

*Приложение
к ОПОП по специальности
19.02.10 Технология производства общественного питания*

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07Выполнение работ по профессии рабочих, служащих 16675 Повар**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС СПО) по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 №384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности»)»

Организация- разработчик: ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»

Разработчики: Вербицкая С.В. – преподаватель спецдисциплин, высшая

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07 Выполнение работ по профессии рабочих, служащих 16675 Повар

1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 №384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности»)

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

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

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none">- подготовки, уборки рабочего места;- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, кролика;- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;- организации процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;- процессах приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
-------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, оформлении и подготовке к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента -приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать и безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - распознавать недоброкачественные продукты; - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; -визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; - 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 требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на склад; - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных/горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок; - определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок; - доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции; - владеть техниками, приемами приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - подбирать гарниры, соусы; - соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости;
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; - рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, пропусканию; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - поддерживать температуру подачи холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче - порционировать, сервировать и творчески оформлять холодных/горячих блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании); - охлаждать и замораживать готовые холодные/горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; - разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок,
--	---

	отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; - требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; - требования к личной гигиене персонала; - 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 холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - условия, сроки, способы хранения холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - организация работ по приготовлению холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к

качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных вегетарианских, для диетического питания;

- температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй;
- техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи;
- виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

	<ul style="list-style-type: none"> - правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - правила поведения бракеража; - способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
--	--

1.3. Планируемые результаты освоения ПМ

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 04.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 06.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 07.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 08.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 09.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ по профессии Повар
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего –**544** часа, в том числе:

На освоение МДК 394 включая:

всего учебных занятий– 263 часов:

теоретическое обучение – 121час;

лабораторно-практические занятия – 142часа;

- самостоятельной работы –131 час;

На практическую подготовку – 144 включая:

- учебной практики – 72 часа;

- производственной практики – 72 часа;

Промежуточная аттестация (экзамен) – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики), час.	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов), час.					Практики, час.	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная	Производственная (по профилю специальности) (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1-1.4; ОК01-09	Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовления основных полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы, дичи	48	27	4		21		-	-
ПК 3.1-3.4; ОК01-09	Раздел 2. Технология приготовления основной горячей кулинарной продукции	189	131	80		58		54	12
ПК 2.1-2.3; ОК01-09	Раздел 3. Технология приготовления основной холодной кулинарной продукции	60	44	22		16		6	18

ПК 5.1-5.2; ОК01-09	Раздел 4. Технология приготовления основных холодных и горячих десертов и напитков	49	29	12		20		6	24
ПК 4.1-4.4; ОК01-09	Раздел 5. Технология приготовления основных и простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	48	32	24		16		6	18
ПК 1.1-1.4; ПК 3.1-3.4; ПК 2.1-2.3; ПК 5.1-5.2; ПК 4.1-4.4; ОК01-09	Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	144							
	<i>Промежуточная аттестация</i>	6							
	Всего:	544	263	142	0	131	0	72	72

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих			
МДК07.01. Технология приготовления простой кулинарной продукции		263	
Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовления основных полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса , птицы, дичи .		48	
Тема 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для основной кулинарной продукции .	Содержание	1	
	1.Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для основной кулинарной продукции. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.	1	2

Самостоятельная внеаудиторная работа Работа с технико-эксплуатационной документацией. Оценка эксплуатационных характеристик различных типов машин.		2	
Тематика самостоятельной работы Подготовка сообщений и рефератов по новому оборудованию			
Тема 2. Организация подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для основной кулинарной продукции		4	
Тема 2.1. Подготовка овощей и грибов для приготовления основных кулинарных блюд.	Содержание	1	
	1.Ассортимент , товароведная характеристика сырья, пищевая ценность овощей и грибов. Классификация овощей и грибов. Методы обработки и подготовки овощей и грибов для приготовления основных кулинарных блюд. Выбор инвентаря и оборудования для обработки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов.	<i>1</i>	2
Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для основной кулинарной продукции.	Содержание	2	
	1. Технология приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов для основной кулинарной продукции.	<i>1</i>	2
	2. Способы минимизации отходов при подготовке овощей для приготовления основных кулинарных блюд. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей и грибов.	<i>1</i>	
	Практическая работа	1	

	1.	Расчет массы отходов , нетто, брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.	1	
Самостоятельная внеаудиторная работа			6	
Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов				
Тематика самостоятельной работы				
Решение технологических задач. Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности различных овощей» Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из овощей и грибов; сроки реализации»; Расчет сырья, определение количества порций; Составление алгоритмов, , схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из овощей; Разработка новых видов полуфабрикатов из овощей и грибов.				
Тема 3. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для основной кулинарной продукции			9	
Тема 3.1. Подготовка рыбы для приготовления основных кулинарных блюд	Содержание		3	
	1.	Классификация химический, состав и пищевая ценность рыбы. Выбор инвентаря и оборудования для и приготовления полуфабрикатов из рыбы, правила их безопасного использования.	1	2
	2.	Предварительная обработка рыбы. Последовательность технологических операций при подготовке рыбного сырья.	1	
	3.	Требования к качеству рыбного сырья и полуфабрикатов.	1	

Тема 3.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для основной кулинарной продукции	Содержание		4	
	1.	Механическая кулинарная обработка рыбы с хрящевым скелетом, способы разделки и приготовления полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования. Особенности обработки некоторых видов рыб.	<i>1</i>	2
	2	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, запекания, жарки основным способом. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы и начинок для фарширования.	<i>1</i>	
	3	Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	<i>1</i>	
	4.	Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы.	<i>1</i>	
	Практические занятия		2	
	1.	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы.	2	
Самостоятельная внеаудиторная работа Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач			6	

Тематика самостоятельной работы Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности различных сортов рыб»; Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы; сроки реализации»; Расчет сырья, определение количества порций; Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из рыбы; Разработка новых видов полуфабрикатов из рыбы.			
Тема 4. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для основной кулинарной продукции		9	
Тема 4.1. Подготовка мяса	Содержание	3	
	1. Классификация , пищевая ценность, строение тканей.	<i>1</i>	2
	2. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов из мяса, маркировка, условия и сроки хранения, использование в кулинарии.	<i>1</i>	
	3. Механическая обработка мяса. Разделка туш, обвалка отрубов.	<i>1</i>	
Тема 4.2. Приготовление полуфабрикатов из мяса	Содержание	5	
	1. Ассортимент, нормы выхода полуфабрикатов из мяса.	<i>1</i>	2
	2. Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	<i>3</i>	
	3. Приготовление рубленой котлетной массы и полуфабрикатов из них. Обработка костей и субпродуктов	<i>1</i>	

	Практические занятия		1	
	1.	Определение массы отходов, нетто и брутто при механической обработке мяса.	<i>1</i>	
Самостоятельная внеаудиторная работа Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач			4	
Тематика самостоятельной работы Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности туш говядины, свинины, баранины, ягнят, поросят». Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из рубленного мяса; сроки реализации»; Расчет сырья, определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья; Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из рубленного мяса				
Тема 5. Организация подготовки домашней птицы и дичи для приготовления основной кулинарной продукции.			4	
Тема 5.1 Подготовка домашней птицы	Содержание		1	
	1.	Основная характеристика и пищевая ценность домашней птицы . Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления основных блюд. Требования к качеству обработанной домашней птицы.	<i>1</i>	2
Тема 5.2 Приготовление	Содержание		2	

полуфабрикатов домашней птицы	из	1.	Ассортимент полуфабрикатов из мяса домашней птицы. Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы. Особенности при приготовлении полуфабрикатов из мяса домашней птицы.	1	2
		2.	Приготовление полуфабрикатов из птицы: целыми тушками, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из птицы. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из птицы.	1	
Самостоятельная внеаудиторная работа Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач				3	
Тематика самостоятельной работы Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы; сроки реализации»; Расчет сырья, определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья; Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из домашней птицы.					
		Содержание		1	
		1.	Контрольная работа по теме «Организация процесса приготовления полуфабрикатов для основной кулинарной продукции»	1	
Раздел 2. Технология приготовления основной горячей кулинарной продукции				189	
Тема 1. Способы тепловой кулинарной обработки		Содержание		3	
		1.	Значение тепловой обработки. Изменения пищевых веществ в	1	2

продуктов		процессе тепловой обработки.		
	2.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для горячих цехов, правила их безопасного использования.	1	
	3	Способы тепловой обработки: основные, комбинированные и вспомогательные.	1	
	Лабораторные работы		2	2
	1.	Санитарный режим и ТБ при работе в лаборатории. Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря для горячих цехов, принцип работы.	2	
Самостоятельная внеаудиторная работа Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач		5		
Тематика самостоятельной работы Подготовка сообщений «Значение в питании горячих блюд»; «Способы передачи тепла при приготовлении пищи»; «Варка без воды, жаренье без жира- реальность или фантастика?».				
Тема 2. Приготовление блюд из овощей и грибов.	Содержание	5		
	1.	Значение овощных блюд в питании, их классификация. Требования к качеству, сроки хранения и реализации.	1	2
	2.	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из вареных, припущенных и тушеных овощей.	1	

	3	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из жареных, запеченных, фаршированных овощей.	1	
	4	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из грибов.	1	
	5	Пряности и приправы, пищевые добавки, применяемые при приготовлении блюд из овощей и грибов.	1	
Практические занятия			4	
	1.	Расчет сырья, определение количества порций.	2	
	2.	Расчет сырья, определение количества порций блюд из жареных и запеченных овощей и грибов.	2	
Лабораторные работы			8	
	1.	Приготовление и отпуск блюд из припущенных, отварных овощей, грибов	4	
	2.	Приготовление и отпуск блюд из жареных и запеченных овощей и грибов. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск.	4	
Самостоятельная внеаудиторная работа			10	
Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач				
Тематика самостоятельной работы				
Составление таблиц «Требования к качеству овощей, грибов и полуфабрикатов из них»; Составление таблиц «Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации»				
Тема 3.	Приготовление		43	

блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.			
Тема 3.1. Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий	Содержание		5
	1.	Значение круп, бобовых, макаронных изделий в питании. Изменения, происходящие при тепловой обработке круп, бобовых, макаронных изделий.	1
	2.	Подготовка сырья к обработке. Технология приготовления каш и блюд из каш.	1
	3.	Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из бобовых.	1
	4.	Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из макаронных изделий.	1
	5.	Требования к качеству, температурный режим и отпуск блюд. Правила хранения и сроки реализации.	1
	Практические занятия		4
	1.	Расчет сырья, определение количества порций блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2
	2.	Расчет сырья, определение количества порций.	2
	Лабораторные работы		8
	1.	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Запеканка, котлеты.	4

	2.	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	4	
Тема 3.2. Приготовление блюд из яиц и творога	Содержание		6	
	1.	Значение яиц и творога в питании. Характеристика яичных продуктов.	1	2
	2.	Характеристика блюд из творога.	1	
	3.	Правила варки яиц и приготовление блюд из вареных яиц.	1	
	4.	Технология приготовления и оформления блюд из жареных и запеченных яиц.	1	
	5.	Технология приготовления блюд из творога..	1	
	6.	Требования к качеству и отпуск блюд. Правила хранения и сроки реализации.	1	
	Практические занятия		2	
	1.	Расчет сырья, определение количества порций блюд из яиц и творога.	2	
	Лабораторные работы		4	
1.	Приготовление и отпуск блюд из из яиц и творога. Органолептическая оценка качества готовых блюд.	4		
Самостоятельная внеаудиторная работа Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач			13	
Тематика самостоятельной работы				

Составление таблиц «Требования к качеству круп, бобовых и макаронных изделий»;			
Расчет сырья, определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья;			
Составление алгоритмов, схем по приготовлению и отпуску блюд и гарниров.			
Тема 4. Приготовление супов и соусов			
Тема 4.1. Приготовление супов	Содержание	6	
1.	Классификация, пищевая ценность основных супов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов.	1	2
2.	Выбор производственного инвентаря и оборудования, правила их безопасного использования. Температурный режим, последовательность технологических операций и правила приготовления бульонов.	1	
3.	Технология приготовления щей, борщей. Технология приготовления рассольников, солянок и овощных супов.	1	
		1	
4.	Технология приготовления картофельных супов. Технология приготовления супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями.	1	
5.	Технология приготовления супов-пюре. Технология приготовления прозрачных супов. Технология приготовления холодных супов.	1	
6.	Технология приготовления молочных супов. Технология приготовления сладких супов. Требования к качеству супов, сроки хранения и реализации.	1	
Практические занятия		4	

	1.	Расчет сырья, определение количества порций.	2	
	2.	Расчет сырья, определение количества порций для приготовления супов.	2	
	Лабораторные работы		8	
	1.	Приготовление и отпуск заправочных супов: щи, борщи, рассольник, солянка, суп картофельный с фрикадельками.	4	
	2.	Приготовление и отпуск супов: молочный с макаронными изделиями, окрошка овощная.	4	
Тема 4.2. Приготовление соусов	Содержание		6	2
	1.	Классификация, пищевая ценность основных соусов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов.	1	
	2.	Температурный режим и правила приготовления основного красного, белого соуса.	1	
	3.	Ассортимент и особенности приготовления производных от основного красного и белого соуса. Температурный режим и правила приготовления грибных соусов, соусов на уксусе.	1	
	4.	Температурный режим и правила приготовления молочных и сметанных соусов. Технология приготовления соусов без муки. Соусы яично-масляные и масляные смеси.	1	
	5.	Технология приготовления холодных соусов и желе. Технология приготовления сладких соусов.	1	
	6.	Варианты подачи соусов. Правила проведения бракеража. Требования к	1	

		качеству , режим хранения и реализации соусов.		
	Практические занятия		2	
	1.	Расчет сырья для приготовления соусов.	2	
	Лабораторные работы		4	
	1.	Приготовление и отпуск соусов.	4	
Самостоятельная внеаудиторная работа Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд; Разработка технологических карт для лабораторных .			12	
Тематика самостоятельной работы Составление таблиц «Требования к качеству супов»; Составление таблиц «Требования к качеству соусов»; Расчет сырья, определение количества порций; Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску супов и соусов.				
Тема 5. Приготовление блюд из рыбы				
Тема5.1. Приготовление блюд из рыбы	Содержание		6	
	1.	Значение блюд из рыбы в питании. Классификация готовых блюд из рыбы.	1	2
	2.	Изменения происходящие при тепловой обработке рыбы. Различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы.	1	
	3.	Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы.	1	
	4.	Технология приготовления блюд из жареной и запеченной рыбы.	1	

	5.	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы.	1	
	6.	Технология приготовления блюд из морепродуктов. Гарниры и соусы, используемые при отпуске блюд из рыбы.	1	
	Практические занятия		4	
	1.	Расчет сырья для приготовления блюд из отварной , припущенной, жареной и запеченной рыбы.	2	
	2.	Расчет сырья для приготовления блюд из рыбы.	2	
	Лабораторные работы		8	
	1.	Приготовление и отпуск блюд из отварной, припущенной, жареной и запеченной рыбы. Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы.	4	
	2.	Приготовление и отпуск блюд из рыбы с использованием различных технологий. Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы.	4	
Самостоятельная внеаудиторная работа Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд; Разработка технологических карт для лабораторных работ			8	
Тематика самостоятельной работы Составление таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы; сроки реализации»; Расчет сырья, определение количества порций из заданного количества сырья; Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд из рыбы.				
Тема 6. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.				

Тема 6.1. Приготовление блюд из мяса.	Содержание		6	
	1.	Классификация готовых блюд из мяса. Значение мясных блюд в питании. Выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из мяса и правила их безопасного использования.	1	2
	2.	Различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса. Изменения происходящие при тепловой обработке мясопродуктов.	1	
	3.	Технология приготовления блюд из отварного и припущенного мяса	1	
	4.	Технология приготовления блюд из тушеного и запеченного мяса.	1	
	5.	Технология приготовления блюд из рубленой и котлетной массы, субпродуктов.	1	
	6.	Температурный режим, правила хранения и сроки реализации блюд из мяса. Требования к качеству готовых блюд из мяса. Проведение бракеража.	1	
	Практические занятия		4	
	1.	Расчет сырья для приготовления блюд из мяса.	2	
	2.	Расчет сырья для приготовления блюд из субпродуктов.	2	
	Лабораторные работы		8	
	1.	Приготовление и отпуск блюд из мяса с использованием различных технологий. Органолептическая оценка качества готовых блюд из мяса.	4	
	2.	Приготовление и отпуск блюд из субпродуктов. Органолептическая оценка качества готовых блюд из субпродуктов.	4	
	Самостоятельная внеаудиторная работа		5	
Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд;				

Разработка технологических карт для лабораторных работ.			
Тематика самостоятельной работы Составление таблиц «Требования к качеству блюд из мяса; сроки реализации»; Расчет сырья, определение количества порций из заданного количества сырья.			
Тема 6.2. Приготовление блюд из домашней птицы.	Содержание	6	2
	1. Классификация готовых блюд из домашней птицы. Значение блюд из птицы в питании.	1	
	2. Различные технологии приготовления и оформления блюд из птицы.	1	
	3. Технология приготовления блюд из отварной, припущенной и тушеной птицы.	1	
	4. Технология приготовления блюд из жареной и запеченной птицы.	1	
	5. Температура подачи, правила хранения и реализации блюд из птицы.	1	
	6. Требования к качеству готовых блюд из птицы	1	
	Практические занятия	2	
	1. Расчет сырья для приготовления блюд из птицы.	2	
	Лабораторные работы	4	
1. Приготовление блюд из птицы с использованием различных технологий. Органолептическая оценка качества готовых блюд из птицы.	4		
Самостоятельная внеаудиторная работа		5	
Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд; Разработка технологических карт для лабораторных работ.			

Тематика самостоятельной работы Составление таблиц «Требования к качеству блюд из домашней птицы; сроки реализации»; Расчет сырья, определение количества порций из заданного количества сырья; Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд из птицы; Разработка новых видов полуфабрикатов из домашней птицы.			
	Содержание	2	
1.	Контрольная работа по теме: Технология приготовления основной горячей кулинарной продукции	2	2
Раздел 3. Технология приготовления основной холодной кулинарной продукции		60	
Тема 3.1. Подготовка гастрономических продуктов	Содержание	3	
1.	Классификация , пищевая ценность, значение холодных блюд в питании.	1	2
2.	Требования к качеству гастрономических продуктов. Используемых для приготовления холодных блюд и закусок.	1	
3.	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд.	1	
	Лабораторные работы	2	
1.	Органолептическая оценка качества гастрономических продуктов	2	
Тема 3.2. Приготовление	Содержание	3	

холодных блюд и закусок	1.	Ассортимент холдных блюд и закусок.	1	2
	2.	Выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных блюд и закусок, правила их безопасного использования.	1	
	3.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок.	1	
Тема 3.3. Приготовление бутербродов	Содержание		1	
	1.	Разновидности бутербродов, технология приготовления и оформление. Требования к качеству, сроки хранения.	1	2
Тема 3.4 Приготовление салатов и винегретов.	Содержание		4	
	1.	Технология приготовления салатов из сырых овощей.	1	2
	2.	Технология приготовления салатов из вареных овощей.	1	
	3.	Технология приготовления винегретов, оформление и отпуск.	1	
	4.	Требования к качеству, сроки хранения и реализации салатов и винегретов.	1	
Тема 3.5. Приготовления основных холодных блюд и закусок	Содержание		9	
	1.	Технология приготовления овощных и грибных закусок.	1	2
	2.	Технология приготовления блюд и закусок из яиц.	1	
	3.	Проведение бракеража готовых холодных блюд и закусок из овощей, яиц.	1	
	4.	Температурный и санитарный режимы приготовления основных	1	

	холодных рыбных и мясных блюд.		
5.	Технология приготовления основных холодных рыбных блюд и закусок.	1	
6.	Технология приготовления основных холодных мясных блюд и закусок.	1	
7.	Проведение бракеража готовых холодных рыбных и мясных блюд и закусок	1	
8.	Технология приготовления салатных заправок.	1	
9.	Технология приготовления горячих закусок, правила подачи.	1	
Практические занятия		3	
1.	Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование.	1	
2.	Расчет сырья, определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья.	2	
Лабораторные работы		13	
1.	Приготовление бутербродов, оформление и отпуск.	1	
2.	Приготовление салатов из сырых и вареных овощей, оформление и отпуск.	2	
3.	Приготовление винегретов, оформление и отпуск.	2	
4.	Приготовление блюд и закусок из яиц.	1	
5.	Приготовление рыбных холодных блюд и закусок.	3	
6.	Приготовление мясных холодных блюд и закусок.	4	

Самостоятельная внеаудиторная работа Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач		10	
Тематика самостоятельной работы Составление таблиц «Требования к качеству холодных блюд и закусок, сроки реализации»; Основываясь на полученном опыте, составить 2-3 ситуационные задачи, содержащие проблемы, для обсуждения на занятиях; Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных и практических работ, отчетов по итогам их выполнения; На основе материалов специальной литературы и интернета подготовить сообщение или реферат о холодных закусках русской кухни.			
Тема 3.6. Оформление и подача холодных блюд и закусок	Содержание	1	2
	1. Способы сервировки холодных блюд и закусок, Составление композиций.	1	
	Лабораторные работы	4	
	1. Приготовление холодных блюд и закусок и оформление к подаче.	4	
Самостоятельная внеаудиторная работа Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач		6	
Тематика самостоятельной работы Разработка презентации по оформлению холодных блюд и закусок.			
	Содержание	1	

	1.	Контрольная работа по теме: Технология приготовления основной холодной кулинарной продукции		2
Раздел 4. Технология приготовления основных холодных и горячих десертов и напитков			49	
Тема1. Приготовление сладких блюд				
Тема 1.1. Правила приготовления и отпуска сладких блюд	Содержание		2	
	1.	Ассортимент сладких (десертных) блюд. Пищевая ценность, классификация. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сладких блюд. Санитарные требования к приготовлению сладких блюд .	1	2
	2.	Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску сладких блюд. Методы сервировки и подачи сладких блюд.	1	
Тема 1.2. Приготовление и отпуск свежих фруктов, ягод, компотов	Содержание		2	
	1.	Подготовка свежих фруктов и ягод в соответствии с санитарными требованиями. Формы нарезки фруктов. Оформление , отпуск свежих фруктов, ягод. Условия ,сроки реализации и хранения свежих фруктов и ягод.	1	2
	2.	Ассортимент компотов. Основные критерии оценки качества свежих, сушеных, замороженных фруктов и ягод. Подготовка и обработка сырья в соответствии с технологическими требованиями. Приготовление сиропа. Приготовление компотов . Методы сервировки	1	

		и подачи. Требования к качеству , условия и сроки хранения, реализации.		
Тема 1.3. Подготовка желирующих компонентов для приготовления сладких блюд. Приготовление киселей	Содержание		2	
	1.	Классификация желирующих компонентов. Применение. Требования безопасности при использовании пищевых добавок. Процессы, влияющие на студнеобразование. Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления желированных блюд.	1	2
	2.	Технология приготовления киселей разной консистенции . Условия и сроки хранения , реализации.	1	
Тема 1.4. Желированные сладкие блюда	Содержание		2	
	1.	Технологический процесс приготовления и отпуск желированных сладких блюд: желе, муссов, самбуков, кремов; взбитых сливок (сметаны). Требования к качеству, сроки хранения и реализации.	1	2
	2.	Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Методы сервировки и подачи.	1	
Тема 1.5. Приготовление горячих сладких блюд	Содержание		2	
	1.	Ассортимент горячих сладких блюд. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску горячих сладких блюд. Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления горячих сладких блюд. Технологический процесс приготовления горячих сладких блюд.	1	2
	2.	Порционирование , способы подачи, оформление. Отпуск, условия и сроки хранения.	1	
Тема 1.6. Приготовление	Содержание		1	

сладких соусов	1.	Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд. Технология приготовления. Общие правила порционирования , оформления , отпуса. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации.		2
	Практические занятия		2	
	1.	Расчет сырья, определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья. Решение ситуационных задач.	2	
	Лабораторные работы		6	
	1.	Нарезка свежих фруктов и ягод. Приготовление, порционирование , оформление сладких блюд	1	
	2.	Приготовление, порционирование , оформление железированных сладких блюд.	3	
	3.	Приготовление, порционирование , оформление горячих сладких блюд	2	
Самостоятельная внеаудиторная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач			12	
Тематика самостоятельной работы работа Составление схем приготовления сладких блюд. Разработка новых видов сладких блюд подбор рецептуры, технологических режимов приготовления. Рефераты «Значение сладких блюд в питании» , «Как украсить десерт», «Карамельные сладости», «Фрукты, приготовленные на гриле, жаренные во фритюре». «Яблочный сезон»				
Тема 2. Приготовление напитков			2	

Тема 2.1. Горячие напитки	Содержание		2	
	1.	Значение горячих напитков в питании. Классификация (чай, кофе, какао, шоколад). Виды технологического оборудования и производственно инвентаря, используемые при приготовлении горячих напитков.	1	2
	2.	Правила выбора методов приготовления горячих напитков. Температурный и санитарный режим и правила приготовления горячих напитков. Особенности приготовления. Правила порционирования, отпуска напитков. Варианты отпуска. Ассортимент кондитерских, хлебобулочных изделий, варенья, джема, используемых при отпуске чая. Требования к качеству, режимы хранения и реализации напитков.	1	
Тема 2.2. Холодные напитки	Содержание		3	
	1.	Значение холодных напитков в питании. Классификация. Правила выбора методов приготовления холодных напитков. Температурный и санитарный режим и правила приготовления холодных напитков.	1	2
	2.	Требования к качеству и правила хранения готовых концентратов промышленного производства для приготовления кваса. Использование необходимого производственно инвентаря и технологического оборудования для приготовления холодных напитков с учетом требований техники безопасности. Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных напитков.	1	
	3.	Методы сервировки и подачи основных холодных напитков. Варианты оформления холодных напитков для подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации напитков.	1	
	Лабораторные работы		4	

	1.	Приготовление, порционирование и отпуск горячих напитков.	2		
	2.	Приготовление, порционирование и отпуск холодных напитков.	2		
Самостоятельная внеаудиторная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы.			8		
Тематика самостоятельной работы Рефераты «Значение напитков в питании человека» , «Приготовление горячих напитков в разных странах». Презентации, защита.					
	Содержание		1		
	1.	Контрольная работа по теме: « Технология приготовления основных холодных и горячих десертов и напитков»			
Раздел 5. Технология приготовления основных и простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			48		
Тема 5.1. Технология приготовления основных и простых хлебобулочных, мучных и кондитерских	Содержание		7		
	1.	Значение изделий из теста. пищевая ценность, классификация. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных и простых хлебобулочных и мучных изделий.	<i>1</i>		2
	2.	Способы разрыхления теста. Подготовка сырья к производству.	<i>1</i>		
	3.	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. Приготовление теста для блинов и оладий	2		

	4.	Приготовление бездрожжевого (пресного) теста и изделий из него.	2	
	5.	Приготовление фаршей. Приготовление мучных изделий пониженной калорийности. Требования к качеству изделий из теста и сроки их хранения.	1	
Практические занятия			2	
	1.	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.	1	
	2.	Расчет количества сырья, массы брутто, нетто, выхода готовых изделий.	1	
Лабораторные работы			22	
	1.	Приготовление и оформление дрожжевого теста и изделий из него: пирожки печеные, расстегаи, ватрушки с творогом, кулебяка, пироги открытые, закрытые, полуоткрытые, кекс «Майский»(кулич)	5	
	2.	Приготовление и оформление дрожжевого теста и изделий из него: блины, оладьи.	6	
	3.	Приготовление и оформление бездрожжевого теста и изделий из него: пельменей, блинчиков,	6	
	4.	Приготовление и оформление бездрожжевого (пресного) теста и изделий из него: ватрушек, сочной, печенья, пирожков слоеных, профитролей, пирожных заварных, бисквитных рулетов .	5	
Самостоятельная внеаудиторная работа			16	
Работа со сборником рецептов; Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Составление таблиц, схем, алгоритмов;				

Решение технологических задач			
Тематика самостоятельной работы Составление схем приготовления основных и простых хлебобулочных ,мучных и кондитерских изделий; Разработка новых видов основных и простых хлебобулочных ,мучных и кондитерских изделий , подбор рецептуры, технологических режимов приготовления; Рефераты «Значение основных и простых хлебобулочных ,мучных и кондитерских изделий в питании человека» , «Приготовление горячих напитков основных и простых хлебобулочных ,мучных и кондитерских изделий в разных странах»; Презентации, защита.			
	Содержание	1	
1.	Контрольная работа по теме: Технология приготовления основных и простых хлебобулочных ,мучных и кондитерских изделий.	1	2
Учебная практика Виды работ Обработка сырья и приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов Обработка сырья и приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий Приготовление, оформление, отпуск блюд из яиц, творога, из теста с фаршем Приготовление, оформление, отпуск щей, борщей, рассольников Приготовление, оформление, отпуск супов картофельных с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, молочных супов. Приготовление прозрачных, холодных супов. Приготовление соусов. Кулинарная обработка рыбы, приготовление, оформление, отпуск блюд из рыбы и рыбной котлетной массы Кулинарная обработка мяса, приготовление, оформление, отпуск блюд из мяса Кулинарная обработка мяса, субпродуктов. Приготовление, оформление, отпуск блюд из котлетной и натурально-рубленной массы, субпродуктов		72	

<p>Кулинарная обработка птицы, дичи. Приготовление, оформление, отпуск блюд из домашней птицы</p> <p>Приготовление, оформление, отпуск холодных блюд и закусок</p> <p>Приготовление, оформление, отпуск холодных и горячих блюд и напитков</p> <p>Приготовление опарного и безопарного теста и изделий из него</p>		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущенных и жареных овощей.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей.</p> <p>Приготовление блюд из грибов.</p> <p>Приготовление каш рассыпчатых, вязких, жидких. Приготовление блюд и гарниров из каш.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.</p> <p>Приготовление блюд из яиц. Приготовление блюд из творога.</p> <p>Приготовление щей, борщей.</p> <p>Приготовление супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями .</p> <p>Приготовление солянок, рассольников, супов-пюре, молочных супов.</p> <p>Приготовление прозрачных, холодных супов.</p> <p>Приготовление соусов.</p> <p>Приготовление блюд из рыбы.</p> <p>Приготовление блюд из мяса.</p> <p>Приготовление блюд из птицы.</p> <p>Приготовление холодных блюд и закусок.</p> <p>Приготовление, оформление, отпуск холодных и горячих сладких блюд и напитков.</p> <p>Приготовление опарного и безопарного теста и изделий из него.</p>	<p>72</p>	
Всего	538	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет: «Технология питания»

оснащенный оборудованием:

посадочные места обучающихся - 25 мест; комплект бланков технологической документации; комплект учебно-методической документации; наглядные пособия (муляжи, плакаты, схемы, таблицы); учебные фильмы, слайды; сборник рецептов.

Лаборатории: **«Учебный кондитерский цех», «Учебный кулинарный цех», «Учебная кухня ресторан»**

производственные столы, производственный инвентарь, посуда, электроплиты, пароконвектоматы, пекарский шкаф, индукционные электроплиты, микроволновая печь, холодильное оборудование, весы электронные, тестомесильная машина, электромясорубка, расстоечный шкаф, шкаф для выпечки пиццы, овощерезка, электромясорубка, фритюрница, слайсер, миксеры, блендер, комплект учебно-методической документации, комплект плакатов, компьютерное обеспечение.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова.- 11е изд., стер.-М.: Издательский центр « Академия», 2019-400с.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования/Н.Г. Бутейкис.- 12е изд., стер.-М.: Издательский центр « Академия», 2019-336с.

Дополнительная литература:

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с.
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2018.- 808с.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1918. – 615 с.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

5. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 416 с.
6. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организаций питания: учеб.для обучающихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 13 июль.2020 г.: одобр. Советом Федерации 13.07. 2020 г.: в ред. на 13.07.2020г. № 194-ФЗ]. www.pravo.gov.ru
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 2018 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2018 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2018 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2018 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2020 г. № 27 .
6. СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции, кулинарных изделий, закусок действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; - корректное использование цветных разделочных досок; 	<p><i>Текущий контроль:</i> <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических, лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p><i>Промежуточная аттестация:</i> <i>экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий экзамена по МДК, - заданий по учебной и производственной практике на дифференцированном зачете; - заданий экзамена по модулю.

<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дезинфекция в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, кулинарных изделий, закусок взаимозаменяемости продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; 	
--	---	--

<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствию вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре - эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей /холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
---	--	--

<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>		
<p>ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый</p> <p>ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p> <p>ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p> <p>ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана; – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; 	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических, лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p><i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий экзамена по МДК, - заданий по учебной и производственной практике на дифференцированном зачете; - заданий экзамена по модулю.

<p>выполнения заданий ОК08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе – понимание значимости своей профессии – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте – 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 – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; 	
--	---	--

	<p>–точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p> <p>–эффективно использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства</p>	
--	--	--

