

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

2021 г



## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы и разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД 7) Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих, указанных в приложении №1 ФГОС. В рамках основной профессиональной образовательной программы СПО обучающиеся осваивают профессию 16675 Повар и соответствующие профессиональные компетенции (ПК), общие компетенции (ОК) и личностные результаты (ЛР):

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций и личностных результатов
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, <b>применять стандарты антикоррупционного поведения.</b>

ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	<b>Использовать знания по финансовой грамотности</b> , планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
<i>ЛР 4</i>	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
<i>ЛР5</i>	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
<i>ЛР 8</i>	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
<i>ЛР 10</i>	Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
<i>ЛР 11</i>	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

#### 1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

ПК 7.1.	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.2.	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.3.	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.4.	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации простых холодных и горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.5.	Организовывать подготовку рабочих мест и организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.6.	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 7.7.	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 7.8.	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Иметь практический опыт	- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных
-------------------------	---

	<p>приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- <i>приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий (ПС)</i></li> <li>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- <i>контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий (ПС)</i></li> <li>- <i>презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</i></li> <li>- ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- <i>изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь (ПС)</i></li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, <i>используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;</i></li> <li>- <i>комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий (ПС)</i></li> <li>- <i>готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу (ПС)</i></li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, <i>современные технологии</i>, методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок, варианты оформления и подачи, в том числе региональных;</li> <li>- нормы расхода <i>сырья и полуфабрикатов</i>, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; <i>правила учета и выдачи продуктов</i></li> <li>- правила и способы сервировки стола, презентации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</li> <li>- <i>принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям</i></li> </ul>

### Конкретизированные требования по профессиональному модулю

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Действие	Умения	Знания
ПК 7.1.-7.8. ОК 01-11	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок.	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных</p>



		<p>регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p>
<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>		<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами,</p>	<p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Условия, сроки, способы</p>

		<p>стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>хранения блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
	<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	

## Спецификация профессиональных компетенций

### Спецификация ПК 7.1.

Действия	Умения	Знания
<p>подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>условия, сроки, способы хранения блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

	<p>соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	
<p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	
<p>подготовка рабочего места для порционирования</p>	<p>выбирать, подготавливать материалы, посуду,</p>	

(комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных изделий, закусок	контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых блюд, кулинарных изделий, закусок	
---	---	--

Спецификация ПК 7.2.

<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров	методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;

	<p>гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- замачивать сушеные;</li> <li>- бланшировать;</li> <li>- варить в воде или в молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать в воде, бульоне и собственном соку;</li> <li>- жарить сырые и предварительно отваренные;</li> <li>- жарить на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- фаршировать, тушить, запекать;</li> <li>- готовить овощные пюре;</li> <li>- готовить начинки из грибов;</li> </ul> <p>определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>	<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>
<p>приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных</p>	<p>методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к</p>

	<p>свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- замачивать в воде;</li> <li>- бланшировать;</li> <li>- варить в воде или в молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;</li> <li>- жарить</li> </ul> <p>предварительно отваренные;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;</li> <li>- готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;</li> <li>- выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;</li> <li>- готовить шюре из бобовых;</li> </ul> <p>определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;</p>	<p>качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>
--	--	---

	<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>	
<p>Хранение, отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента</p>	<p>Проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей,</p>	<p>техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>



	<p>грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;          разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;          выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;          взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;          пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;          принимать оплату наличными деньгами;          принимать и оформлять; безналичные платежи;          составлять отчет по платежам;          поддерживать визуальный контакт с потребителем;          владеть профессиональной терминологией;          консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;          разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>ассортимент и цены на горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей;          правила торговли;          виды оплаты по платежам;          виды и характеристика контрольно-кассовых машин;          виды и правила осуществления кассовых операций;          правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;          правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;          правила общения с потребителями;          базовый словарный запас на иностранном языке;          техника общения, ориентированная на потребителя</p>

<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления супов;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав супов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления супов</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
приготовление супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных	<p>выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пассеровать овощи, томатные продукты и муку;</li> <li>- готовить льезоны;</li> <li>- закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li> <li>- рационально использовать</li> </ul>	<p>классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;</p> <p>температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;</p>

	<p>продукты, полуфабрикаты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать температурный и временной режим варки супов;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;</li> <li>- определять степень готовности супов;</li> <li>- доводить супы до вкуса, до определенной консистенции</li> </ul>	
Хранение, отпуск супов	<p>Проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход супов при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи супов;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы;</p> <p>разогревать супы с учетом требований к</p>	<p>техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи супов;</p> <p>температура подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>правила разогревания супов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых супов;</p> <p>правила маркирования упакованных супов, правила заполнения этикеток</p>

	<p>безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>ассортимент и цены на супы на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя;</p>

Спецификация ПК 7.4.

<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>

	<p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления соусов</p>	
<p>готовить соусные полуфабрикаты</p>	<p>пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; применять различные методы разведения мучной пассеровки; готовить льезоны; готовить концентрированные бульоны; готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; размораживать, разогревать соусные полуфабрикаты;</p>	<p>ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</p>
<p>приготовление соусов</p>	<p>закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом</p>	

	<p>продолжительности их варки;  рационально использовать продукты, полуфабрикаты;  соблюдать температурный и временной режим варки соусов;  выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;  рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;  изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;  определять степень готовности соусов;  доводить соусы до вкуса;</p>	<p>правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;  требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;  нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции</p>
<p>Хранение соусов, порционирование соусов на раздаче</p>	<p>Проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;  порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход соусов при порционировании;  выдерживать температуру подачи;  охлаждать и</p>	<p>техника порционирования, варианты подачи соусов;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;  методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;  температура подачи соусов;  правила разогревания соусов;  правила охлаждения, замораживания и хранения готовых соусов;  требования к безопасности хранения готовых соусов;  правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток</p>

	<p>замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусы;</p> <p>разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</p> <p>творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами;</p>	
--	--	--

Спецификация ПК 7.5.

<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>

	<p>нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	
<p>приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;</li> <li>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</li> <li>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;</li> <li>- варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</li> <li>- бланшировать и - отваривать мясо крабов;</li> </ul>	<p>методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>



	<p>припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</p> <p>жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;</p> <p>определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>	
<p>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>	<p>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного</p>

	<p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>разогреть блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья ,</p> <p>правила заполнения этикеток</p>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих</p>	<p>ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>

	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	
--	---	--

Спецификация ПК 7.6.

<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
<p>приготовление блюд, кулинарных</p>	<p>выбирать, применять комбинировать</p>	<p>методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,</p>

<p>изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>различные способы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;</li> <li>- варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;</li> <li>- припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;</li> <li>- жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;</li> <li>- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;</li> <li>- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- жарить мясо, мясные продукты, домашнюю</li> </ul>	<p>мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>
--	--	---

	<p>птицу, кролика мелкими кусками;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- жарить пластованные тушки птицы под прессом;</li> <li>- жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;</li> <li>- тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;</li> <li>- запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;</li> <li>- бланшировать, отваривать мясные продукты;</li> </ul> <p>определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	
<p>Хранение, отпуск блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного</p>	<p>Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>	<p>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на</p>

<p>ассортимента</p>	<p>порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	<p>вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток</p>
---------------------	--	--

	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>ассортимент и цены на блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>

#### Спецификация ПК 7.7.

<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>

	<p>рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>условия, сроки, способы хранения блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>условия, сроки, способы хранения блюд, кулинарных изделий, закусок</p>



подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных изделий, закусок	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых блюд, кулинарных изделий, закусок	
подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;

Спецификация ПК 7.8.

<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению сладких блюд, десертов, напитков	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных

	<p>средства;          владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;          мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;          соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;          соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>и горячих сладких блюд, десертов, напитков;          последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления сладких блюд, десертов, напитков;          регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении сладких блюд, десертов, напитков;          возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;          требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;          правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;          правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;          виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых сладких блюд, десертов, напитков;</p>
<p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению, кулинарных изделий, закусок;          подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;          соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых сладких блюд, десертов, напитков;          условия, сроки, способы</p>
<p>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>условия, сроки, способы</p>

		хранения сладких блюд, десертов, напитков
подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;

### Спецификация общих компетенций

Код	Знания, умения
ОК 01.	<p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02.	<p><b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03.	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в</p>

	<p>профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04.	<p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p><b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06.	<p><b>Умения:</b> описывать значимость своей <i>специальности</i>; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p><b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07.	<p><b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>специальности</i></p> <p><b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
ОК 08.	<p><b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</p> <p><b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения.</p>
ОК 09.	<p><b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p><b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10.	<p><b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p><b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и</p>

	профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11.	<p><b>Умения:</b> использовать знания по финансовой грамотности выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p><b>Знания:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

## **1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего часов: 534

Из них на освоение МДК: 160 часа

самостоятельная работа: 36 часов

практики:

учебная практика – 108 часов

производственная практика 216 часов

промежуточная аттестация: 12 часов

консультации – 2 часа

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды формируемых компетенций и личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем образовательной программы				Практика		
			Занятия во взаимодействии с педагогом			Самостоятельная работа	Консультации	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего очас.	В т.ч. лабораторные и практические занятия, ч	в т.ч., курсовая работа (проект), ч				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 7.1. ОК 01-11 ЛР 4,5,8,10,11	Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов.	39	34	22 (лаб.раб – 12 ч, пр. зан. – 10 ч)	-	5			
ПК 7.2. ОК 01-11 ЛР 4,5,8,10,11	Раздел 2. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	48	42	26 (лаб.раб – 24 ч, пр. зан. – 4 ч)	-	6		-	-
ПК 7.3. ОК 01-07, 09, 10,11 ЛР 4,5,8,10,11	Раздел 3. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, технология приготовления супов.	25	20	6 (лаб.раб – 6 ч)	-	5		-	
ПК 7.4. ОК 01-11 ЛР 4,5,8,10,11	Раздел 4. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, технология приготовления соусов.	9	4	-	-	5			
ПК 7.5. ОК 01-11 ЛР 4,5,8,10,11	Раздел 5. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, технология приготовления блюд из рыбы.	17	12	6 (лаб.раб – 4 ч, пр. зан. – 2 ч)		5			
ПК 7.6. ОК 01-11 ЛР 4,5,8,10,11	Раздел 6. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, технология приготовления блюд	35	30	10 (лаб.раб – 6 ч, пр. зан. –		5			

\*

	из мяса, мясных продуктов, домашней птицы.			4 ч)					
ПК 7.7. ОК 01-11 ЛР 4,5,8,10,11	Раздел 7. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	16	14	6 (лаб.раб – 6 ч)		2			
ПК 7.8. ОК 01-11 ЛР 4,5,8,10,11	Раздел 8. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления сладких блюд и напитков	7	4	-		3			
Итого по МДК. 07.01.		196	160	78	-	36			
<b>экзамен</b>		8	8				2		
ПК 7.1. – 7.4. ЛР 4,5,8,10,11	Учебная практика (УП. 07)	108						108	
ПК 7.1. – 7.4. ЛР 4,5,8,10,11	Производственная практика (ПП. 07)	216							216
Промежуточная аттестация: 1) зачёт по УП. 07 2) дифференцированный зачёт по ПП. 07									
3) экзамен по ПМ.07.		6	6						
<b>ВСЕГО</b>		<b>534</b>	<b>174</b>	78		<b>36</b>	2	<b>108</b>	<b>216</b>

## 2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>2 курс, 3 семестр</b>			
<b>МДК. 07.01. Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий</b>			
<b>Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов.</b>		39	
<b>Тема 1.1. Введение в профессию. Организация производства и производственный инвентарь</b>	<b>Содержание:</b>	<b>2</b>	2
	1 <b>Введение в профессию. Организация производства овощного цеха.</b> Понятия сырьё, полуфабрикаты, изделия. Классификация кулинарных блюд и изделий. Способы обработки сырья. <b>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</b> Назначение, планировка, виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования. <b>Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</b>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение реферата на тему «Производственный инвентарь для обработки овощей (грибов, пряностей)»	<b>1</b>	3
<b>Тема 1.2. Технологическое оборудование</b>	<b>Содержание:</b>		2
	2 <b>Машины для очистки овощей. Овощерезательные машины. Протирочные машины</b> Способы очистки овощей. Назначение машин. Классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности. <b>Требования охраны труда, пожарной</b>	2	



		безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.		
	3	<b>Практическое занятие. Машины для обработки овощей.</b> Сборка и разборка механизмов машины для обработки сырых и варёных овощей. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей, возникающих в процессе работы машины. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение реферата и подготовка презентаций на одну из тем: 1) «Импортное оборудование для обработки и нарезки овощей» 2) «Оборудование Чувашторгтехники»	1	3
<b>Тема 1.3. Обработка и нарезка овощей</b>	<b>Содержание</b>			
	4	<b>Практическое занятие. Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов.</b> Ознакомление с алгоритмом обработки, с формами нарезки, их размерами и кулинарным использованием, нормами отходов, способами минимизации отходов при обработке, способами хранения очищенных овощей. Зарисовка форм нарезки с указанием размеров. Решение задач. Расчёт % отходов в зависимости от сезона. Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	2	3
	5	<b>Практическое занятие. Обработка и нарезка капустных и луковых овощей.</b> Ознакомление с обработкой капустных и луковых овощей. Обработка цветной, брюссельской капусты, кольраби, луковых овощей. Зарисовка форм нарезки капусты белокочанной, лука репчатого, зелёного, указание размеров и кулинарного использования. Ознакомление с нормами отходов капусты, луковых овощей способами минимизации отходов, способами хранения обработанных овощей. Расчёт % отходов. <b>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении.</b> Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	2	3
	6	<b>Практическое занятие. Обработка и нарезка салатно – шпинатных, пряных, десертных и</b>	2	3

		<p><b>плодовых овощей</b></p> <p>Ознакомление с алгоритмом обработки, с формами нарезки, размерами и кулинарным использованием, нормами отходов, способами минимизации отходов при обработке овощей, способами хранения очищенных овощей.</p> <p>Обработка и нарезание тыквенных овощей: тыква, кабачки, патиссоны, огурцы.</p> <p>Обработка и нарезание томатных овощей: помидоры, баклажаны, перец стручковый.</p> <p>Обработка бобовых овощей: стручки фасоли, бобов, зеленого горошка.</p> <p>Обработка зерновых овощей: сахарная кукуруза.</p> <p>Подготовка овощей для фарширования.</p> <p><b>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении. Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</b></p>		
	7	<p><b>Практическое занятие. Обработка консервированных овощей, грибов и пряностей.</b></p> <p><b>Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</b> Ознакомление с алгоритмом обработки, с формами нарезки, размерами и кулинарным использованием, нормами отходов, способами минимизации отходов при обработке грибов, способами хранения очищенных грибов.</p> <p>Обработка консервированных овощей, грибов и пряностей.</p> <p><b>Упаковка, складирование неиспользованных продуктов</b></p>	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> решение задач на определение норм отходов		1	3
<b>Тема 1.4.</b> <b>Технология приготовления овощных блюд и гарниров</b>	<b>Содержание:</b>			
	8	<p><b>Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей.</b></p> <p>Общая характеристика. Классификация. Пищевая ценность. Значение в питании. Особенности приготовления. Способы тепловой обработки овощей. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Температурный режим и правила приготовления: овощей отварных; картофельного, морковного и свекольного пюре; картофеля в молоке; овощного пюре из сухого, замороженного полуфабриката. Правила подачи, требования к качеству.</p> <p>Способы сервировки, варианты оформления и правила отпуска.</p> <p>Температура подачи.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления: овощей припущенных, смеси овощей в молочном соусе, смеси из замороженных овощей на пару. <b>Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</b></p>	2	2

		<b>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении</b>		
	9	<p><b>Жареные овощные блюда</b>          Особенности приготовления жареных блюд из овощей.          Приготовление овощных блюд жареных основным способом, правила подачи, требования к качеству.          Температурный режим и правила приготовления: картофеля жареного из отварного, перца сладкого жареного, помидоров жареных, баклажанов жареных, кабачков жареных. Способы сервировки, варианты оформления и правила отпуска.          Температура подачи.          Котлеты морковные, котлеты свекольные, шницель из капусты, котлеты картофельные, зразы картофельные.          Температурный режим и правила приготовления. Способы сервировки, варианты оформления и правила отпуска. Температура подачи.          Температурный режим и правила приготовления: картофель жаренный во фритюре, лук фри.  <b>Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</b>  <b>Правила и способы сервировки стола, презентации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Температура подачи. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.</b>  <b>Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</b></p>	2	2
	10-12	<p><b>Лабораторное занятие. Приготовление овощных блюд и гарниров.</b>  <b>Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</b>          .- проверка органолептическим способом годности овощей и грибов;          - подготовка инвентаря, инструментов, оборудования;          - расчет сырья необходимого для приготовления блюд;          - приготовление блюд;          - оформление блюд;          - бракераж;          - отпуск.</p>	6	3

		Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Правила и способы сервировки стола, презентации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.		
13	<b>Тушёные и запеченные овощные блюда и гарниры.</b> Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей, правила подачи, требования к качеству. Температурный режим и правила приготовления: капусты тушеной, рагу из овощей, лечо, сотэ, картофельной запеканки, картофеля запечённого с сыром, картофеля запечённого в фольге и без фольги. Правила и способы сервировки стола, презентации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Температура подачи. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	2	2	
14	<b>Блюда из грибов</b> Температурный режим и правила приготовления блюд из припущенных, жареных, тушёных, запечённых грибов: грибы жаренные (на гриле, во фритюре), грибы с картофелем, грибы тушёные в сметанном соусе, грибов запеченные с сыром, жульен. Правила и способы сервировки стола, презентации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Температура подачи. Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов	2	2	
15-17	<b>Лабораторное занятие. Приготовление тушёных и запечённых овощных блюд и гарниров</b> Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. - проверка органолептическим способом годности овощей и грибов; - подготовка инвентаря, инструментов, оборудования; - расчет сырья необходимого для приготовления блюд;	6	3	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление блюд;</li> <li>- оформление блюд;</li> <li>- бракераж;</li> <li>- отпуск.</li> </ul> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <p>Составление терминологического словаря новых терминов и определений</p> <p>Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых блюд из овощей, изучение новых производственных технологий, нового оборудования, выполнению реферата и презентации на одну из тем:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Новые производственные технологии»</li> <li>- «Чувашские национальные блюда и изделия из овощей и грибов»</li> </ul> <p>Решение задач на расчёт нормы закладки продуктов</p> <p>Составление кроссворда</p>	2	3
<b>МДК. 07.01. Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий</b>			
<b>Раздел 2. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>		48	
<b>Тема 2.1. Организация производства и</b>	<b>Содержание:</b>		
	18 <b>Организация работы горячего и мучного цеха.</b>	2	2

производственный инвентарь		Назначение, оснащённость, виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.		
	Самостоятельная работа обучающихся: составление схемы организации рабочего места при приготовлении каш и гарниров из круп и бобовых.		1	2
Тема 2.2. Технологическое оборудование, правила его безопасного использования	Содержание:			3
	19	<b>Практическое занятие. Просеиватели.</b> Просеивательные машины. Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	2	
	20	<b>Тестомесильные машины. Тестораскаточные машины.</b> Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	2	2
	21	<b>Практическое занятие. Машины для обработки муки и теста</b> Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей, возникающих при эксплуатации машин. Решение производственных ситуаций. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых видов технологического оборудования. Выполнение реферата и составление слайдовой презентации новых видов технологического оборудования для замеса и обработки теста.		1	3
Тема 2.3. Технология приготовления каш, гарниров и блюд из круп,	Содержание:			2
	22	<b>Приготовление каш и гарниров из круп и риса.</b> Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из круп: рассыпчатые каши; вязкие и жидкие каши на воде и молоке; рис отварной с откидыванием,	2	

<p><b>бобовых и кукурузы.</b></p>	<p>рис паровой, гарниры из каш. Способы подготовки продуктов, минимизации отходов при обработке продуктов. Способы приготовления блюд и гарниров. <b>Правила и способы сервировки стола, презентации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</b> Температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража. <b>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.</b> <b>Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</b></p>		
<p>23</p>	<p><b>Приготовление блюд и гарниров из бобовых и кукурузы.</b> Отварного гороха, фасоли; бобовые со шпиком и луком; пюре; отварная кукуруза; воздушная кукуруза; начинки из гороха. <b>Правила и способы сервировки стола, презентации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента из бобовых и кукурузы в виде блюда и гарнира, в том числе региональных.</b> Варианты оформления для подачи в виде блюда и гарнира. Температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. <b>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</b></p>	<p>2</p>	
<p>24- 26</p>	<p><b>Лабораторное занятие. Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и кукурузы.</b> - проверка органолептическим способом годности сырья - подготовка инвентаря, инструментов, оборудования; - расчет сырья;- приготовление блюд; - оформление блюд; - бракераж; - отпуск. <b>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</b> <b>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</b></p>	<p>6</p>	<p>3</p>

	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых блюд из круп, бобовых, кукурузы, изучение новых производственных технологий. Выполнение реферата и составление слайдовой презентации на одну из тем: - Технология приготовления блюд из круп, бобовых и кукурузы. - Чувашские национальные блюда из круп и бобовых.	1	3
<b>Тема 2.4.</b> <b>Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий</b>	<b>Содержание:</b>		
	27 <b>Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.</b> Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. <b>Правила и способы сервировки стола, презентации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</b> Температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд и гарниров. <b>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</b>	2	2
	28-30 <b>Лабораторное занятие. Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.</b> - проверка органолептическим способом годности сырья - подготовка инвентаря, инструментов, оборудования; - расчет сырья; - приготовление блюд; - оформление блюд; - бракераж; - отпуск готовых блюд <b>Правила и способы сервировки стола, презентации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</b> <b>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</b>	6	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых блюд из макаронных изделий, изучение новых производственных технологий. Составление слайдовой презентации блюд из макаронных изделий	1	3
<b>Тема 2.5.</b> <b>Технология приготовления и оформление простых блюд из</b>	<b>Содержание:</b>		2
	31 <b>Приготовление блюд и гарниров из яиц и творога</b> Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из яиц.	2	



<p><b>яиц и творога</b></p>	<p>Способы сервировки и подачи блюд из яиц          Варианты оформления для подачи в виде блюда и гарнира.          Температура подачи.          Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.          Приготовления блюд из творога.          Температурный режим и правила приготовления блюд из творога.          Правила и способы сервировки стола, презентации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Температура подачи.          Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.          Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.          Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>		
<p>32-34</p>	<p><b>Лабораторное занятие. Приготовление блюд из яиц и творога.</b>          - Проверка качества предварительно обработанных яиц          Варка яиц в скорлупе до различной степени готовности (вмятку, «в мешочек» и вкрутую)          Жарка яиц на плоской поверхности          Взбивание яиц с молоком и без          Смешивание массы для омлета с другими ингредиентами          Запекание омлета в жарочном шкафу          - Проверка качества творога и ингредиентов к нему          Протираание и отпрессовывание творога          Смешивание творога с другими ингредиентами          Формование изделий из творожной массы          Варка творожных изделий в воде и на пару (в форме)          Определение степени готовности простых блюд из яиц          Сервировка и оформление простых блюд из яиц для подачи          Выдерживание температуры подачи простых блюд из яиц          Бракераж          Правила и способы сервировки стола, презентации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;          Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила</p>	<p>6</p>	<p>3</p>

		ухода за ними.		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых блюд из яиц, творога. Составление слайдовой презентации блюд из яиц, творога. Составление кроссвордов	1	3
<b>Тема 2.6. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем</b>	<b>Содержание:</b>			2
	35	<b>Приготовление блюд из теста.</b> Температурный режим и правила приготовления теста (густого и жидкого) и блюд из теста. Пельмени, вареники, домашняя лапша, клёцки. <b>Правила и способы сервировки стола, презентации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Температура подачи.</b> <b>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</b> <b>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</b>	2	
	36-38	<b>Лабораторное занятие. Мучные блюда из теста с фаршем.</b> Органолептическая оценка качества сырья. Приготовление фарша из творога. Приготовление теста Формование изделий из теста с фаршем Варка изделий в воде Определение степени готовности блюд из теста с фаршем <b>Правила и способы сервировки стола, презентации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Соблюдение температуры подачи блюд из теста</b> Бракераж <b>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</b> <b>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</b>	6	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых блюд из теста. Составление слайдовой презентации блюд из теста. Составление кроссвордов	1	3
<b>МДК. 07.01.</b>				

<b>Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий</b>			
<b>Раздел 3. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, технология приготовления супов.</b>		25	
<b>Тема 3.1. Технология приготовления бульонов и отваров</b>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>39 <b>Приготовление бульонов и отваров.</b>  Ознакомление с организацией рабочего места при приготовлении супов, с видами необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления супов, правилами безопасной организации труда, эксплуатации оборудования. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов. Составление схемы организации рабочего места при приготовлении супов. <b>Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов</b>  Классификация бульонов, отваров. Пищевая ценность.  Бульоны. Ассортимент бульонов. Температурный режим и правила приготовления костного бульона, мясо-костного бульона, белого бульона, бульона из домашней птицы, рыбного бульона, грибного отвара, отвара овощного, фруктового, бульона из концентратов промышленного производства.  Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям, сроки хранения, использование. <b>Правила и способы сервировки стола, презентации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</b> Правила охлаждения, замораживания готовых бульонов. Правила размораживания и разогревания бульонов и отваров. <b>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</b></p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> составление терминологического словаря новых терминов и определений. Составление технологической схемы приготовления бульонов и отваров.</p>	2	2
<b>Тема 3.3. Приготовление заправочных</b>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>40 <b>Заправочные супы. Щи.</b></p>	2	2

<p><b>супов</b></p>	<p>Классификация заправочных супов. Характерная особенность заправочных супов. Основные правила варки заправочных супов. Правила выбора сырья, обработка и подготовка продуктов при приготовлении заправочных супов.</p> <p>Приготовление щей.</p> <p>Ассортимент щей. Температурный режим и правила приготовления щей; правила отпуска, температура подачи, правила хранения и оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям..</p> <p>Правила и способы сервировки стола, презентации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>		
<p>41</p>	<p><b>Приготовление борщей.</b></p> <p>Ассортимент борщей. Температурный режим и правила приготовления; правила отпуска, температура подачи, правила хранения и оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям.</p> <p>Правила и способы сервировки стола, презентации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
<p>42</p>	<p><b>Рассольники.</b></p> <p>Рассольники. Ассортимент. Температурный режим и правила приготовления; способы сервировки и варианты оформления для подачи; правила отпуска, температура подачи, правила хранения и оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям.</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
<p>43</p>	<p><b>Солянки.</b></p> <p>Солянки. Ассортимент. Температурный режим и правила приготовления. Правила и способы сервировки стола, презентации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Правила отпуска, температура подачи, правила хранения и оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям готовых блюд. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>2</p>	<p>2</p>

		разнообразного ассортимента, в том числе региональных		
44		<b>Картофельные супы с крупами, бобовыми и макаронными изделиями.</b> Ассортимент картофельных супов. Температурный режим и правила приготовления; <b>Правила и способы сервировки стола, презентации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</b> Правила отпуска, температура подачи, правила хранения и оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям. <b>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</b>	2	2
45		<b>Молочные супы. Холодные супы.</b> Пищевая ценность молочных и холодных супов. Общие правила варки молочных и холодных супов. Ассортимент молочных и холодных супов. Температурный режим и правила приготовления молочных и холодных супов; правила отпуска, температура подачи, правила хранения и оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям. <b>Правила и способы сервировки стола, презентации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</b>	2	2
46-48		<b>Лабораторное занятие. Приготовление супов.</b> - проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам. – подбор производственного инвентаря и оборудования для производства супов - приготовление супов - оформление супов - оценка качества готовых блюд <b>Правила и способы сервировки стола, презентации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</b> <b>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов</b>	6	3

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1) работа с информационными ресурсами Интернет по изучению супов, изучению новых производственных технологий, выполнение слайдовой презентации способов оформления и подачи супов 2) составление технологических схем приготовления супов		3	3
<b>МДК. 07.01. Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий</b>				
<b>Раздел 4. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, технология приготовления соусов.</b>			9	
<b>Тема 4.1. Организация работы соусного отделения. Приготовление полуфабрикатов для соусов</b>	<b>Содержание:</b>		2	2
	49	<b>Организация рабочего места соусного отделения. Полуфабрикаты для соусов.</b> Посуда, инструмент, инвентарь, оборудование для приготовления соусов. Правила безопасной организации труда, эксплуатации оборудования. <b>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</b> <b>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</b> Классификация мучных пассеровок в зависимости от способа приготовления и по цвету. Красные мучные пассеровки. Технология приготовления, температурный режим, требования к качеству, сроки хранения, использование. Белые мучные пассеровки. Технология приготовления, температурный режим, требования к качеству, сроки хранения, использование. Холодная мучная пассеровка. Технология приготовления, температурный режим, требования к качеству, сроки хранения, использование. <b>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</b>		
<b>Тема 4.2. Приготовление соусов</b>	<b>Содержание:</b>			
	50	<b>Горячие соусы. Холодные соусы.</b> Классификация, пищевая ценность соусов.	2	2

	<p>Соусы мясные красные. Технология приготовления красного основного соуса и его производных. Требования к качеству готового соуса, сроки и условия хранения, использование, подача.</p> <p>Соусы белые на мясном бульоне. Технология приготовления белого основного соуса и его производных. Требования к качеству готового соуса, сроки и условия хранения, использование, подача.</p> <p>Соусы белые на рыбном бульоне. Технология приготовления белого основного соуса и его производных. Требования к качеству готового соуса, сроки и условия хранения, использование, подача.</p> <p>Соусы молочные. Технология приготовления соуса молочного с луком, соуса молочного сладкого. Требования к качеству готового соуса, сроки и условия хранения, использование, подача.</p> <p>Соусы сметанные. Ассортимент. Технология приготовления сметанных соусов. Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям готового соуса, сроки и условия хранения, использование, подача.</p> <p>Ассортимент и пищевая ценность холодных соусов.</p> <p>Заправки. Ассортимент. Технология приготовления заправки для салатов, заправки горчиной, заправки сметанной, заправки сметанной с зеленью. Требования к качеству, сроки и условия хранения, использование, подача.</p> <p>Майонез. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству, сроки и условия хранения, использование, подача.</p> <p>Маринад овощной с томатом. Технология приготовления. Требования к качеству, сроки и условия хранения, использование, подача.</p> <p><b>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов</b></p>		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <p>1) работа с информационными ресурсами Интернет по изучению соусов, изучению новых производственных технологий, выполнение слайдовой презентации способов подачи соусов</p> <p>2) составление технологических схем приготовления соусов</p> <p>3) составление кроссворда</p>	5	3
<p><b>МДК. 07.01. Приготовление простых и</b></p>			

основных кулинарных блюд и изделий			
Раздел 5. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, технология приготовления блюд из рыбы.		17	
Тема 5.1. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря	<p><b>Содержание:</b></p> <p>51 <b>Механическая кулинарная обработка рыбного сырья.</b>  Ознакомление с организацией производства рыбного цеха, назначением рыбного цеха, планировкой, оснащением, видами необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для обработки и приготовления блюд из рыбы. Подбор производственного инвентаря, инструментов для обработки рыбы, правила его безопасного использования. Составление схемы организации рабочего места для приготовления заданного блюда из рыбы.  <b>Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов.</b>  Последовательность выполнения технологических операций при подготовке рыбы и рыбного сырья. Правила обработки рыбы с костным скелетом. Методы обработки рыбы с костным скелетом: размораживание, очистка от чешуи, удаление головы и плавников, удаление слизи, потрошение, промывание, пластование, разделка, обработка маленьких рыбок, филе с кожей и реберными костями, филе с кожей и без реберных костей, филе без кожи и реберных костей (чистое). Правила охлаждения и замораживания обработанной рыбы.  Правила хранения обработанной рыбы в охлажденном и замороженном виде. Понятие ликвидные и неликвидные отходы.  Последовательность и правила обработки и подготовки нерыбных продуктов моря в натуральном и переработанном виде. Правила хранения обработанных нерыбных продуктов моря. <b>Упаковка, складирование неиспользованных продуктов.</b></p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> решение задач на нахождение количества сырья</p>	2	3
Тема 5.3. Технологическое оборудование	<p><b>Содержание:</b></p> <p>52 <b>Практическое занятие. Машины для обработки рыбы.</b>  Виды необходимого технологического оборудования для обработки рыбы. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации и правила их безопасного использования.</p>	2	3



		Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых видов оборудования для обработки рыбы, выполнение реферата.	1	3
<b>Тема 5.4. Технология приготовления простых блюд из рыбы</b>	<b>Содержание:</b>			
	53	<b>Блюда из рыбы.</b> Классификация готовых блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд из рыбы. Правила и способы сервировки стола, презентации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Температура подачи. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. <b>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</b>	2	2
	54	<b>Блюда из рыбной котлетной массы</b> Классификация блюд из рыбной котлетной массы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбной котлетной массы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении рыбной котлетной массы и блюд из неё. <b>Правила и способы сервировки стола, презентации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</b> Температура подачи. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбной котлетной массы. <b>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</b>	2	2
	55- 56	<b>Лабораторное занятие. Приготовление рыбных блюд.</b> - проверка органолептическим способом качество и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы,	4	3

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка производственного инвентаря и оборудования для производства блюд из рыбы</li> <li>- приготовление рыбных блюд с использованием различных технологий приготовления</li> <li>- оформление блюд из рыбы</li> <li>- оценка качества готовых блюд</li> </ul> <p>Правила и способы сервировки стола, презентации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) работа с информационными ресурсами Интернет по изучению рыбных блюд, изучению новых производственных технологий выполнение реферата и составление слайдовой презентации способов оформления и подачи рыбных блюд;</li> <li>2) Решение задач на расчёт нормы закладки продуктов</li> </ol>		2	3
<b>МДК. 07.01.</b> <b>Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий</b>				
<b>Раздел 6.</b> <b>Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, технология приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы.</b>			35	
<b>Тема 6.1.</b> <b>Организация производства и производственный инвентарь</b>	<b>Содержание</b>			
	57	<p><b>Практическое занятие. Организация производства мясного цеха.</b></p> <p>Ознакомление с организацией производства мясного цеха, назначением мясного цеха, планировкой, оснащением, видами необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для обработки и приготовления блюд из мяса и мясных продуктов. Подбор производственного инвентаря, используемого для обработки мяса, субпродуктов и домашней птицы. Правила их безопасного использования. Составление схем организации рабочего места для приготовления заданного блюда. <b>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</b></p>	2	3

		Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.		
<b>Тема 6.2. Технологическое оборудование</b>	<b>Содержание:</b>			
	58	<b>Практическое занятие. Мясорубки. Мясорыхлители. Пилы для мяса.</b> Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации и техника безопасности. <b>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</b> Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	2	3
	59	<b>Размолочные механизмы. Куттеры. Фаршемешалки. Котлетоформовочные машины.</b> Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации и техника безопасности. <b>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</b> Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b> работа с информационными ресурсами Интернет по изучению нового вида технологического оборудования для обработки мяса, выполнение реферата и подготовка слайдовой презентации.		2	3
<b>Тема 6.3. Технология обработки мяса и мясных продуктов</b>	<b>Содержание:</b>			2
	60	<b>Обработка мяса. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши.</b> Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Обработка мороженого и охлаждённого мяса Оттаивание медленное и быстрое, обмывание, обсушивание. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши. Разделка и обвалка передней четвертины, задней четвертины, зачистка, сортировка и кулинарное использование частей мяса. Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса. Классификация полуфабрикатов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении крупнокусковых полуфабрикатов. - из говядины: вырезки, спинной части (толстый край), поясничной части (тонкий край), фрикандона (боковая, верхняя и внутренняя тазобедренная часть), наружной тазобедренной	2	

	<p>части, лопаточной части (плечевая и заплечная), подлопаточной части, грудной части, покромки, котлетного мяса;</p> <p>- из телятины: вырезки, мякоти спинной и поясничной части с рёберными костями (корейка), окорока, лопаточной части, реберной части без грудной кости и грубой части пашины (грудинка), котлетного мяса;</p> <p>Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных крупнокусковых полуфабрикатов для последующего использования.</p> <p><b>Упаковка, складирование неиспользованных продуктов. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</b></p>		
61	<p><b>Кулинарная разделка и обвалка свиной и бараньей туши.</b></p> <p>Зачистка, сортировка и кулинарное использование частей мяса</p> <p>Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши</p> <p>Разделка и обвалка передней части туши, задней части туши, зачистка, сортировка и кулинарное использование частей мяса. Разрубание, промывание, использование. Обработка голов, ног, мозгов, печени, почек, языков, желудков, сердца, лёгкого, вымя, хвостов.</p> <p>Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса.</p> <p>Классификация полуфабрикатов.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении крупнокусковых полуфабрикатов.</p> <p>- из бараньих туш: вырезки, корейки, окорока, лопаточной части, грудинки, шеи, котлетного мяса;</p> <p>- из свинины: вырезки, мякоти спинной и поясничной части с реберными костями (корейка), окорока, лопаточной части, грудинки, шейной части, котлетного мяса, шпика, голени.</p> <p>Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных крупнокусковых полуфабрикатов для последующего использования.</p> <p><b>Упаковка, складирование неиспользованных продуктов. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</b></p>	2	2
62	<p><b>Механическая кулинарная обработка птицы и полуфабрикаты из неё</b></p> <p>Оттаивание, опаливание, удаление головы, удаление шейки, удаление ножек, потрошение, промывание.</p> <p>Заправка птицы. Заправка «в кармашек», в одну нитку, в две нитки.</p> <p>Натуральные и рубленые полуфабрикаты из мяса домашней птицы.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении натуральных и рубленые полуфабрикатов из мяса птицы: котлеты и шницель из куриного филе.</p> <p>Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных</p>	2	2

		полуфабрикатов для последующего использования. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов.		
		<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b> составление алгоритма механической кулинарной обработки мяса, субпродуктов, сельскохозяйственной птицы.	2	3
<b>Тема 6.5. Технология приготовления простых и основных блюд из мяса и домашней птицы.</b>	<b>Содержание:</b>			
	63	<b>Блюда из отварного мяса.</b> Технология приготовления блюд из мяса. Классификация, пищевая ценность мясных горячих блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из отварного мяса. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из отварного мяса. Способы сервировки и варианты оформления. Правила проведения бракеража. Температура подачи. Температурный режим и правила хранения готовых блюд. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных	2	2
	64	<b>Жареные блюда из крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении крупнокусковых, порционных и мелкокусковых жаренных блюд из мяса. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении крупнокусковых, порционных и мелкокусковых жаренных блюд из мяса. - из говядины: стейк, бифштекс, филе, лангет, антрекот, бефстроганов, мясо для шашлыка; - из телятины: натуральные котлеты, эскалоп; - из баранины: натуральные котлеты, эскалоп; мясо для шашлыка - из свинины: натуральные котлеты, эскалоп. Мясо для шашлыка, поджарка Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования. Правила проведения бракеража. Температура подачи. Температурный режим и правила хранения готовых блюд. Порционирование (комплектовании), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, кулинарных изделий,	2	2

		закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Правила и способы сервировки стола, презентации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.		
65	<b>Блюда из тушёного и запечённого мяса.</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении порционных и мелкокусковых полуфабрикатов для тушения и запекания. Требования к качеству полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из тушёного и запеченного мяса Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса. Способы сервировки и варианты оформления. Правила проведения бракеража. Температура подачи. Температурный режим и правила хранения готовых блюд. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов.		2	2
66	<b>Блюда из рубленой и котлетной массы.</b> Рубленые полуфабрикаты из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рубленых полуфабрикатов из мяса: бифштекс рубленный, котлеты, биточки, шницель, тефтели, рулет, фрикадельки. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рубленой и котлетной массы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд. Правила и способы сервировки стола, презентации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Правила проведения бракеража. Температура подачи. Температурный режим и правила хранения готовых блюд. Выбор, оценка качества,		2	2

		безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.		
Всего за семестр				
Занятия во взаимодействии с педагогом 132 часа из них практических занятий – 20 ч., лабораторных занятий 46 часов.				
Самостоятельная работа – 30 часов				
<b>2 курс, 4 семестр</b>				
<b>Тема 6.5. Технология приготовления простых и основных блюд из мяса и домашней птицы.</b>	67	<p><b>Блюда из субпродуктов.</b></p> <p>Полуфабрикаты из субпродуктов.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из субпродуктов: купаты, колбасные изделия, зельцы, стейк из печени, фарш для печёночных оладий.</p> <p>Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования. <b>Упаковка, складирование неиспользованных продуктов.</b></p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из субпродуктов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из субпродуктов. Способы сервировки и варианты оформления.</p> <p>Требования к качеству. Правила проведения бракеража.</p> <p>Температура подачи.</p> <p>Температурный режим и правила хранения готовых блюд. <b>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</b></p>	2	2
	68	<p><b>Блюда из домашней птицы.</b></p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отварных блюд из домашней птицы. Способы сервировки и варианты оформления.</p> <p>Требования к качеству. Правила проведения бракеража.</p> <p>Температура подачи.</p> <p>Температурный режим и правила хранения готовых блюд. <b>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе</b></p>	2	2

		региональных.		
69-71	<b>Лабораторное занятие. Приготовление мясных горячих блюд</b> - проверка органолептическим способом качества мяса и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса; - подготовка производственного инвентаря и оборудования для производства блюд из мяса; - механическая кулинарная обработка мяса; - приготовление мясных горячих блюд с использованием различных технологий приготовления; - оформление блюд; - оценка качества готовых блюд; <b>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</b> - <b>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</b>		6	3
	<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b> составление терминологического словаря новых терминов и определений. Составление кроссворда по теме «Полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов. Расчёт сырья для приготовления полуфабрикатов 1) Составление терминологического словаря новых терминов и определений 2) Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению мясных блюд, изучение новых производственных технологий, подготовка реферата и презентации на тему «Приготовление мясного блюда» 3) Составление технологической схемы приготовления блюда 4) Составление технологической карты приготовления блюда		1	3
<b>МДК. 07.01. Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий</b>				
<b>Раздел 7. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления и оформления холодных блюд и закусок.</b>			16	
<b>Тема 7.1. Технология приготовления</b>	<b>Содержание:</b> <b>Бутерброды и гастрономические продукты порциями.</b>		2	2



<p><b>бутербродов и гастрономических продуктов порциями.</b></p>	<p>Организация работы холодного цеха.  Назначение. Планировка, удобная связь с цехами. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.  Инструменты, приспособления холодного цеха, правила их безопасного использования.  Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  Классификация. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке продуктов и приготовлении бутербродов. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении бутербродов.  Требования к качеству. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>		
<p><b>Тема 7.3. Приготовление салатов и винегретов</b></p>	<p><b>Содержание:</b>  <b>Салаты из свежих, сырых и вареных овощей.</b>  Последовательность выполнения операций при подготовке сырья и приготовлении салатов. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, требования к качеству.  Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающегося:</b> работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых видов салатов, новых способов оформления и подачи салатов, составление технологической карты.</p>	<p>2</p> <p>1</p>	<p>2</p> <p>3</p>
<p><b>Тема 7.5. Приготовление холодных блюд и закусок</b></p>	<p><b>Содержание:</b>  <b>Холодные блюда и закуски из рыбы и морепродуктов, мяса и субпродуктов, мяса домашней птицы.</b>  Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок. Требования к качеству.  Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>		<p>2</p>
<p>75</p>	<p><b>Холодные блюда и закуски из овощей, бобовых и яиц.</b></p>	<p>2</p>	<p>2</p>

	<p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок из овощей, бобовых и яиц. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок. Требования к качеству.</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>		
	<p>76-78 <b>Лабораторное занятие. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов</li> <li>- подготовка инвентаря, инструментов, оборудования;</li> <li>- расчет сырья;</li> <li>- приготовление холодных блюд и закусок;</li> <li>- оформление холодных блюд и закусок;</li> <li>- бракераж;</li> <li>- отпуск</li> </ul> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> </ul>	6	3
	<p><b>Самостоятельная работа обучающегося:</b> работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых видов холодных блюд и закусок, новых способов оформления и подачи холодных блюд и закусок.</p> <p>Составление технологических карт</p>	1	3
<b>МДК. 07.01. Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий</b>			
<b>Раздел 8. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления сладких блюд и напитков</b>		7	
<b>Тема 8.1. Технология приготовления и</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>Простые холодные и горячие сладкие блюда.</b></p>	2	2

оформления простых холодных и горячих сладких блюд.	79	<p>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд: компотов, киселей, Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд. Способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд. Температурный режим хранения сладких блюд, Фрукты и мороженое порциями. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд: яблок печёных, яблоки жаренные в кляре. Способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд. Температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи. Требования к качеству горячих сладких блюд.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд. Способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд. Температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи. Требования к качеству сладких блюд. Правила проведения бракеража. <b>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</b></p>		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающегося:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Составление кроссворда с использованием новых терминов и определений</li> <li>2) Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению сладких блюд, изучение новых производственных технологий, способов оформления.</li> <li>3) Составление технологических карт</li> <li>4) Составление кроссвордов</li> </ol>		2	3
Тема 8.2. Технология приготовления простых горячих и холодных напитков.	Содержание		2	2
	80	<p><b>Простые горячие и холодные напитки.</b></p> <p>Пищевая ценность Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним при приготовлении горячих напитков. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков: чай, кофе, какао. Способы сервировки и варианты оформления, правила хранения горячих напитков. Температурный режим хранения, температура подачи. Требования к качеству горячих напитков. Правила проведения бракеража.</p> <p>Простые холодные напитки</p> <p>Классификация и ассортимент простых холодных напитков. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним при приготовлении холодных напитков. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных напитков. <b>Правила и способы сервировки стола, презентации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</b> Температурный режим хранения, температура подачи. Требования к качеству холодных напитков. <b>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том</b></p>		

	<b>числе региональных.</b>		
	<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b> работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых производственных технологий приготовления напитков, составление технологических карт	<b>1</b>	<b>3</b>
<b>Всего за семестр занятия во взаимодействии с педагогом – 28 часов, из них лабораторные работы – 12 часов. Самостоятельная работа – 6 часов</b>			
<b>Итого по МДК. 07.01. – 196 ч</b> занятия во взаимодействии с педагогом – 160 часов (из них теоретическое обучение – 82 ч., практических занятий – 20 ч. и лабораторных работ – 58 ч.); самостоятельная работа обучающегося – 36 часов;			
<b>Промежуточная аттестация: экзамен</b>		<b>6</b>	
<b>Консультация</b>		<b>2</b>	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ и трудовые действия</b> - рациональная организация, проведение текущей уборки рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов учетом инструкций и регламентов; - соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ; - изготовление блюд, напитков и кулинарных изделий по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь (ПС) - выбор, применение, комбинирование способов приготовления, творческого оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; - комбинирование различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий (ПС) - приготовление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий с элементами шоу (ПС) - порционирование (комплектование), эстетичная упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. Промежуточная аттестация – зачёт		<b>108</b>	<b>3</b>
<b>Производственная практика.</b> <b>Виды работ и трудовые действия:</b> - подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - <i>приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий (ПС)</i> - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - <i>контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий (ПС)</i> - презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям		<b>216</b>	<b>3</b>

- ведение расчетов с потребителями. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт		
<b>экзамен по ПМ. 07</b>	<b>6</b>	
всего 534 часа, в том числе: занятия во взаимодействии с педагогом – 160 часов (в том числе лабораторных работ – 58 ч. и практических занятий – 20ч); самостоятельной работы обучающегося – 36 часов; учебной практики – 108 ч. производственной практики – 216 ч. промежуточная аттестация– 14 ч. (в том числе 2 ч. – консультации)		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

<b>Наименование</b>	<b>Оснащение</b>
Учебный кабинет технологии кулинарного производства № 104	Рабочее место преподавателя; Рабочее место обучающегося: парты- 15 шт., стулья – 30 шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал)	Проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет
Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков № 207:	основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные – 15 шт., пароконвектомат – 6 шт., конвекционная печь – 1 шт., микроволновая печь – 9 шт., расстоечный шкаф – 1 шт., плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающегося – 7 шт., фритюрница – 1 шт., электрогриль (жарочная поверхность) – 1 шт., гриль (саламандр) – 1 шт., электроблинница – 1 шт., электромармиты – 4 шт., кофемашина с капучинатором – 1 шт., ховоли - 2 шт., шкаф холодильный – 3 шт., шкаф морозильный – 1 шт., шкаф шоковой заморозки – 1 шт., льдогенератор – 2 шт., охлаждаемый прилавок-витрина – 1 шт., стол холодильный с охлаждаемой горкой – 1 шт., тестораскаточная машина – 1 шт., планетарный миксер – 3 шт., диспансер для подогрева тарелок – 1 шт., блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) -11 шт., мясорубка – 2 шт., слайсер – 2 шт., машина для вакуумной упаковки – 1 шт., куттер (для тонкого измельчения) – 1 шт., процессор кухонный – 1, овощерезка – 1 шт., миксер для коктейлей – 3 шт., привод универсальный с механизмом для нарезки, протирания, взбивания – 1 шт., соковыжималка для цитрусовых – 1 шт., кофемолка – 1 шт., лампа ля карамели – 2 шт., аппарат для темперирования шоколада – 2 шт., стол с охлаждаемой поверхностью – 1 шт., сифон – 1 шт., газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт., набор инструментов для карвинга – 15 шт., овоскоп – 1 шт., нитраттестер – 1 шт., машина посудомоечная – 2 шт., стол производственный с моечной ванной – 15 шт., стеллаж передвижной – 6 шт., моечная ванна двухсекционная – 1 шт.; инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: функциональные емкости из нержавеющей стали – 7 шт., набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л – 15 шт., набор сотейников 0.6л, 0.8л – 15 шт., сковорода – 15 шт., гриль сковорода – 5 шт., набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая – 15 комплектов, подставка для разделочных досок – 15 шт., мерный стакан – 15 шт., венчик –

	15 шт., миски нержавеющей сталь – 35 шт., сито – 15 шт., шенуа – 15 шт., лопатки (металлические, силиконовые) – 15 шт., половник – 7 шт., шумовка – 5 шт., щипцы кулинарные универсальные – 5 шт., щипцы кулинарные для пасты – 2 шт., набор ножей «поварская тройка» - 15 шт., насадки для кондитерских мешков – 3 комплекта, набор выемок (различной формы) – 2 комплекта, корзина для мусора – 4 шт.
--	---

## **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

### **3.2.1. Основные печатные издания**

Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов [Текст] : учеб. Пособие для студ. Учреждений СПО / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 176 с.

Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов: практикум : учеб. Пособие для студ. Учреждений СПО / Н. И. Дубровская. Е. В. Чубасова – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 128 с.

Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы [Текст] : учеб. Пособие для студ. Учреждений СПО / Т. А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 160 с.

Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учеб. Пособие для студ. Учреждений СПО / Т. А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 96 с.

Потапова, И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий : учеб. Пособие / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева. – 4-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 64 с. – (Повар. Базовый уровень)

Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы [Текст] : учеб. Пособие для студ. Учреждений СПО / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 128 с.

Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум : учеб. Пособие для студ. Учреждений СПО / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 128 с.

Семичева, Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента [Текст] : учебник для студ. Учреждений СПО / Г. П. Семичева. – 2-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. – 240 с.

Синицына, А. В. Приготовление сладких блюд и напитков [Текст] : учебник для студ. Учреждений СПО / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 304 с.

Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов [Текст] : учеб. Пособие для студ. Учреждений СПО / Е. И. Соколова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 288 с.

Шитякова, Т. Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста [Текст] : учеб. Пособие для студ. Учреждений СПО / Т. Ю. Шитякова, Т. А. Качурина, Т. А. Сопачева. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 176 с.

### **3.2.3. Электронные образовательные и Интернет ресурсы:**

Журнал «Современный ресторан» Автор/создатель: Издательский дом «Панорама» <http://restoran.panor.ru>

Интернет ресурсы:

<http://www.gastronom.ru>

<http://www.restoranoff.ru>

<http://www.frio.ru>

<http://kuking.net>

<http://lacucinaitaliana.ru>

<http://supercook.ru>



## 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателями и руководителями практики в процессе проведения учебных, практических и лабораторных занятий, текущего и промежуточного контроля, в процессе прохождения учебной и производственной практики, а также выполнения обучающимися индивидуальных и/или групповых заданий внеаудиторной самостоятельной работы (ВСР).

Раздел и/или тема	Результаты освоения программы		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
МДК. 07.01.							
Раздел 1.							
Темы 1.1 – 1.5.	1,2	ПК 7.1. ОК 01-11	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических, лабораторных работ и ВСР	Тесты. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практических, лабораторных работ. Задания для ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 2.							
Тема 2.1.-2.6.	1,2	ПК 7.2. ОК 01-11	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение лабораторных, практических работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения лабораторных, практических работ. Задание для ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 3.							
Тема 3.1.- 3.4.	1,2	ПК 7.3. ОК 01-11	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение лабораторных работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения лабораторных работ. Задание для ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 4.							
Тема	1,2	ПК 7.4.	Текущий	Устный, письменный	Тест. Вопросы	Учебный	Бальная

4.1.- 4.3.		ОК 01-11		опрос. Тестирование. Выполнение ВСР	для устного и письменного опроса. Задания для выполнения ВСР	журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 5.							
Тема 5.1.-5.5.	1,2	ПК 7.5. ОК 01-11	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение лабораторных, практических работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения лабораторных, практических работ. Задание для ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 6.							
Тема 6.1.- 6.5.	1,2	ПК 7.6. ОК 01-11	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение лабораторных, практических работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения лабораторных, практических работ. Задание для ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 7.							
Тема 7.1.- 7.5.	1,2	ПК 7.7. ОК 01-11	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение лабораторной работы и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения лабораторной работы. Задание для ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 8.							
Тема 8.1.- 8.5.	1,2	ПК 7.8. ОК 01-11	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
УП. 07.	1,2, 3	ПК 7.1. – 7.8. ОК 01- 11	Текущий	Практическое задание	Задания для выполнения на учебной практике	Учебный журнал, дневник практики. Аттестационный лист. Отчет. Характеристика	Бальная оценка знаний, умений. (2-5), ПК, ОК
	1,2, 3	ОК 01- 11	Промежу	Зачёт	Задания для	Учебный	Оценка

		ПК 7.1. – 7.8.	точный		зачёта	журнал, ведомость промежуточ ной аттестации, ведомость оценки ОК, ПК зачётная книжка.	знаний, умений. (зачёт/незачёт) Дихотомическ ая оценка ОК, ПК
ПП. 07	1,2,3	ПК 7.1. – 7.8. ОК 01- 11	Текущий контроль	Выполнение практических заданий	Задание на практику	Дневник практики. Учебный журнал Отчёт по практике. Аттестацио нный лист Характерис тика	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5), ПК, ОК
	1,2,3	ОК 01- 11 ПК 7.1. – 7.8.	Промежу точный контроль	Дифференцированны й зачёт	Задание для дифференциров анного зачёта	Учебный журнал Зачётная книжка Ведомость промежуточ ной аттестации Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний, умений (2-5) Дихотомическ ая оценка ОК, ПК.
ПМ. 07	1,2,3	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10 ОК 11  ПК 7.1 – 7.8	Промежу точный контроль	Экзамен	Задания для экзамена	Учебный журнал. Экзаменац ионная ведомость. Ведомость оценки ОК, ПК Зачётная книжка	Бальная оценка ЗУН (2-5) Дихотомическ ая оценка ОК, ПК

\*Результаты усвоения программы:

- 1 – знания
- 2 – умения
- 3 – навыки

Оценка результатов \*\*

- 1) ЗУН – в баллах (2-5)
  - 2) дихотомическая оценка ОК, ПК:
- 1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы  
0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код компетенций	Критерии оценки	Методы контроля
<b>ПК 7.1.</b>	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	<p>тестирование, оценка выполнения лабораторных работ, оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>экзамен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП</p>
<b>ПК 7.2.</b>	<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>- хранение, отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>тестирование, оценка выполнения лабораторных работ, оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>экзамен по МДК Экзамен</p>

		по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП
<b>ПК 7.3.</b>	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных Хранение, отпуск супов ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	тестирование, оценка выполнения лабораторных работ, оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) экзамен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП
<b>ПК 7.4.</b>	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов готовить соусные полуфабрикаты приготовление соусов Хранение соусов, порционирование соусов на раздаче	тестирование, оценка выполнения лабораторных работ, оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) экзамен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП
<b>ПК 7.5.</b>	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	тестирование, оценка выполнения лабораторных работ, оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и

		<p>презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) экзамен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП</p>
<b>ПК 7.6.</b>	<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Хранение, отпуск блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>тестирование, оценка выполнения лабораторных работ, оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) экзамен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП</p>
<b>ПК 7.7.</b>	<p>подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных изделий, закусок подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>	<p>тестирование, оценка выполнения лабораторных работ, оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) экзамен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП</p>
<b>ПК 7.8.</b>	<p>подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению сладких блюд, десертов, напитков подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>	<p>тестирование, оценка выполнения лабораторных работ, оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач,</p>

	инструментов, весоизмерительных приборов подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых сладких блюд, десертов, напитков подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) экзамен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП
<b>ОК 01.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий на практических занятиях заданий по учебной и производственной практике, заданий для внеаудиторной самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических заданий на комплексном дифференцированном зачете по МДК;</p>
<b>ОК. 02</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>-заданий на экзамене по модулю ПМ; Защита отчетов по учебной и производственной практикам, заданий на зачете по учебной практике, заданий на дифференцированном зачете по производственной практике</p>
<b>ОК.03</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК 04.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК. 05</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	

<b>ОК 06.</b>	Понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07.</b>	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	
<b>ОК 08.</b>	Использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности; использование средств профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	
<b>ОК 09.</b>	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b>	- 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	
<b>ОК 11.</b>	эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

### **ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

<b>Код личностных результатов</b>	<b>Критерии ЛР</b>	<b>Методы измерения показателей ЛР</b>
<b>ЛР 4</b>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии;</p> <p>Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;</p> <p>Проявление высокопрофессиональной трудовой активности;</p> <p>Участие в исследовательской и проектной работе;</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</p> <p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;</p> <p>Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического</p>	<p>Опрос</p> <p>Анкетирования</p> <p>Конкурсы профмастерства</p> <p>Творческие задания и анализ их выполнения</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Индивидуальные беседы</p>



	анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.	
<b>ЛР 5</b>	<p>Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;</p> <p>Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;</p> <p>Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях.</p>	<p>Творческие задания и анализ их выполнения</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Анкетирования</p> <p>Беседы</p>
<b>ЛР 8</b>	Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах.	<p>Наблюдение за поведением студентов</p> <p>Анкетирование</p> <p>Опросы</p> <p>Тестирования различного вида</p>
<b>ЛР 10</b>	<p>Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;</p> <p>Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии.</p> <p>Демонстрация умений и навыков Интернет безопасности</p>	<p>Анкетирования</p> <p>Опросы</p> <p>Беседы</p> <p>Акции</p> <p>Участие в мероприятиях сайта Сетевичок.рф</p>
<b>ЛР 11</b>	Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик	<p>Наблюдение за поведением студентов</p> <p>Беседы</p>

## Перечень кулинарных блюд и изделий разнообразного ассортимента

### 1. Перечень блюд, гарниров из традиционных видов овощей, грибов

1. Овощи отварные (в кожуре и без)
2. Пюре картофельное, свекольное, морковное
3. Капуста брокколи отварная с сыром
4. Капуста брюссельская, цветная припущенная
5. Смеси из овощей в молочном соусе
6. Картофель жаренный из отварного
7. Жаренные перец сладкий, помидоры, баклажаны, кабачки
8. Овощи, жаренные на открытом огне: баклажаны, перец сладкий, кабачки
9. Картофель, жареный во фритюре
10. Дольки картофеля в панировке, жаренные во фритюре
11. Лук кольцами, жаренный во фритюре
12. Жаренные овощные изделия: котлеты, зразы, шницель
13. Икра овощная
14. Лечо
15. Сотэ
16. Фаршированные помидоры, перец, кабачки
17. Голубцы (с мясом, со шпинатом)
18. Картофель, запечённый в фольге и без фольги
19. Картофель, запечённый с сыром
20. Овощи, запечённые под соусом
21. Картофельная запеканка
22. Смеси из замороженных овощей на пару
23. Овощное пюре из сухого полуфабриката
24. Овощное пюре из замороженного полуфабриката
25. Овощные блюда из полуфабрикатов высокой степени готовности
26. Блюда из грибов: грибы жаренные (на гриле, во фритюре), грибы с картофелем, грибы тушёные в сметанном соусе, грибы, запеченные с сыром, жульен.

### 2. Перечень блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий,

### **яиц, творога и теста**

1. Рассыпчатые, вязкие, жидкие каши.
2. Отварной горох с томатом, бобовые со шпиком и луком.
3. Отварная фасоль с луком, тушеная фасоль, стручковая фасоль с орехами и соусом.
4. Пюре из отварного гороха с луком, пюре из отварной фасоли с маслом.
5. Отварная кукуруза в початках, кукуруза на пару, в молоке.
6. Изделия из различных каш
7. Поленты.
8. Начинки из круп, из бобовых.
9. Ризотто, плов овощной, плов сладкий.
10. Макароны изделия отварные (с маслом, с соусом, с сыром).
11. Запеканки из макарон в яично-молочной смеси.
12. Гарниры из макаронных изделий (вермишель, лапша, фигурные изделия).
13. Макаронники, лапшевники.
14. Песто.
15. Сырники
16. Вареники ленивые
17. Пудинг
18. Запеканка
19. Шарики из творога жареные во фритюре
20. Яйца, вареные всмятку, «мешочек», вкрутую, «пашот»
21. Яйца запечённые
22. Яичница – глазунья (натуральная, с ветчиной, с грибами, луком, помидорами).
23. Яйца, жаренные на плоской поверхности.
24. Омлет (натуральный, с мясными продуктами, с овощами, фаршированный) и яичная кашка

### **3. Перечень супов**

1. Бульоны и отвары: костный, мясной, из домашней птицы, рыбный, грибной, овощной, фруктовый, из концентратов промышленного производства.
2. Борщи: мясной, вегетарианский, с грибами, с фасолью.
3. Щи: зеленые, из квашеной капусты, из свежей капусты, суточные.
4. Рассольники
5. Солянки: мясные, вегетарианские с грибами.
6. Суп овощной с крупой.
7. Суп овощной из замороженных овощных смесей.
8. Суп-харчо.
9. Суп с макаронными изделиями

10. Суп-пюре крупяной
11. Суп молочный: с лапшой, с рисом
12. Супы на фруктовом отваре.

#### **4. Перечень соусов**

1. Соус белый основной и его производные: луковый, грибной, яичный, горчичный, из сыра, крабовый, с ветчиной, с яичным желтком и сыром.
2. Соус светлый основной и его производные: соус томатный, с укропом, крабовый, с хреном, с каперсами, соус карри, лимонный, соус из сладкого перца.
3. Соус красный основной и его производные: с луком и грибами, с эстрагоном, кисло-сладкий.
4. Грибной соус, соус с луком и шампиньонами, соус с вином, с ветчиной и грибами, перечный.
5. Соус сметанный основной, сметанный с томатом и луком, польский, сухарный.
6. Масляные смеси.
7. Сладкий соус на основе фруктового пюре и сока, сиропов.
8. Соусы на основе готовых соусов промышленного производства
9. Супы из субпродуктов. С грибами, гороховый, какай шюрроби (чувашские национальные блюда)

#### **5. Перечень блюд из рыбы и нерыбного водного сырья**

1. Рыба отварная, припущенная.
2. Рыба на пару и «овощной подушке».
3. Рыба, жаренная во фритюре целиком.
4. Рыба, жаренная во фритюре порционными кусками.
5. Рыба, жаренная в кляре и жидком тесте во фритюре.
6. Рубленые рыбные полуфабрикаты (котлеты, эпитайзеры) в панировке, жаренные во фритюре.
7. Рыба в панировке, жаренная на плоской поверхности и рифлёном гриле.
8. Рыба в панировке, жаренная основным способом.
9. Рубленые рыбные полуфабрикаты (котлеты, биточки) в панировке, жаренные основным способом.
10. Рыба в панировке, запечённая в жарочном шкафу.
11. Рыба запечённая в соусе, сливках, бульоне, паровой конвекции.
12. Рубленые рыбные полуфабрикаты (котлеты, биточки) в панировке, запечённая в жарочном шкафу.
13. Блюда из рыбных полуфабрикатов высокой степени готовности.
14. Рыба, тушеная в жидкости и соусе.
15. Рыбный шашлык.

#### **6. Перечень блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика**

1. Отварные сосиски, сардельки и вареная колбаса порциями;
2. Мясные продукты (сосиски, сардельки, колбаса варёная, ветчина, бекон), жаренные основным способом, на гриле, на плоской поверхности;
3. Баранина отварная с овощами; баранина тушёная с овощами;
4. Говядина тушеная в соусе;
5. Телятина запечёная в соусе;
6. Котлеты натуральные паровые;
7. Стейк из говядины;
8. Корейка свиная;
9. Блюда жареные порционными кусками (панированные и натуральные): бифштекс, жаренный основным способом; лангет; эскалоп; антрекот; шницель; ромштекс; котлеты отбивные;
10. Блюда жареные мелкими кусками: бефстроганов; шашлык из баранины; поджарка;
11. Блюда тушеные: гуляш; зразы отбивные; азу; рагу; солянка сборная на сковороде;
12. Жареные во фритюре мясные рубленые полуфабрикаты в панировке
13. Котлеты, биточки, шницель в панировке, жаренные основным способом, в жарочном шкафу;
14. Блюда из субпродуктов: язык отварной; рагу из языка; мозги отварные и жареные; вымя отварное и тушеное; почки в сливках; почки по – русски; почки жаренные с овощами; печень по строгановски; ассорти из субпродуктов жаренное на сковороде с луком;
15. Блюда из птицы: курица отварная целиком; циплята припущенные; филе куриное на пару; куриные крылья, ножки в панировке, жаренные во фритюре; наггетсы из кур; бургеры куриные; куриные котлеты, биточки, шницель; куры – гриль; циплята табака; фрикасе из циплят; чахохбили; котлеты по киевски; шницель столичный; шашлык из курицы; жульен из курицы; курица в карри; жареная утиная грудка.

## **7. Перечень холодных блюд и закусок**

1. Заправка для салатов
2. Заправка горчичная
3. Заправка горчичная с желтками
4. Заправка сметана с зеленью
5. Соус-крем из йогурта
6. Соус майонез
7. Соус майонез со сметаной
8. Соус майонез с корнионами
9. Соус майонез с желе
10. Соус майонез с хреном
11. Маринад овощной с томатом
12. Соус хрен

13. Соус хрен со сметаной
14. Горчица столовая
15. Масляные смеси
16. Рыбное желе и мясное желе
17. Соус яблочный
18. Соус абрикосовый
19. Соус сладкий из сухофруктов
20. Холодные бутерброды открытые и закрытые
21. Горячие бутерброды (сэндвичи, панини, в лаваше, в тортильях);
22. Рыбные, мясные гастрономические продукты, масло сливочное, сыр порциями;
23. Салаты овощные, фруктово-овощные, фруктовые;
24. Салаты с различными наполнителями;
25. Салат «Греческий»;
26. Салат «Цезарь»;
27. Винегрет;
28. Сельдь под шубой;
29. Салат с рыбой и морепродуктами;
30. Салат с мясными продуктами;
31. Салат из сыра;
32. Салат из морской капусты;
33. Салаты коктейли;
34. Закуски из красной и чёрной икры;
35. Сельдь с луком;
36. Селёдочный форшмак;
37. Фаршированные куриные и перепелиные яйца;
38. Яйца со шкварками;
39. Икра грибная;
40. Фаршированные шляпки грибов;
41. Баклажаны фаршированные; помидоры фаршированные;
42. Маринованные грибы с луком;
43. Лобио;
44. Капуста квашеная; капуста провансаль;
45. Овощи – гриль холодные;
46. Артишоки консервированные;
47. Икра овощная;
48. Фасоль в томатном соусе с черносливом;
49. Рыба отварная с хреном;
50. Рыба заливная;
51. Студень рыбный, из мяса, из субпродуктов;
52. Рыба жареная под маринадом;
53. Рыба под соусом майонез;
54. Ассорти рыбное;

55. Ассорти мясное;
56. Язык отварной;
58. Паштет из печени;
59. Домашняя птица жареная;
60. Мясо заливное;
61. Заливное из птицы;
62. Филе птицы под майонезом;
63. Сациви из курицы.

## **8. Перечень сладких блюд, десертов, напитков**

1. Руллет фило с фруктами и ягодами
2. Мешочки и корзиночки фило с фруктами
3. Фрукты, сваренные в сиропе
4. Фрукты, сваренные в вине
5. Яблоки печеные
6. Яблоки печеные
7. Фрукты, запечённые в фольге
8. Снежок в горячем сливочном соусе
9. Яблоки (ананасы) жареные в кляре с корицей
10. Десерты фламбе
11. Фрукты жареные на гриле
12. Суфле (ванильное, шоколадное, из ягод и фруктов, сырное, шоколадное-ореховое на манной крупе)
13. Фондан из сухой смеси промышленного приготовления
14. Блинчики с творожным, яблочным фаршем, джемом, повидлом или вареньем
15. Оладьи с изюмом
16. Оладьи с яблоками
17. Омлеты сладкие
18. Вареники с ягодами
19. Пудинг рисовый
20. Пудинг сухарный
21. Пудинг с консервированными плодами (каша гурьевская)
22. Шарлотка с яблоками
23. Малиновый соус (вишневый, земляничный)
24. Клюквенный соус
25. Абрикосовый соус
26. Яблочный соус
27. Яблочная запеканка с клюквенным киселем (чувашское национальное блюдо)
28. Яблочное пюре с кислым молоком (чувашское национальное блюдо)
29. Тыква со сливками (чувашское национальное блюдо)
30. Орехи сладкие (чувашское национальное блюдо)

31. Мусс клюквенный
  32. Мусс яблочный (на манной крупе)
  33. Самбук абрикосовый
  34. Самбук из йогурта и творожной массы
  35. Крем ягодный
  36. Крем йогуртовый
  37. Крем ванильный
  38. Желе из плодов и ягод свежих
  39. Желе яблочное
  40. Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов
  41. Желе из молока
  42. Многослойное желе
  43. Фрукты натуральные
  44. Фрукты на шпажках с йогуртом
  45. Быстрозамороженные ягоды и фрукты со взбитыми сливкам.
  46. Лимон с сахаром
  47. Мороженое порциями
  48. Мороженое с использованием сухого льда
  49. Компот из сушеных фруктов
  50. Компот из свежих плодов и ягод
  51. Парфе из сухой смеси промышленного приготовления
  52. Кисель из свежих плодов
  53. Кисель из сухого полуфабриката промышленного производства
  54. Десерт молочный (чувакское национальное блюдо)
  55. Кисель овсяной (чувакское национальное блюдо)
  56. Свежеотжатый фруктовый, ягодный и овощной соки, купажируемые
- соки
57. Морс из ягод
  58. Лимонный напиток
  59. Апельсиновый напиток
  60. Напиток из ревеня
  61. Напиток из плодов шиповника
  62. Сбитень
  63. Хлебный квас из ржаного хлеба
  64. Хлебный квас из готового полуфабриката промышленного
- производства
65. Фруктовый квас
  66. Петровский напиток
  67. Холодный лимонный (апельсиновый) чай
  68. Горячий лимонный (малиновый) чай
  69. Чай с сахаром
  70. Чай с лимоном
  71. Чай с молоком



72. Кофе черный с сахаром
73. Кофе с молоком
74. Кофе натуральный со сгущенным молоком
75. Кофе по-восточному
76. Кофе натуральный, сваренный на песке
77. Кофе натуральный, сваренный на кофемашине
78. Кофейный напиток
79. Капучино
80. Латте
81. Какао с молоком
82. Горячий шоколад
83. Горячий пунш с пряностями
84. Пунш с молоком
85. Глинтвейн
86. Напиток клюквенный «Золотая осень» (чувашский национальный напиток)
87. Напиток из шиповника (чувашский национальный напиток)
88. Чувашское пиво (чувашский национальный напиток)
89. Пиво из солодового экстракта (чувашский национальный напиток)
90. Легкий хмелевой мед (чувашский национальный напиток)
91. Мед «Вишняк» (чувашский национальный напиток)
92. Медовое вино (чувашский национальный напиток)
93. Березовое вино (чувашский национальный напиток)