпуск, требования к качеству. Бракераж				
	4	Приготовление полуфабрикатов и готовых блюд из птицы: котлета по-киевски, птичка нежная, филе воздушное. Оформление, отпуск, требования к качеству. Бракераж				
Тема 1.6. Обработка сырья, приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Содержание		36		ПК 7.1 – 7.7 ОК1-7, 9-10	
	1	Классификация холодных блюд и закусок. Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок		3		
	2	Технология приготовления, ассортимент, рецептуры салатов и винегретов		3		
	3	Технология приготовления, классификация бутербродов		3		
	4	Технология приготовления овощных и грибных блюд и закусок		3		
	5	Технология приготовления, рецептуры холодных рыбных и мясных блюд и закусок		3		
	6	Технология приготовления заливных блюд из рыбы и мяса		3		
	Лабораторная работа					
	1	Техника безопасности и охрана труда в холодном цехе. Приготовление салатов, винегретов. Оформление, отпуск, требования к качеству, бракераж				
	2	Приготовление многослойных, открытых, закрытых бутербродов, сэндвичей. Оформление, отпуск, требования к качеству, бракераж				
	3	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству овощных, грибных холодных блюд и закусок				
	4	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству рыбных и мясных холодных блюд и закусок				
	Тема 1.7. Обработка сырья, приготовление и оформление сладких блюд и напитков			36		
1	Классификация и ассортимент простых холодных и горячих сладких блюд (нарезка, варка, заливка).	3				
2	Технология приготовления, оформления, подачи, требования к качеству холодных и горячих сладких блюд	3				
3	Технология приготовления, оформления, подачи, требования к качеству холодных и горячих напитков	3				
Лабораторная работа						
1	Выбор основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья для приготовления холодных горячих сладких блюд и напитков					
2	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству холодных и горячих сладких блюд					
3	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству холодных и горячих напитков					
Самостоятельная работа при изучении раздела 01. ПМ 07.			20			
1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы 2. Ознакомление и изучение нормативно-технической, технологической документации 3. Составление технологической карты приготовления блюд 4. Составление перечня требований к качеству готовых блюд						

5. Подготовка практико-ориентированных сообщений			
6. Подготовка отчетов по результатам выполнения лабораторных работ			
7. Подготовка ответов на вопросы практических занятий			
Консультации	6		
Экзамен по МДК	6		
<i>Всего</i>	280		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

4.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Реализация программы МДК предполагает наличие кабинета технологии кулинарного производства, лаборатории товароведения продовольственных товаров, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест **кабинета технологии кулинарного производства:**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- комплект учебно – методической документации в соответствии с паспортом кабинета;
- электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом кабинета;
- комплекты учебных карт в соответствии с паспортом кабинета;
- сборник медиа - уроков в соответствии с паспортом кабинета;
- муляжи овощей и грибов;
- макеты блюд из овощей и грибов.

Технические средства обучения: интерактивное оборудование, лицензионное программное обеспечение.

Оборудование **учебного кулинарно-кондитерского цеха** и рабочих мест учебного кулинарного цеха:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- оборудование, инструменты и инвентарь в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха;
- сборник нормативно-технической и технологической документации;
- комплект плакатов по технике безопасности.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для сред. проф. образования / Н.А. Анфимова.- 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 400 с.
2. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. Пособие для сред. проф. образования / Л.З. Шильман -3-е изд., М.: «Академия», 2014

Дополнительные источники:

1. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий»: уч. пособие / Н.Э. Харченко.- 2 изд.,-М.; Изд. центр «Академия», 2012г.
2. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий»: Л.Е. Голунова Изд. «Профакс», Санкт-Петербург, 2013г.

3. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания - 2-е изд., Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Мальгина С.Ю., Плешкова Ю. Н. «Академия», 2015;
4. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник М.: Изд. центр «Академия», 2014

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.pitportal.ru/> - информационный портал “Весь общепит России” – доступ не ограничен, не требует регистрации.
2. <http://supercook.ru> - информационный портал (кулинария, кухни народов мира, рецепты, полезные сведения) – доступ не ограничен, не требует регистрации.
3. <http://supercook.ru/> - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
7.1 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов	- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении простых блюд и гарниров из овощей и грибов; - обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования для приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; - правильная последовательность выполнения технологических операций по приготовлению блюд из овощей и грибов; - точность и правильность выполнения органолептической оценки качества готовых блюд	<i>Оценка выполнения самостоятельной работы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</i>
7.2 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога	- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога; - обоснованный выбор производственного	<i>Оценка выполнения самостоятельной работы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах, при выполнении работ</i>

	инвентаря, инструментов и оборудования для приготовления простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога; - правильная последовательность выполнения технологических операций по приготовлению блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога; - точность и правильность выполнения органолептической оценки качества готовых блюд	по учебной и производственной практикам
7.3 Готовить и оформлять супы и соусы	- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении супов и соусов; - обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования для приготовления супов и соусов; - правильная последовательность выполнения технологических операций по приготовлению супов и соусов; - точность и правильность выполнения органолептической оценки качества готовых блюд	Оценка выполнения самостоятельной работы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практикам
7.4 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы	- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении блюд из рыбы; - обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования для приготовления блюд из рыбы; - правильная последовательность выполнения технологических операций по приготовлению блюд из рыбы; - точность и правильность выполнения органолептической оценки качества готовых блюд	Оценка выполнения самостоятельной работы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практикам
7.5 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и домашней птицы	- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и домашней птицы; - обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования для приготовления простых блюд мяса и	Оценка выполнения самостоятельной работы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и

	домашней птицы; - правильная последовательность выполнения технологических операций по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы; - точность и правильность выполнения органолептической оценки качества готовых блюд	<i>производственной практикам</i>
7.6 Готовить и оформлять холодные блюда и закуски	- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок; - обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок; - правильная последовательность выполнения технологических операций по приготовлению холодных блюд и закусок; - точность и правильность выполнения органолептической оценки качества готовых блюд	<i>Оценка выполнения самостоятельной работы</i> <i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</i>
7.7 Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки	- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении сладких блюд и напитков; - обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования для приготовления сладких блюд и напитков; - правильная последовательность выполнения технологических операций по приготовлению сладких блюд и напитков; - точность и правильность выполнения органолептической оценки качества готовых блюд	<i>Оценка выполнения самостоятельной работы</i> <i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</i>
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	— точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; — адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; — оптимальность определения этапов решения задачи; — адекватность определения потребности в информации; — эффективность поиска;	<i>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной

	– адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	<i>практике;</i> - заданий для самостоятельной работы, - курсовой работы <i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	

клиентами		
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

