

Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение Тюменской области  
«Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»  
(ГАПОУ ТО «ТКТТС»)

СОГЛАСОВАНО:

Шеф-повар

ООО «Гарден»

 Д.В.Матушак


« 27 » апреля 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ:

заместитель директора

по учебно - производственной работе

 Н.Ф. Борзенко

« 27 » апреля 2022 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля «ПМ.02 Профессиональный модуль по профессии  
Повар судовой»

профессия Пекарь, Повар судовой,

Тюмень 2022

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.01. Профессиональный модуль по профессии Повар судовой» разработана для реализации программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации разработана на основе общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016-94), квалификационной характеристики по рабочей профессии Повар судовой 4 разряд, Приказа Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта

протокол № 9 от «20» апреля 2022 г.

Председатель ПЦК  /И.Г. Ковалёва/

Организация – разработчик: ГАПОУ ТО «ТКТТС»

Разработчики:

Разработчики:

- Семенихина Марина Николаевна, преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ ТО «ТКТТС».
- Ковалева Инна Григорьевна преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ ТО «ТКТТС».
- Мишукова Елена Яковлевна, преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ ТО «ТКТТС».
- Константинова Елена Валерьевна, преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ ТО «ТКТТС».

## 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 профессионального модуля

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.01. Профессиональный модуль по профессии Повар судовой

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности - приготовления пищи членам экипажа судна.

Уровень квалификации – Повар судовой – 4 разряд.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен

#### **уметь:**

- составлять меню, заявки на продукты питания, полуфабрикаты;
- производить расчет требуемого сырья и выхода готовой продукции;
- вести контроль поступившего сырья и полуфабрикатов на их соответствие заявкам и накладным документам по объему, качеству и ассортименту;
- оформлять акты на недостачу веса, бой, брак, некондиционные продукты;
- при приготовлении блюд (изделий) выполнять операции: процеживание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий;
- вести учет расходуемого сырья, товарной отчетности;
- производить раздачу блюд в установленное для приема пищи время;
- на судах, где нет пекаря, выполнять его обязанности;
- рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции;
- использовать сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия;
- замешивать, резать и формовать тесто;
- контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке;
- контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки;
- следить за готовностью хлебобулочных изделий;
- составлять меню и заявки на продукты питания;
- рассчитывать требуемое сырье и выход готовой продукции;
- контролировать поступившее сырье по объему, качеству и ассортименту;
- вести учет расходуемого сырья, товарную отчетность

#### **знать:**

- организационно-распорядительные и нормативные документы, касающиеся обеспечения приготовления пищи членам экипажа судна;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок, простых супов и соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, блюд из яиц и творога, сладких блюд и напитков, мучных кулинарных изделий;
- ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, выпекаемых на судах, рецептуры на выпускаемые изделия;
- нормы выхода изделий;
- технологический процесс производства хлебобулочных изделий, технологические параметры режимов расстойки и выпечки, способы их регулирования, методы определения готовности теста к выпечке и качества готовой продукции, факторы, влияющие на качество расстойки, выпечки и на выход готовой продукции;
- особенности выпечки хлеба на судах;

- алгоритмы технологических расчетов.
- правила составления заявок на продукты питания;
- общие принципы организации учета, порядок оформления товарной отчетности;
- принципы составления меню, правила утверждения;
- понятие о калькуляции;
- основы учета предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря;
- понятие, задачи, сроки проведения инвентаризации.

#### 1.1.4. Перечень личностных результатов:

<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b></p>	<p align="center"><b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b></p>
<p>Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности</p>	<p align="center">ЛР 13</p>
<p>Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость</p>	<p align="center">ЛР 14</p>

## 2. Структура и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля «ПМ.02 Профессиональный модуль по профессии Повар судовой»

Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем модуля во взаимодействии с преподавателем, час.				Консультации
		Обучение по МДК		Практики		
		Всего	В том числе: лабораторных и практических занятий	Учебная	Производственная	
2	3	4	5	6	7	8
МДК 01.01 Технология приготовления кулинарных блюд	<b>296</b>	<b>296</b>	112	-	-	<b>2</b>
МДК 01.02 Технология приготовления хлебобулочных изделий	<b>42</b>		22	-	-	<b>2</b>
МДК 01.03 Основы калькуляции и учета	<b>50</b>	<b>50</b>	34	-	-	-
Учебная практика	<b>144</b>			<b>144</b>	-	-
Производственная практика	<b>432</b>				<b>432</b>	-
Промежуточная аттестация			В форме квалификационного экзамена			
<b>Всего:</b>	<b>964</b>	<b>388</b>	252	<b>144</b>	<b>432</b>	<b>4</b>

## 2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля «ПМ.02 Профессиональный модуль по профессии Повар судовой»

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах
1	2	3
<b>МДК.01.01. Технология приготовления кулинарных блюд</b>		<b>296</b>
<b>Раздел 1. Введение. Способы кулинарной обработки продуктов.</b>		<b>8</b>
Тема 1.1 Введение. Основные понятия в кулинарии.	<p><b>Содержание учебного материала</b> Введение. Основные понятия в кулинарии. Ведение технологических процессов на камбузе судна.</p>	2
Тема 1.2 Механическая кулинарная обработка продуктов	<p><b>Содержание учебного материала</b> Значение механической кулинарной обработки продуктов, приемы и инвентарь, применяемые при обработке сырья, санитарные требования к обработке пищевых продуктов.</p>	2
Тема 1.3 Тепловая кулинарная обработка продуктов	<p><b>Содержание учебного материала</b> Способы тепловой обработки, их краткая характеристика, температурные режимы, выбор рациональных приемов обработки, сохранение витаминов при тепловой обработки.</p>	2
Тема 1.4 Организация рабочего места. Работа с НТД	<p><b>Содержание учебного материала</b> Организация рабочего места по обработке продуктов и приготовлению блюд. Правила работы с НТД (сборник рецептов и технологические карты).</p>	2
<b>Раздел 2. Приготовления блюд и гарниров из овощей</b>		<b>30</b>
Тема 2.1 Механическая обработка овощей и плодов. Виды нарезки.	<p><b>Содержание учебного материала</b> Обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатных, пряных и десертных овощей. Способы минимизации отходов при очистке овощей. Основные виды нарезки овощей. Условия хранения овощных полуфабрикатов. Требования к качеству обработанных овощей</p>	4
<b>Лабораторные работы</b>		<b>4</b>
ЛР№1. Механическая кулинарная обработка овощей. Виды нарезки		4
Тема 2.2 Приготовления блюд и гарниров из вареных овощей	<p><b>Содержание учебного материала</b> Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из вареных овощей. Технология приготовления блюд и гарниров из вареных, припущенных овощей. Варианты оформления и подачи, температура подачи.</p>	2
Тема 2.3 Приготовления блюд и	<b>Содержание учебного материала</b>	2

гарниров припущенных овощей	Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей. Технология приготовления блюд и гарниров из вареных, припущенных овощей. Варианты оформления и подачи, температура подачи.	
Тема 2.4 Приготовления блюд и гарниров из жареных овощей	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из жареных овощей. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей. Варианты оформления и подачи, температура подачи.	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>
	ЛР№2. Приготовление блюд из овощей	6
Тема 2.5 Приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей. Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей. Варианты оформления и подачи, температура подачи.	
Тема 2.6 Приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей. Технология приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей. Варианты оформления и подачи, температура подачи.	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>
	ЛР№3. Приготовление блюд из овощей	6
<b>Раздел 3. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий</b>		<b>22</b>
Тема 3.1 Значение блюд из круп, бобовых, макаронных изделий	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Кулинарная характеристика блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Способы тепловой обработки, изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки.	
Тема 3.2 Подготовка круп к варке. Приготовление каш	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Первичная обработка продуктов, подготовка круп к варке. Правила приготовления каш: рассыпчатые, вязкие, жидкие. Требования к качеству блюд из каш, температура подачи, условия и сроки хранения	
Тема 3.3 Приготовление блюд и гарниров из круп	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Технология приготовления блюд и гарниров из круп. Варианты оформления и подачи	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>
	ЛР№4. Приготовление блюд из круп	6
Тема 3.4 Приготовление блюд и гарниров из бобовых	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Технология приготовления блюд и гарниров из бобовых. Требования к качеству блюд. Варианты оформления и подачи	
Тема 3.5 Приготовление блюд и	<b>Содержание учебного материала</b>	2



гарниров из макаронных изделий	Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Требования к качеству блюд. Варианты оформления и подачи	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>
	ЛР№5. Приготовление блюд из макаронных изделий	6
<b>Раздел 4. Приготовление блюд из яиц и творога</b>		<b>4</b>
Тема 4.1 Приготовление блюд из яиц	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Технология приготовления жареных, запеченных блюд из яиц. Способы варки яиц. Требования к качеству блюд из яиц и сроки хранения. Варианты оформления и подачи	
Тема 4.2 Приготовление блюд из творога	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Технология приготовления холодных, горячих блюд из творога. Требования к качеству блюд из творога, сроки хранения. Варианты оформления и подачи	
<b>Раздел 5. Приготовление супов и соусов</b>		<b>44</b>
Тема 5.1 Приготовление бульонов и отваров	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Значение первых блюд в питании. Классификация супов по температуре подачи, по способу приготовления, по жидкой основе. Правила проведения бракеража. Правила варки бульонов, концентрация бульонов. Технология приготовления костных, мясо-костных, рыбных бульонов, бульонов из птицы, овощных отварах. Требования к качеству, правила и сроки хранения	
Тема 5.2 Ассортимент и правила варки заправочных супов	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Ассортимент заправочных супов. Характерные особенности варки заправочных супов. Требования к качеству, правила и сроки хранения	
Тема 5.3 Приготовление заправочных супов	<b>Содержание учебного материала</b>	4
	Технология приготовления заправочных супов: щей, борщей, рассольников, солянок. Варианты оформления и подачи	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>
	ЛР№ 6. Приготовление заправочных супов	6
Тема 5.4 Приготовление супов овощных и картофельных супов	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Технология приготовления супов овощных и картофельных. Варианты оформления и подачи	
Тема 5.5 Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями и бобовыми	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Технология приготовления супов с крупами и макаронными изделиями и бобовыми. Варианты оформления и подачи	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>
	ЛР№ 7. Приготовление супов овощных и картофельных.	6
Тема 5.6 Приготовление молочных супов.	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Технология приготовления молочных супов. Варианты оформления и подачи Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	

Тема 5.8 Приготовление супов-пюре	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Технология приготовления супов-пюре: из овощей, из круп и бобовых. Варианты оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
Тема 5.8 Приготовление прозрачных супов и гарниров к ним	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Технология приготовления прозрачных супов. Осветление бульонов. Гарниры к прозрачным супам. Варианты оформления и подачи. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	
Тема 5.9 Приготовление сладких и холодных супов	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Технология приготовления сладких и холодных супов. Варианты оформления и подачи. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	
Тема 5.10 Классификация, ассортимент и назначение соусов	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Назначение соусов в кулинарии. Ассортимент. Классификация по температуре, жидкой части, назначению, консистенции, цвету, технологии приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
Тема 5.11 Приготовление соусов красных	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Технология приготовления мучных пассеровок. Приготовление соусов мясных красных и их производных. Применение к блюдам, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
Тема 5.12 Приготовление соусов белых	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Технология приготовления соусов белых на мясном и рыбном бульонах, их производных. Применение к блюдам, требования к качеству, условия и сроки хранения	
Тема 5.13 Приготовление соусов молочных, сметанных	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Технология приготовления соусов молочных и сметанных. Применение к блюдам, требования к качеству, условия и сроки хранения	
Тема 5.14 Приготовление соусов без муки	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Технология приготовления яично-масляных соусов, масляных смесей, холодных соусов. Применение к блюдам, требования к качеству, условия и сроки хранения	
Тема 5.15 Приготовление сладких соусов	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Технология приготовления сладких соусов. Применение к блюдам, требования к качеству, условия и сроки хранения	
<b>Раздел 6. Приготовление блюд из рыбы</b>		<b>36</b>
Тема 6.1 Значение рыбы в питании. Рыба, поступающая на суда и на ПОП	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Значение рыбы в питании человека. Классификация рыбы. Виды и состояние рыбы, поступающей на суда и предприятия общественного питания. Качественная оценка рыбы при приемке. Способы оттаивания мороженой рыбы. Способы вымачивания соленой рыбы.	
Тема 6.2 Обработка рыбы с	<b>Содержание учебного материала</b>	4

костным скелетом	Обработка рыбы с костным скелетом: для использования в целом виде, на порционные куски (кругляши), способы обработки на филе (пластование). Приготовление рыбных полуфабрикатов. Требования к качеству, правила и сроки хранения	
Тема 6.3 Обработка рыбы с хрящевым скелетом	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Обработка рыбы с хрящевым скелетом (семейства осетровых), особенности обработки. Приготовление рыбных полуфабрикатов. Требования к качеству, правила и сроки хранения	
Тема 6.4 Приготовление отварных блюд из рыбы	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Технология приготовления блюд из рыбы в отварном виде: варка порционными кусками, варка целыми тушками, варка звеньями. Варианты оформления и подачи	
Тема 6.5 Приготовление припущенных блюд из рыбы	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Технология приготовления блюд из рыбы в припущенном виде. Варианты оформления и подачи	
Тема 6.6 Приготовление жареных блюд из рыбы	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Технология приготовления жареных рыбных блюд. Варианты оформления и подачи	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>
	ЛР № 8. Приготовление блюд из жареной рыбы	6
Тема 6.7 Приготовление запеченных блюд из рыбы	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Технология приготовления запеченных рыбных блюд. Варианты оформления и подачи	
Тема 6.8 Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Технологии приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Варианты оформления и подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбной котлетной массы.	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>
	ЛР № 9. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	6
Тема 6.9 Обработка морепродуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Морепродукты, их пищевая ценность, обработка, кулинарное использование. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из морепродуктов. Технология приготовления блюд из нерыбных морепродуктов и ракообразных. Варианты оформления и подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из морепродуктов	
Тема 6.10 Обработка и приготовление рыбы для фарширования	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Технология обработки и приготовление полуфабрикатов и блюд из фаршированной рыба, фарширование целой рыбы, «кругляшами». Варианты оформления и подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	
<b>Зачет</b>		2
<b>Раздел 7. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>		<b>70</b>
Тема 7.1 Значение мяса в	<b>Содержание учебного материала</b>	2

питании. Мясо, поступающее на суда и на ПОП	Значение мяса в питании человека. Виды и состояние мяса, поступающего в предприятия общественного питания и на суда. Оценка доброкачественности мяса при приемке. Способы и режим оттаивания мяса на качество мяса.	
Тема 7.2 Обработка мяса	<b>Содержание учебного материала</b>	4
	Механическая кулинарная обработка мяса. Разделка туш крупного рогатого скота, говядины, свинины, баранины. Кулинарное использование частей туши.	
Тема 7.3 Приготовление мясных полуфабрикатов из говядины	<b>Содержание учебного материала</b>	4
	Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины. Требования к качеству, правила и сроки хранения	
Тема 7.4 Приготовление мясных полуфабрикатов из свинины, баранины	<b>Содержание учебного материала</b>	4
	Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины, баранины. Требования к качеству, правила и сроки хранения	
Тема 7.5 Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы	<b>Содержание учебного материала</b>	4
	Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы, полуфабрикаты из нее. Требования к качеству, правила и сроки хранения	
Тема 7.6 Обработка субпродуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Субпродукты: виды и категории. Пищевые отходы туш крупного и мелкого рогатого скота, их использование. Требования к качеству, правила и сроки хранения готовых блюд	
Тема 7.7 Приготовление отварных мясных блюд	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Процессы, происходящие в мясе при тепловой обработке. Варка мяса для вторых блюд. Особенности варки различных мясных продуктов. Потери при варке и обработке. Требования к качеству, правила и сроки хранения	
Тема 7.8 Приготовление припущенных мясных блюд	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Припускание мяса и мясопродуктов – блюда из припущенного мяса, соусы и гарниры к ним, оформление и отпуск. Требования к качеству, правила и сроки хранения готовых блюд	
Тема 7.9 Приготовление жареных мясных блюд	<b>Содержание учебного материала</b>	4
	Жарка мясных продуктов – порционными, крупными и мелкими кусками. Жарка натуральных и панированных порционных кусков. Оформление и отпуск блюд из жареного мяса.	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>
	ЛР № 10. Приготовление блюд из мяса	6
Тема 7.10 Приготовление тушеных мясных блюд	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Тушеные мясные блюда – тушение мясных продуктов крупными и мелкими порционными кусками. Продолжительность тушения. Гарниры к тушеным мясным блюдам, их оформление и отпуск.	
Тема 7.11 Приготовление запеченных мясных блюд	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Запеченные мясные блюда, правила запекания. Отпуск запеченных мясных блюд.	

Тема 7.12 Приготовление блюд из рубленного мяса, котлетной массы	<b>Содержание учебного материала</b>	4
	Приготовление и отпуск рубленых изделий из мяса. Блюда из котлетной массы, соусы и гарниры к ним. Оформление и отпуск блюд, правила хранения	
Тема 7.13 Приготовление блюд из субпродуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Приготовление и отпуск блюд из субпродуктов. Блюда из котлетной массы, соусы и гарниры к ним. Оформление и отпуск блюд, правила хранения	
Тема 7.14 Приготовление полуфабрикатов из мяса домашней птицы	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Значение птицы и дичи в питании человека. Виды и состояние поступающих птицы и дичи в предприятия общественного питания и на суда. Приготовление полуфабрикатов из мяса домашней птицы, правила хранения и требования к качеству	
Тема 7.15 Приготовление отварных блюд из птицы	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Приготовление отварных блюд из птицы. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд	
Тема 7.16 Приготовление припущенных блюд из птицы	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Приготовление припущенных блюд из птицы. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд	
Тема 7.17 Приготовление жареных блюд из птицы	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Приготовление жареных блюд из домашней птицы. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>
	ЛР № 11. Приготовление блюд из домашней птицы	6
Тема 7.18 Приготовление тушеных блюд из домашней птицы	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Приготовление тушеных блюд из домашней птицы. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	
Тема 7.18 Приготовление запеченных блюд из домашней птицы	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Приготовление запеченных блюд из курицы. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	
Тема 7.20 Приготовление блюд из рубленной птицы и субпродуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Приготовление блюд из рубленной птицы и субпродуктов. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>
	ЛР № 12. Приготовление блюд из рубленного мяса	6
<b>Раздел 8. Приготовление холодных блюд и закусок</b>		<b>24</b>
Тема 8.1 Значение холодных	<b>Содержание учебного материала</b>	2

блюды и закуски в питании	Значение холодных блюд и закусок в питании. Их классификация по основному продукту и характеру кулинарной обработки. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд. Соусы и заправки к холодным блюдам.	
Тема 8.2 Приготовление холодных закусок	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Подготовка продуктов для холодных блюд. Приготовление бутербродов: открытых, сложных, закрытых, закусочных. Приготовление холодных закусок из овощей, мяса, рыбы, подбор соусов и гарниров к ним. Требования к качеству и сроки их хранения.	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>
	ЛР № 13. Приготовление холодных закусок	6
Тема 8.3 Приготовление горячих закусок	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Приготовление горячих закусок из овощей, мяса, рыбы, подбор соусов и гарниров к ним. Требования к качеству и сроки их хранения	
Тема 8.4 Приготовление салатов	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Классификация. Технология приготовления салатов из сырых овощей, Технология приготовления салатов из вареных овощей. Требования к качеству и сроки их хранения	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>
	ЛР № 14. Приготовление салатов	6
Тема 8.5 Приготовление винегретов	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Технология приготовления и оформления винегретов. Требования к качеству и сроки их хранения	
Тема 8.6 Приготовление холодных блюд и закусок из птицы, дичи, субпродуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Приготовление холодных блюд из птицы, дичи, субпродуктов. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд. Требования к качеству и сроки их хранения	
<b>Раздел 9. Приготовление сладких блюд и напитков</b>		<b>24</b>
Тема 9.1 Приготовление холодных сладких блюд	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Значение сладких блюд в питании, их классификация. Блюда из свежих и сушеных плодов и ягод: компоты, яблоки и груши в сиропе, железированные блюда Приготовление блюд из натуральных свежих фруктов, ягод. Требования к качеству и сроки их хранения	
Тема 9.2 Приготовление железированных блюд	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Приготовление железированных блюд: киселей, желе, муссов, самбуков, крема. Требования к качеству и сроки их хранения	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>
	ЛР № 15. Приготовление железированных блюд	6
Тема 9.3 Приготовление	<b>Содержание учебного материала</b>	

горячих сладких блюд	Технология приготовления горячих сладких блюд: суфле, пудинги, блинчики, «шарлотка» с яблоками. Сладкие соусы. Требования к качеству и сроки хранения	2
Тема 9.4 Приготовление горячих напитков	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Ассортимент и приготовление чая, кофе, какао, шоколада. Требования к качеству и сроки хранения.	
Тема 9.5 Приготовление напитков на основе плодов и ягод	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Приготовление компотов из свежих, замороженных, сушеных и консервированных плодов и ягод, морсы, крушоны, плодово-ягодные напитки. Требования к качеству и сроки хранения	
	<b>Лабораторные работы</b>	6
	ЛР № 16. Приготовление напитков на основе плодов и ягод	6
Тема 9.6 Приготовление холодных напитков	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Молочные напитки, молочные коктейли с мороженым, безалкогольные коктейли, квас. Требования к качеству и сроки хранения	
<b>Раздел 10. Приготовление мучных кулинарных блюд и изделий</b>		<b>32</b>
Тема 10.1 Значение мучных кулинарных блюд в питании	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Значение мучных кулинарных блюд в питании. Требования к качеству различных видов теста. Условия хранения изделий из теста и полуфабрикатов.	2
Тема 10.2 Приготовление бездрожжевого (пресного) теста	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Технология приготовления сдобного, песочного, слоеного теста. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из теста	
Тема 10.3 Приготовление бездрожжевого (пресного) теста	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Технология приготовления заварного, бисквитного теста и изделий из него. Режимы выпечки. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовых изделий	
	<b>Лабораторные работы</b>	6
	ЛР № 17. Приготовление бисквитного теста и изделий из него	6
Тема 10.4 Приготовление фаршей для мучных кулинарных изделий	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Приготовление различных видов фаршей, их характеристика, рецептуры. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2
Тема 10.5 Приготовление мучных гарниров и блюд	<b>Содержание учебного материала</b>	4
	Приготовлениепельменей, вареников, клецек, домашней лапши, профитролей, волованов, тарталеток. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Возможные недостатки в приготовлении, причины возникновения и способы устранения. Виды брака	
	<b>Лабораторные работы</b>	6
	ЛР № 18. Приготовление мучных гарниров	6
Тема 10.6 Приготовление	<b>Содержание учебного материала</b>	4

кулинарных изделий из теста	Приготовление пирожков, расстегаев, кулебяк, ватрушек, пирогов, блинов, оладий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Возможные недостатки в приготовлении, причины возникновения и способы устранения. Виды брака	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>
	ЛР № 19. Приготовление кулинарных изделий из теста	6
<b>МДК 01.02 Технология приготовления хлебобулочных изделий</b>		<b>42</b>
Тема 1.1. Ассортимент хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	
	Характеристика группового ассортимента хлебобулочных изделий. Классификация и приготовление отдельных групп изделий.	2
	Схема технологического процесса производства хлебобулочных изделий.	2
Тема 1.2. Подготовка сырья к производству хлебобулочных изделий.	Содержание учебного материала	
	Правила подготовки основного и дополнительного сырья к производству.	2
Тема 1.3. Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий.	Содержание учебного материала	
	Способы приготовления пшеничного теста.	2
	Приготовление хлеба из пшеничного теста.	2
	<b>Лабораторные работы</b>	
	Лабораторная работа №1. Приготовление хлеба из пшеничного теста	6
	Приготовление изделий из пшеничного теста.	2
	<b>Лабораторные работы</b>	
	Лабораторная работа №2. Приготовление изделий из пшеничного теста.	6
	Приготовление ржаного теста.	2
	Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки.	2
	Приготовление изделий из смеси ржаной и пшеничной муки.	2
	<b>Лабораторные работы</b>	
	Лабораторная работа №3 Приготовление изделий из смеси ржаной и пшеничной муки.	6
	Приготовление мучных изделий пониженной калорийности	2
<b>Лабораторные работы</b>		
Лабораторная работа №4. Приготовление мучных изделий пониженной калорийности.	4	
<b>Раздел 3. Основы калькуляции и учета</b>		
<b>МДК 01.03. Основы калькуляции и учета</b>		<b>50</b>
Тема 1.1. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания и судах.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	Понятие о документах учета: их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью, классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий его использование.	2



	Материальная ответственность на предприятиях. Отчетность материально ответственных лиц.	
	<b>Практическая работа</b>	<b>2</b>
	1. Замена сырья при приготовлении блюд	2
Тема 1.2. Организация снабжения продуктами питания.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	Источники поступления продуктов. Правила составления заявок на продукты питания. Нормы питания. Прием продуктов и обеспечение их сохранности. Учет движения продуктов.	2
	<b>Практическая работа</b>	<b>2</b>
	2. Расчет необходимого количества продуктов для питания членов экипажа (на день, неделю, месяц).	2
Тема 1.3. Общие принципы составления меню.	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	Понятие о меню, порядке его составления и утверждения. Особенности питания моряков в различных условиях плавания Расчет необходимого количества продуктов: меню-раскладка. Примерное меню для экипажей судов.	2
	<b>Практическая работа</b>	<b>4</b>
	3. Составление меню на различные периоды времени.	2
	4. Составление технологических карт	2
Тема 1.4. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания и судах	<b>Содержание</b>	<b>22</b>
	Понятие о цене, и ценообразовании. Порядок определения цен на продукцию собственного производства. Калькуляционные карточки, их характеристика. Порядок составления калькуляции.	2
	<b>Практическая работа</b>	<b>20</b>
	5. Определение продажной цены на холодные блюда	2
	6. Определение продажной цены на супы	4
	7. Определение продажной цены на гарниры	4
	8. Определение продажной цены на соусы	2
	9-12. Определение продажной цены на вторые блюда	6
	13. Определение продажной цены на напитки	2
Тема 1.5. Учет сырья и готовой продукции.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	Учет поступления сырья на производство и движения продуктов. Учет реализации и отпуска готовой продукции. Отчетность материально ответственных лиц. Инвентаризация продуктов.	2
	<b>Практическая работа</b>	<b>2</b>
	14. Составление товарного отчета	2
Тема 1.6. Учет предметов материально-технического	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	Понятие об основных средствах. Основы учета предметов материально-технического	2

оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря.	оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря. Порядок списания предметов в случае износа, боя, порчи.	
	<b>Практическая работа</b>	2
	15.Порядок списания предметов материально технического оснащения	2
Тема 1.7.Инвентаризация.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	Понятие, задачи, сроки проведения инвентаризации, технику сверки фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформления первичных учетных документов.	2
	<b>Практическая работа</b>	2
	16. Оформление инвентаризационной ведомости	2
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Изучение первичного инструктажа по правилам техники безопасности на рабочих местах. Изучение правил производственной санитарии и личной гигиены. Подготовка продуктов к первичной обработке. Овладение приемами и методами приготовления соусов, блюд и гарниров из овощей, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мяса птицы, дичи, кролика, яиц и творога, круп, бобовых и макаронных изделий. Овладение навыками работы на технологическом оборудовании цехов. Освоение особенностей технологических режимов. Закрепление навыков по приготовлению соусов, блюд и гарниров из овощей, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мяса птицы, дичи, кролика, яиц и творога, круп, бобовых и макаронных изделий. Составление меню, заявок на продукты питания, полуфабрикаты. Расчет требуемого сырья и выхода готовой продукции. Контроль поступившего сырья и полуфабрикатов на их соответствие заявкам и накладным документам по объему, качеству и ассортименту. Оформление актов на недостачу веса, бой, брак, некондиционные продукты.		144
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b> Знакомство с организацией работы соусного и горячего цехов, оборудованием, инвентарем, персоналом, ассортиментом. Изучение инструктажа по правилам техники безопасности на рабочих местах в соусном отделении и горячего цеха, правил производственной санитарии и личной гигиены. Знакомство с ассортиментом поступающего сырья, нормативно-технологической документацией на сырье. Совершенствование навыков по приготовлению соусов блюд и гарниров из овощей, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мяса птицы, дичи, кролика, яиц и творога, круп, бобовых и макаронных изделий. Оценивание качества продукции и оформление удостоверений качества, журналов и т.д.		432

Составление меню, заявок на продукты питания, полуфабрикаты. Расчет требуемого сырья и выхода готовой продукции. Контроль поступившего сырья и полуфабрикатов на их соответствие заявкам и накладным документам по объему, качеству и ассортименту. Оформление актов на недостачу веса, бой, брак, некондиционные продукты.	
<b>Всего</b>	964

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля имеются следующие специальные помещения:

3.1.1. Кабинета технологии кулинарного производства оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия

и техническими средствами:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор.

3.1.2. Учебный кулинарный цех оснащенный оборудованием:

индукционные плиты, жарочный шкаф, холодильный шкаф, машины для нарезки овощей, мясорубки, миксеры, производственные столы, ванны, шкафы для хранения производственного инвентаря и столовой посуды, шкафы для верхней и спецодежды, весы электронные настольные, ванна для мытья посуды, инструменты и инвентарь.

3.1.3. Учебный кондитерский цех, оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, конвекционные печи, тестораскаточная машина, производственные столы, холодильный шкаф, шкаф шоковой заморозки, весы настольные.

3.1.4. Кабинет «Социально-экономических дисциплин» оснащенные оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;

и техническими средствами:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

#### 3.2.1. Печатные издания

#### 3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Сайт журнала «Хлебопек» [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.hlebopek.by](http://www.hlebopek.by)
2. Сайт хлебопеков: [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://hlebopechka.ru>
3. «Российское хлебопечение» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.hleb.net/>
4. Журнал «Bread.su» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://bread.su/>
5. Издательство «КолосС» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.koloss.ru/>
6. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>
7. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.100menu.ru/>
8. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/>
9. Книга кулинара [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://knigakulinara.ru>

10. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.100menu.ru](http://www.100menu.ru)
11. Современные блюда [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://prigotovim.org/2009/05/27/100-luchshikh-bljud-sovremennoj.html>

### **3.2.3 Дополнительная литература**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 400 с.
2. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.В. Мармузова. – 5-е изд., стер, - М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с.
3. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник– М.: Изд. центр «Академия», 2015. - 448 с.
4. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /С.В. Ермилова. - М.: Изд. центр «Академия» 2015.- 336с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для НПО. – М.: ИЦ «Академия», 2015 (25)
6. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для СПО. – М.: ИЦ «Академия», 2015 (25)
7. Потапова И.И, Калькуляция и учет: учебник для НПО. – М.: «Академия», 2013 (25)
8. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов [и др.]. – 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2007. - 96 с. - (Профессиональное образование).
9. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов [и др.]. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. - 128 с. - (Профессиональное образование).
10. Усова И.Н., Соколова С.В., Жегалина Т.Н. Основы калькуляции и учета: теоретические основы профессиональной деятельности: учебное пособие.-М.: Академкнига/Учебник, 2013, 158с.
11. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2012, 170 с.

### **Словари и справочники**

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 1996.- 617 с.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 1997.- 587 с.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 2001.-799 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
При приготовлении блюд (изделий) выполнять операции: процеживание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий	Демонстрирует умения выполнять операции: процеживание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий	Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ № 1-23 и при выполнении работ по учебной и производственной практикам
Производить раздачу блюд в установленное для приема пищи время	Демонстрирует умения производить раздачу блюд в установленное для приема пищи время	Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ № 1-23 и при выполнении работ по учебной и производственной практикам
Рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции	Демонстрирует умения рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции	Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ № 1-10
Использовать сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия;	Демонстрирует умения использовать сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия	Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ № 1-10
Замешивать, резать и формовать тесто	Демонстрирует умения замешивать, резать и формовать тесто	Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ № 1-10
Контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке	Демонстрирует умения контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке	Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ № 1-10
Контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки	Демонстрирует умения контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки	Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ № 1-10
Следить за готовностью хлебобулочных изделий	Демонстрирует умения следить за готовностью хлебобулочных изделий	Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ № 1-10
Составлять заявки на продукты питания, меню	Демонстрирует умения составлять заявки по количеству потребного сырья и выхода готовой продукции	Экспертное наблюдение и оценка результатов Практических работ № 2-3
Рассчитывать требуемое сырье и выход готовой продукции;	Демонстрирует умения использовать сборник рецептов	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 4
Контролировать поступившее сырье по объему, качеству и	Демонстрирует умения оценивания поступившего сырья	Экспертное наблюдение и оценка результатов

ассортименту;		практических работ № 14
Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок, простых супов и соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, блюд из яиц и творога, сладких блюд и напитков, мучных кулинарных изделий	Применяет знания технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок, простых супов и соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, блюд из яиц и творога, сладких блюд и напитков, мучных кулинарных изделий	Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ № 1-23 и при выполнении работ по учебной и производственной практикам
Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, выпекаемых на судах, рецептуры на выпускаемые изделия	Называет ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, выпекаемых на судах, рецептуры на выпускаемые изделия	Оценка результатов выполнения тестовых заданий
Нормы выхода изделий	Применяет нормы выхода изделий	Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ № 1-10
Технологический процесс производства хлебобулочных изделий, технологические параметры режимов расстойки и выпечки, способы их регулирования, методы определения готовности теста к выпечке и качества готовой продукции, факторы, влияющие на качество расстойки, выпечки и на выход готовой продукции	Применяет знания технологического процесса производства хлебобулочных изделий, технологических параметров режимов расстойки и выпечки, способов их регулирования, методов определения готовности теста к выпечке и качества готовой продукции, факторы, влияющие на качество расстойки, выпечки и на выход готовой продукции при решении профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ № 1-10
Особенности выпечки хлеба на судах	Применяет знания выпечки хлеба на судах при решении профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ № 1-10
Алгоритмы технологических расчетов	Применяет знания алгоритмов технологических расчетов при решении профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ № 1-10
Вести учет расходуемого сырья, товарную отчетность	Применяет знания при ведении учета, и составлении товарного отчета	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 1-15,16
Правила составления заявок на продукты питания;	Применяет знания при составлении заявок на продукты питания;	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 3
Общие принципы организации учета, порядок оформления товарной отчетности;	Применяет знания при оформлении товарной отчетности	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 3
Понятие о калькуляции;	Применяет знания при	Оценка результатов

	составлении калькуляции	выполнения практических работ № 5-13
Принципы составления меню, правила утверждения.	Применяет знания при составлении меню	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 3
ЛР 13. Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	способен принимать решения в условиях риска и неопределенности	Наблюдение и оценка деятельности на учебных занятиях, в ходе прохождения учебной и производственной практик
ЛР 14. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	демонстрирует самостоятельность, организованность в решении профессиональных задач.	Наблюдение и оценка деятельности на учебных занятиях, в ходе прохождения учебной и производственной практик