****

****

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | стр.3 |
| 2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля | 8 |
| 4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 15 |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) | 18 |

1. **ПАСПОРТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.07 Выполнение работ по рабочим профессиям повар, кондитер**

**МДК 07.01. Технология обработки сырья и приготовление основных простых блюд**

**1.1. Область применения программы.**

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Выполнение работ по рабочим профессиям повар, кондитер**

**МДК 07.01. Технология обработки сырья и приготовление основных простых блюд**

 и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов.

ПК 7.2. Готовить и оформлять простые супы, холодные и горячие соусы.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога.

ПК 7.4. Производить обработку, приготовление полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из рыбы, мяса и домашней птицы.

ПК 7.5. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять простые холодные закуски, блюда, салаты.

ПК 7.6. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки.

ПК 7.7. Готовить и оформлять простые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

ПК 7.8. Готовить и оформлять классические торты и пирожные.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при организации повышения квалификации и переподготовки по профессии «Повар».

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля МДК 07.01. Технология обработки сырья и приготовление основных простых блюд**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен

**иметь практический опыт:**

**-** приготовления и оформление основных кулинарных блюд и хлебобулочных, мучных изделий.

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки сырья, приготовления основных блюд и гарниров;

- использовать различные технологии приготовления и оформления основных блюд и гарниров, напитков, хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий;

- оценить качество готовых изделий;

**знать:**

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству различных видов сырья, основных блюд и гарниров;

- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовление основных блюд и гарниров, хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, хлебобулочных, мучных изделий, температуру подачи;

- правила хранения и требования к качеству основных блюд и гарниров, хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

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

обязательные 36 часа, в том числе:

 лабораторные и практические занятия-20 часов

**1.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

**МДК 07.01. Технология обработки сырья и приготовление основных простых блюд**

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 7.1 | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов. |
| ПК 7.2 | Готовить и оформлять простые супы, холодные и горячие соусы. |
| ПК 7.3 | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога. |
| ПК 7.4 | Производить обработку, приготовление полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из рыбы, мяса и домашней птицы. |
| ПК 7.5 | Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять простые холодные закуски, блюда, салаты. |
| ПК 7.6 | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки. |
| ПК 7.7 | Готовить и оформлять простые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия. |
| ПК 7.8 | Готовить и оформлять классические торты и пирожные. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Решать проблемы. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования в профессиональной деятельности. |
| ОК 6.  | Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| ОК. 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

**3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю МДК 07.01. Технология обработки сырья и приготовление основных простых блюд**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (П.М), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовление основных простых блюд** |  | **36** |  |
| **Раздел 1. Первичная обработка и нарезка****овощей, грибов. Приготовление блюд из овощей и грибов.** |  |  |  |
| **Тема 1.1.** Обработка клубнеплодов, корнеплодов. | **Содержание**1. Пищевая ценность картофеля, корнеплодов.
2. Первичная обработка картофеля, корнеплодов. Способы обработки .
3. Механическая кулинарная обработка.
4. Формы нарезки и использование для приготовления блюд.
 | **1** | **2-3** |
| **Тема 1.2.**  Обработка капустных и луковых овощей. Обработка консервированных овощей. Обработка салатных, шпинатных и десертных овощей | **Содержание**1. Пищевая ценность капустных и луковых овощей, консервированных овощей. Обработка салатных, шпинатных и десертных овощей.
2. Первичная обработка капусты, лука, консервированных овощей. Обработка салатных, шпинатных и десертных овощей.
3. Формы нарезки и их использование для приготовления блюд.
4. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
 | **1** | **2-3** |
| **Тема 1.3.**  Обработка плодовых овощей. Подготовка овощей для фарширования. Обработка грибов. Требования к качеству. Сроки хранения.  | **Содержание**1. Пищевая ценность плодовых овощей.
2. Первичная обработка помидоры, перца, кабачков огурцов.
 | **1** | **2-3** |
| **Тема 1.4.**  Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей. | **Содержание**1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд и гарниров из овощей.
2. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров из вареных, припущенных овощей.
 | **1** | **2-3** |
| **Тема 1.5.** Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. | **Содержание**1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров из жареных овощей.
2. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд.
 | **1** | **2-3** |
| **Тема 1.6.** Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Приготовление блюд из запеченных овощей. | **Содержание**1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров из тушеных, запеченных овощей.
2. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд.
 | **1** | **2-3** |
| **Тема 1.7.** Приготовление блюд из грибов. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения. | **Содержание**1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из грибов.
2. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд.
 | **1** | **2-3** |
|  | **Практические работы** | **6** |  |
|  | **Практическая работа № 1.** Составление технологических схем обработки овощей. Расчеты % отходов.**Практическая работа № 2.** Расчет сырья, необходимого для приготовления картофельного пюре.**Практическая работа № 3.** Составление технологических схем и карт приготовления картофельного пюре. | **2****2****2** | **2-3** |
|  | **Лабораторные работы** | **2** |  |
|  | **Лабораторная работа № 1.** Обработка и нарезка овощей.**Лабораторная работа № 2.** Приготовление блюд и гарниров из овощей. | **1****1** | **2-3** |
| **Раздел 2. Приготовление супов и соусов.** |  |  |  |
| **Тема 2.1.**  Способы тепловой обработки. Приготовление бульонов. | **Содержание**1. Основные способы тепловой обработки.
2. Комбинированные способы тепловой обработки.
3. Вспомогательные приемы тепловой обработки.
4. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бульонов.
5. Влияние различных температур и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.
 | **1** | **2-3** |
| **Тема 2.2.**  Заправочные супы. Приготовление щей, борщей, рассольников. | **Содержание**1. Классификация супов.
2. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении щей, борщей, рассольников.
 | **1** | **2-3** |
| **Тема 2.3.** Приготовление супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделий.  | **Содержание**1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов картофельных с овощами.
2. Последовательность выполнения технологических операций при приготовление супов картофельных с крупой и бобовыми.

  | **1** | **2-3** |
| **Тема 2.4.** Приготовление супов молочных. Приготовление супов-пюре. Требования к качеству супов. Сроки хранения. | **Содержание**1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов молочных.
2. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов-пюре
 | **1** | **2-3** |
| **Тема 2.5.** Классификация соусов. Приготовление соусов с мукой.  | **Содержание**1. Классификация соусов.
2. Приготовление мучных пассировок и бульонов для соусов.
 | **1** | **2-3** |
|  **Тема 2.6.** Соусы молочные, соусы сметанные. | **Содержание**1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соуса молочного.
2. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соуса сметанного.
 | **1** | **2-3** |
| **Тема 2.7.** Приготовление соусов без муки. Требования к качеству соусов. Сроки хранения. | **Содержание**1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соусов без муки.
2. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соусов яично-масляных и масляных смесей.
 | **1** | **2-3** |
|  | **Практические работы** | **6** |  |
|  | **Практическая работа№4.** Составление таблицы разновидностей тепловой обработки. Составить схему последовательных стадий приготовление бульонов.**Практическая работа № 5.** Составить схему последовательных стадий приготовления рассольника ленинградского. Произвести расчеты продуктов.**Практическая работа № 6.** Составить таблицу видов борщей и указать особенность их приготовления. Расчет сырья, составление технологических карт.  | **2** **2****2** | **2-3** |
|  | **Лабораторные работы** | **2** |  |
|  | **Лабораторная работа № 3.** Приготовление супов.**Лабораторная работа № 4.** Приготовление соусов. | **1****1** | **2-3** |
| **Раздел 3.**  Приготовление каш и гарниров из круп, блюда из бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога. |  |  |  |
| **Тема 3.1.**  Приготовление каш. | **Содержание**1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении каш.
2. Подготовка круп к варке.
 | **1** | **2-3** |
| **Тема 3.2.** Блюда из каш. | **Содержание**1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из каш.
2. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд.
 | **1****+** | **2-3** |
|  | **Лабораторные работы** | **4** |  |
|  | **Лабораторная работа № 5.** Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.**Лабораторная работа № 6.** Блюда из яиц и творога. | **2****2** | **2-3** |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07.**

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие **учебных кабинетов:**

- технологии кулинарного производства;

**лабораторий:**

- технического оснащения и организации рабочего места;

- учебный кулинарный цех (технологии приготовления пищи)

*Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета (средства обучения):*

Доска для письма, столы, стулья, стеллажи; плакаты, инструкционные карты для изучения в процессе производственного обучения приемов операций и видов работ, технологические карты для выполнения практических работ.

*Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории*

Весы настольные; ванна производственная; ванна для мытья посуды; шкаф жарочный; шкаф холодильный среднетемпературный; универсальный привод для мясного цеха; машина универсальная с комплектом сменных механизмов – мясорубка, механизм для взбивания, перемешивания; плита электрическая; раковина для мытья рук; стеллаж.

*Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха*

Электрические плиты, жарочные шкафы, холодильные камеры, производственные столы, машина для взбивания, шкафы для хранения производственного инвентаря, шкаф для верхней одежды и спецодежды, обеденные столы.

*Технические средства обучения:*

- видеопроектор

- компьютер

- экра

**4.2.Информационное обеспечение обучения**

***Основные источники:***

1. Анфимова Н.А. Кулинария учебник для нач. проф. образования, 2019 г.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. Для нач. проф. образования/ В.П. Золин. – 8-е издание. – М.: М.: ИЦ Академия, 2019. -320 с.
3. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи учебник Н.Э., Л.Г. Чеснокова.- М. Издательский центр « Академия», 2018 г., 288с.
4. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «повар» М. Издательский центр « Академия», 2018г. 171 с.
5. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум/ Н.И.Дубровская -М. Издательский центр « Академия», 2018г. 240с.

***Дополнительная литература:***

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовление пищи /учебник / Г.Г. Дубцов - М. Издательский центр « Академия», 2018г. 272с.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования/ З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – 4-е изд., стер. – м.: ИЦ Академия, 2018.-272с.
3. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учеб. пособие для нач. проф. образования. / И.И. Потапова. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 144 с.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для сред. проф. образования. 3-е издание, дополненное/ З.П. Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 256 с.
5. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис.- 9-е изд. стер. - М.: ИЦ Академия, 2018. – 304 с.

***Законодательные и нормативные документы***

1. ФЗ РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов/ Утв. 02.01.2000, ФЗ-29
2. Общественное питание. Справочник.- М.: Экономические новости, 2003
3. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
4. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

***Материалы периодической печати***

Журналы:

Секреты кулинарии // Питание и общество // Шеф // Трюфель // Ресторатор // Витрина // Империя вкуса // Ресторан // Ресторанные ведомости // Гастрономъ // Ресторанный бизнес //

***Интернет-ресурсы***

1. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания [www.100](http://www.100/) menu.ru
2. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий [www.tsf](http://www.tsf/) 2000.ru
3. Электронные книги по кулинарии [www.dom-eknig.ru](http://www.dom-eknig.ru/)
4. Электронная книга по кулинарии rogalik.com/elektronnaya\_kulinariya\_skachat

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

Методика изучения модуля строится на основе сочетания теоретического и практического обучения. При проведении занятий используются такие методы обучения, как лекции, деловые игры, дискуссии, решение ситуационных задач. Применяются технические средства обучения, организуется работа с нормативной и технологической документацией, проводятся экскурсии на предприятия.

При изучении профессионального модуля особое внимание уделяется самостоятельной работе студентов: написанию рефератов, исследовательской работе.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля является освоение МДК 01.07 Кулинария и освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

**Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:**

1. Организация хранения и контроль запасов и сырья

2.Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

3. Физиология питания.

4.Организация хранения и контроль запасов и сырья

5. ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**.**

#  **4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным, преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

**5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

Техникум, реализуя подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и практического опыта.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после окончания обучения по профессиональному модулю.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются колледжем и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов.** | Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним | Экспертная оценка выполнения практической работы |
| Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья | Экспертная оценка выполнения лабораторной работы |
| Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при обработке, нарезке и формовке овощей, при приготовлении блюд | Экспертная оценка выполнения лабораторной работы |
| Изложение правил безопасного использования технологического оборудования | Устный опрос |
| Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при обработке, нарезке и формовке овощей, при приготовлении блюд | Экспертное наблюдение |
| Демонстрация умений оценивать качество нарезки и формовки овощей | Экспертная оценка выполнения лабораторной работы |
| Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты) | Экспертная оценка выполнения практической работы |
| **ПК 7.2. Готовить и оформлять простые супы, холодные и горячие соусы.** | Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при основных способах тепловой обработке | Экспертная оценка выполнения практической работы |
| Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении бульонов, отваров, супов. | Экспертная оценка выполнения лабораторной работы |
| Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении бульонов, отваров, супов. | Экспертное наблюдение |
| Изложение правил безопасного использования технологического оборудования | Тестирование |
| Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд. | Экспертная оценка выполнения лабораторной работы |
| Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты) | Экспертная оценка выполнения практической работы |
| **ПК 7.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога.** | Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним | Экспертная оценка выполнения практической работы |
| Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовленииосновных и простых блюд и гарниров из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога. | Экспертное наблюдение |
| Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении основных и простых блюд и гарниров из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога. | Экспертная оценка выполнения лабораторной работы |
| Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд. | Экспертная оценка выполнения лабораторной работы |
| Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты) | Экспертная оценка выполнения практической работы |
| **ПК 7.4. Производить обработку, приготовление полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из рыбы, мяса и домашней птицы.** | Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья. | Экспертная оценка выполнения лабораторной работы |
| Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы, мяса и мясных продуктов, домашней птицы. | Экспертная оценка выполнения лабораторной работы |
| Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы, мяса и мясных продуктов, домашней птицы. | Экспертное наблюдение |
| Изложение правил безопасного использования технологического оборудования. | Устный опрос |
| Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд. | Экспертная оценка выполнения лабораторной работы |
| Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты) | Экспертная оценка выполнения практической работы |
| **ПК 7.5. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять простые холодные закуски, блюда, салаты.** | Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья. | Экспертная оценка выполнения лабораторной работы |
| Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями и оформлении простых холодных закусок, блюд, салатов. | Экспертная оценка выполнения лабораторной работы |
| Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями и оформлении простых холодных закусок, блюд, салатов. | Экспертное наблюдение |
| Изложение правил безопасного использования технологического оборудования. | Устный опрос |
| Изложение знаний о требованиях к качеству и сроках хранения готовых блюд. | Тестирование |
| Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты) | Экспертная оценка выполнения практической работы |
| **ПК 7.6. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки.** | Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья. | Экспертная оценка выполнения лабораторной работы |
| Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении и оформлении простых холодных и горячих сладких блюд и напитков. | Экспертная оценка выполнения лабораторной работы |
| Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении простых холодных и горячих сладких блюд и напитков. | Экспертное наблюдение |
| Изложение правил безопасного использования технологического оборудования. | Устный опрос |
| Демонстрация проведения бракеража. | Экспертная оценка выполнения лабораторной работы |
| Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты) | Экспертная оценка выполнения практической работы |
| **ПК 7.7. Готовить и оформлять простые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.** | Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья. | Экспертная оценка выполнения лабораторной работы |
| Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении и оформлении простых хлебобулочных и мучных изделий. | Экспертная оценка выполнения лабораторной работы |
| Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении простых хлебобулочных и мучных изделий. | Экспертное наблюдение |
| Изложение правил безопасного использования технологического оборудования. | Устный опрос |
| Изложение знаний о требованиях к качеству и сроках хранения готовых изделий. | Тестирование |
| Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты). | Экспертная оценка выполнения практической работы |
| **ПК 7.8. Готовить и оформлять классические торты и пирожные.** | Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья. | Экспертная оценка выполнения лабораторной работы |
| Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении и оформлении пирожных, тортов. | Экспертная оценка выполнения лабораторной работы |
| Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении пирожных, тортов. | Экспертное наблюдение |
| Изложение правил безопасного использования технологического оборудования. | Устный опрос |
| Изложение знаний о требованиях к качеству и сроках хранения готовых изделий. | Тестирование |
| Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты). | Экспертная оценка выполнения практической работы |