

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО - АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочих, служащих 16675 Повар**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС СПО) по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело *Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии/специальности»*)

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

Разработчики: Вербицкая С.В. – *преподаватель профессионального цикла*

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

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

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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: **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** *Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии/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"><li>- подготовки, уборки рабочего места;</li><li>- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li><li>- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</li><li>- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li><li>- организации процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li><li>- процессах приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li><li>– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li><li>– упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li><li>– приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li><li>– подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li><li>-приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных,</li></ul>
-------------------------	---

	мучных кондитерских изделий, в том числе региональных
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</li> <li>- 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;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>-визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</li> <li>- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать требования;</li> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых,</li> </ul>

	<p>травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</li> <li>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на склад;</li> <li>- 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;</li> <li>- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> <li>- соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции;</li> <li>- владеть техниками, приемами приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- подбирать гарниры, соусы;</li> <li>- соблюдать санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>- выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами;</li> <li>- выбирать в соответствии со способом приготовления,</li> </ul>
--	---

	<p>безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, пропусканию;</li> <li>- закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li> <li>- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- поддерживать температуру подачи холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче</li> <li>- 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;</li> <li>- соблюдать выход холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании);</li> <li>- охлаждать и замораживать готовые холодные/горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;</li> <li>- разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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);</li> <li>- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации</li> </ul>

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



	<p>приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>-ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй;</p> <p>-техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи;</p> <p>-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;</p> <p>-методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток;</p> <p>– нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства</p>
--	--

### 1.3. Планируемые результаты освоения ПМ

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ по профессии Повар
ПК 7.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, приготовления полуфабрикатов, для приготовления холодных/горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 7.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 7.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 7.5	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 7.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих супов разнообразного ассортимента
ПК 7.7	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных/горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 7.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.9	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из

	яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 7.10	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 7.11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 7.12	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 7.13	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.14	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 7.15	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

#### 1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	252
Всего учебных занятий	230
в том числе:	
Лекции, уроки	134
Лабораторные и практические занятия	96
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
Курсовые работы	-
Экзамен	6
Учебная практика	180
Производственная практика	180

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная	
				Лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)			
ПК 7.1-7.4; ОК01-07; ОК 09-11	<b>Раздел 1.</b> Технология обработки сырья и приготовления основных полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы, дичи	30	26	4	-	12	12	4
ПК 7.1-7.11; ОК01-07; ОК 09-11	<b>Раздел 2.</b> Технология приготовления основной горячей кулинарной продукции	127	120	56	-	12	12	7
ПК7.1-7.5; ПК 7.7-7.11; ОК01-07; ОК09-11	<b>Раздел 3.</b> Технология приготовления основной холодной кулинарной продукции	27	25	12	-	120	120	2
ПК7.1;ПК7.5; ПК7.7;ПК7.9; ПК7.12-7.13; ОК01-07; ОК09-11	<b>Раздел 4.</b> Технология приготовления основных холодных и горячих десертов и напитков	31	29	10	-	12	12	2
ПК7.1; ПК7.14-7.15; ОК01-07; ОК09-11	<b>Раздел 5.</b> Технология приготовления основных и простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	31	30	14	-	24	24	1
ПК 7.1-7.15; ОК01-07; ОК 09-11	<i>Производственная практика (по профилю специальности), часов</i>	360				180	180	
	<i>Промежуточная аттестация</i>	6						
	<b>Всего:</b>	<b>612</b>	230	96	-	180	180	16

## 2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Элементы формируемых компетенций
1	2		3	4
<b>ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочих, служащих 16675 Повар</b>				
<b>МДК07.01. Приготовление блюд массового спроса</b>				
<b>Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовления основных полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы, дичи.</b>			<b>26</b>	ПК7.1-7.4; ОК01-07; ОК09-11
<b>Тема 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для основной кулинарной продукции.</b>			<b>1</b>	ПК7.1; ОК01-07; ОК 09-11
<b>Тема 1.1. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов для основной кулинарной продукции.</b>	<b>Содержание</b>		<b>1</b>	
	1.	Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для основной кулинарной продукции. Техника безопасности при эксплуатации оборудования. Классификация профессиональных навыков повара.	1	ПК7.1; ОК01-07; ОК 09-11
<b>Тема 2. Подготовка овощей и грибов и приготовление полуфабрикатов для основной кулинарной продукции</b>			<b>6</b>	ПК7.1-7.2; ОК01-07; ОК09-11
<b>Тема 2.1. Подготовка овощей и грибов для приготовления основных кулинарных блюд.</b>	<b>Содержание</b>		<b>1</b>	
	1.	Ассортимент, товароведная характеристика сырья, пищевая ценность овощей и грибов. Классификация овощей и грибов. Методы обработки и подготовки прочих овощей и грибов для приготовления основных кулинарных блюд. Выбор инвентаря и оборудования для обработки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов.	1	ПК7.1; ОК01-07; ОК09-11
<b>Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для основной кулинарной продукции.</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1.	Приготовление полуфабрикатов из овощей для основной кулинарной продукции.	1	ПК7.1-7.2; ОК01-07;ОК09-11

	2.	Приготовление полуфабрикатов из грибов для основной кулинарной продукции.	1	ПК7.1-7.2; ОК01-07;ОК09-11
	3.	Обработка консервированных овощей. Подготовка овощей к фаршированию.	1	ПК7.1-7.2; ОК01-07;ОК09-11
	4.	Способы минимизации отходов при подготовке овощей для приготовления основных кулинарных блюд. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей и грибов.	1	ПК7.1-7.2; ОК01-07;ОК09-11
	<b>Практические занятия</b>		<b>1</b>	
	1.	Расчет массы отходов, нетто, брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. Составление технологических схем.	1	ПК7.1-7.2; ОК01-07;ОК09-11
<b>Самостоятельная работа</b>				
№1 Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из овощей и грибов				
<b>Консультации</b>				
№1 Ассортимент, классификация овощей и грибов, методы их обработки и подготовки Выбор инвентаря и оборудования для обработки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов.				
<b>Тема 3. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для основной кулинарной продукции</b>			<b>7</b>	ПК7.1-7.3; ОК01-07; ОК 09-11
<b>Тема 3.1.</b> Подготовка рыбы для приготовления основных кулинарных блюд	<b>Содержание</b>		<b>1</b>	
	1.	Классификация, химический состав и пищевая ценность рыбы, товароведная характеристика сырья. Требования к качеству рыбного сырья и полуфабрикатов.	1	ПК7.1-7.3; ОК01-07; ОК 09-11
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы для основной кулинарной продукции	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1.	Механическая кулинарная обработка рыбы, способы разделки и приготовления полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования. Способы размораживания рыбы.	1	ПК7.1-7.3; ОК01-07; ОК 09-11
	2.	Обработка чешуйчатой рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб. Обработка осетровой рыбы.	1	ПК7.1-7.3; ОК01-07; ОК 09-11
	3.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, запекания, жарки основным способом. Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	1	ПК7.1-7.3; ОК01-07; ОК 09-11
	4.	Обработка рыбы для фарширования. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы.	1	ПК7.1-7.3; ОК01-07; ОК 09-

				11
<b>Тема 3.3.</b> Подготовка морепродуктов для приготовления основных кулинарных блюд.	<b>Содержание</b>		<b>1</b>	
	1.	Классификация, химический состав и пищевая ценность морепродуктов. Механическая кулинарная обработка морепродуктов.	<i>1</i>	ПК7.1-7.3; ОК01-07; ОК 09-11
	<b>Практические занятия</b>		<b>1</b>	
	1.	Расчет массы отходов, нетто, брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы.	<i>1</i>	ПК7.1-7.3; ОК01-07; ОК 09-11
<b>Самостоятельная работа</b>				
№2 Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из рыбы				
<b>Консультации</b>				
№2 Классификация химический, состав и пищевая ценность рыбы. Требования к качеству рыбного сырья и полуфабрикатов. Механическая кулинарная обработка рыбы, способы разделки и приготовления полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования.				
<b>Тема 4. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для основной кулинарной продукции</b>			<b>9</b>	ПК7.1-7.2; ПК7.4; ОК01-07; ОК 09-11
<b>Тема 4.1.</b> Подготовка мяса	<b>Содержание</b>		<b>3</b>	
	1.	Классификация, пищевая ценность, структура мяса и свойства его тканей. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов из мяса, маркировка, условия и сроки хранения, использование в кулинарии.	<i>1</i>	ПК7.1-7.2; ПК7.4; ОК01-07; ОК 09-11
	2.	Механическая кулинарная обработка мяса.	<i>1</i>	ПК7.1-7.2; ПК7.4; ОК01-07; ОК 09-11
	3.	Кулинарная разделка, обвалка говяжьей, свиной и бараньей туши.	<i>1</i>	ПК7.1-7.2; ПК7.4; ОК01-07; ОК 09-11
<b>Тема 4.2.</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1.	Ассортимент, нормы выхода полуфабрикатов из мяса.	<i>1</i>	ПК7.1-7.2; ПК7.4; ОК01-07; ОК 09-11

	2.	Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.	1	ПК7.1-7.2; ПК7.4; ОК01-07; ОК 09-11
	3.	Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины.	1	ПК7.1-7.2; ПК7.4; ОК01-07; ОК 09-11
	4.	Приготовление рубленой котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Обработка костей и субпродуктов. Обработка поросят, кроликов и мяса диких животных. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса.	1	ПК7.1-7.2; ПК7.4; ОК01-07; ОК 09-11
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1.	Определение массы отходов, нетто, брутто при механической обработке мяса.	2	ПК7.1-7.2; ПК7.4; ОК01-07; ОК 09-11
<b>Самостоятельная работа</b> №3 Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из рубленого мяса				
<b>Консультации</b> №3 Классификация, пищевая ценность, структура мяса. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов из мяса, маркировка, условия и сроки хранения, использование в кулинарии. Механическая кулинарная обработка мяса. Ассортимент, нормы выхода полуфабрикатов из мяса.				
<b>Тема 5. Организация подготовки домашней птицы и дичи для приготовления основной кулинарной продукции.</b>			3	ПК7.1-7.2; ПК7.4; ОК01-07; ОК 09-11
<b>Тема 5.1</b> Подготовка домашней птицы	<b>Содержание</b>		1	
	1.	Основная характеристика и пищевая ценность домашней птицы. Методы обработки и подготовки домашней птицы и дичи для приготовления основных блюд. Требования к качеству обработанной домашней птицы.	1	ПК7.1-7.2; ПК7.4; ОК01-07; ОК 09-11
<b>Тема 5.2</b> Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы	<b>Содержание</b>		2	
	1.	Ассортимент полуфабрикатов из мяса домашней птицы. Заправка домашней птицы и дичи.	1	ПК7.1-7.2; ПК7.4; ОК01-07; ОК 09-11



	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 и дичи.	1	ПК7.1-7.2;ПК7.4; ОК01-07; ОК 09-11
<b>Самостоятельная работа</b>				
№4 Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из домашней птицы				
<b>Консультации</b>				
№4 Методы обработки и подготовки домашней птицы и дичи для приготовления основных блюд. Ассортимент полуфабрикатов из мяса домашней птицы. Заправка домашней птицы и дичи.				
<b>Раздел 2. Технология приготовления основной горячей кулинарной продукции</b>			<b>120</b>	ПК7.1-7.11; ОК01-07; ОК 09-11
<b>Тема 1. Способы тепловой кулинарной обработки продуктов</b>			<b>5</b>	ПК7.1-7.7; ОК01-07; ОК 09-11
<b>Тема 1.1</b> Способы тепловой кулинарной обработки продуктов	<b>Содержание</b>		<b>3</b>	
	1.	Значение тепловой обработки. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для горячих цехов, правила их безопасного использования.	1	ПК7.1-7.7; ОК01-07; ОК 09-11
	2.	Способы тепловой обработки: основные, комбинированные и вспомогательные.	1	ПК7.1-7.7; ОК01-07; ОК 09-11
	3	Изменения пищевых веществ, в процессе тепловой обработки.	1	ПК7.1-7.7; ОК01-07; ОК 09-11
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>2</b>	
1.	Санитарный режим и ТБ при работе в лаборатории. Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря для горячих цехов, принцип работы.	2	ПК7.1-7.7; ОК01-07; ОК 09-11	
<b>Самостоятельная работа</b>				
№5 Способы передачи тепла при приготовлении пищи. Решение технологических задач				

**Консультации**

№5 Значение тепловой обработки. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для горячих цехов, правила их безопасного использования. Способы тепловой обработки.

**Тема 2.** Приготовление блюд из овощей и грибов.

**15**

ПК7.1-7.2; ПК7.5;  
ПК7.7-7.8;  
ОК01-07; ОК 09-11

**Тема 2.1.** Приготовление блюд из овощей и грибов.

**Содержание**

**9**

1.	Значение овощных блюд в питании, их классификация.	1	ПК7.1-7.2; ПК7.5; ПК7.7-7.8; ОК01-07; ОК 09-11
2.	Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей.	1	ПК7.1-7.2; ПК 7.5; ПК7.7-7.8; ОК01-07; ОК 09-11
3.	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из вареных овощей.	1	ПК7.1-7.2; ПК 7.5; ПК7.7-7.8; ОК01-07; ОК 09-11
4.	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из припущенных и овощей.	1	ПК7.1-7.2; ПК 7.5; ПК7.7-7.8; ОК01-07; ОК 09-11
5.	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей.	1	ПК7.1-7.2; ПК 7.5; ПК7.7-7.8; ОК01-07; ОК 09-11
6.	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушеных овощей.	1	ПК7.1-7.2; ПК 7.5; ПК7.7-7.8; ОК01-07; ОК 09-11
7.	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из запеченных и	1	ПК7.1-7.2; ПК 7.5;

		фаршированных овощей.		ПК7.7-7.8; ОК01-07; ОК 09-11
	8.	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из грибов.	1	ПК7.1-7.2; ПК 7.5; ПК7.7-7.8; ОК01-07; ОК 09-11
	9.	Требования к качеству блюд, сроки хранения и реализации. Приготовление и отпуск блюд из полуфабрикатов.	1	ПК7.1-7.2; ПК 7.5; ПК7.7-7.8; ОК01-07; ОК 09-11
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1.	Расчет сырья, определение количества порций из овощей и грибов.	2	ПК7.1-7.2; ПК 7.5; ПК7.7-7.8; ОК01-07; ОК 09-11
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>4</b>	
	2.	Приготовление и отпуск блюд из отварных, припущенных жареных и запеченных овощей и грибов. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск.	4	ПК7.1-7.2; ПК 7.5; ПК7.7-7.8; ОК01-07; ОК 09-11
<b>Самостоятельная работа</b> №6 Составление схем, решение технологических задач по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов				
<b>Консультации</b> №6 Приготовление блюд из овощей и грибов, их классификация. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов.				
<b>Тема 3.</b> Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.			<b>25</b>	ПК7.1;ПК7.8-7.9; ОК01-07; ОК 09-11
<b>Тема 3.1.</b> Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1.	Значение круп, бобовых, макаронных изделий в питании. Изменения, происходящие при тепловой обработке круп, бобовых, макаронных изделий. Подготовка сырья к обработке.	1	ПК7.1; ПК7.8; ОК01-07; ОК09-11
	2.	Технология приготовления каш.	1	ПК7.1; ПК7.8; ОК01-07; ОК09-11

	3.	Технология приготовления блюд из каш.	1	ПК7.1; ПК7.8; ОК01-07; ОК09-11
	4.	Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из бобовых.	1	ПК7.1; ПК7.8; ОК01-07; ОК09-11
	5.	Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из макаронных изделий.	1	ПК7.1; ПК7.8; ОК01-07; ОК09-11
	6.	Требования к качеству, температурный режим и отпуск блюд. Требования к качеству, температурный режим и отпуск блюд. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	1	ПК7.1; ПК7.8; ОК01-07; ОК09-11
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1.	Расчет сырья, определение количества порций блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	ПК7.1; ПК7.8; ОК01-07; ОК09-11
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>4</b>	
	1.	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Запеканка, котлеты.	4	ПК7.1; ПК7.8; ОК01-07; ОК09-11
<b>Тема 3.2. Приготовление блюд из яиц и творога</b>	<b>Содержание</b>		<b>7</b>	
	1.	Значение яиц в питании. Характеристика яичных продуктов.	1	ПК7.1; ПК7.9; ОК01-07; ОК09-11
	2.	Правила варки яиц и приготовление блюд из вареных яиц.	1	ПК7.1; ПК7.9; ОК01-07; ОК09-11
	3.	Технология приготовления и оформления блюд из жареных яиц.	1	ПК7.1; ПК7.9; ОК01-07; ОК09-11
	4.	Технология приготовления и оформления блюд из запеченных яиц.	1	ПК7.1; ПК7.9; ОК01-07; ОК09-11
	5.	Значение творога в питании. Характеристика блюд из творога. .Технология приготовления холодных блюд из творога.	1	ПК7.1; ПК7.9; ОК01-07; ОК09-11
	6.	Технология приготовления горячих блюд из творога.	1	ПК7.1; ПК7.9; ОК01-07; ОК09-11
	7.	Требования к качеству и отпуск блюд из яиц и творога. Правила хранения и сроки реализации.	1	ПК7.1; ПК7.9; ОК01-07; ОК09-11
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1.	Расчет сырья, определение количества порций блюд из яиц и творога.	2	ПК7.1; ПК7.9; ОК01-07; ОК09-11

		<b>Лабораторные работы</b>	<b>4</b>	
1.	Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога. Органолептическая оценка качества готовых блюд.		4	ПК7.1; ПК7.9; ОК01-07; ОК09-11
<b>Самостоятельная работа</b>				
№7. Составление схем, решение технологических задач по приготовлению и отпуску блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога				
<b>Консультации</b>				
№7. Значение круп, бобовых, макаронных изделий в питании. Изменения, происходящие при тепловой обработке круп, бобовых, макаронных изделий. Подготовка сырья к обработке. Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.				
№8. Приготовление блюд из яиц и творога. Правила варки яиц и приготовление блюд из вареных, жареных и запеченных яиц. Приготовление холодных и горячих блюд из творога.				
<b>Тема 4. Приготовление супов и соусов</b>			<b>34</b>	ПК7.1-7.7; ОК01-07; ОК 09-11
<b>Тема 4.1. Приготовление супов</b>	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	
	1.	Классификация, пищевая ценность основных супов. Выбор производственного инвентаря и оборудования, правила их безопасного использования.	1	ПК7.1-7.2; ПК7.5-7.6; ОК01-07; ОК 09-11
	2.	Классификация, последовательность технологических операций и правила приготовления бульонов.	1	ПК7.1-7.2; ПК7.5-7.6; ОК01-07; ОК 09-11
	3.	Классификация, последовательность технологических операций и правила приготовления заправочных супов.	1	ПК7.1-7.2; ПК7.5-7.6; ОК01-07; ОК 09-11
	4.	Технология приготовления щей, борщей.	1	ПК7.1-7.2; ПК7.5-7.6; ОК01-07; ОК 09-11
	5.	Технология приготовления рассольников, солянок.	1	ПК7.1-7.2; ПК7.5-7.6; ОК01-07; ОК 09-11
	6.	Технология приготовления овощных и картофельных супов.	1	ПК7.1-7.2; ПК7.5-7.6; ОК01-07; ОК 09-11

	7.	Технология приготовления супов с крупами, макаронными изделиями и бобовыми.	1	ПК7.1-7.2; ПК7.5-7.6; ОК01-07; ОК09-11
	8.	Технология приготовления супов-пюре.	1	ПК7.1-7.2; ПК7.5-7.6; ОК01-07; ОК09-11
	9.	Технология приготовления прозрачных супов.	1	ПК7.1-7.2; ПК7.5-7.6; ОК01-07; ОК09-11
	10.	Технология приготовления холодных супов.	1	ПК7.1-7.2; ПК7.5-7.6; ОК01-07; ОК09-11
	11.	Технология приготовления молочных супов. Технология приготовления сладких супов.	1	ПК7.1-7.2; ПК7.5-7.6; ОК01-07; ОК09-11
	12.	Требования к качеству супов, сроки хранения и реализации.	1	ПК7.1-7.2; ПК7.5-7.6; ОК01-07; ОК09-11
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1.	Расчет сырья, определение количества порций.	2	ПК7.1-7.2; ПК7.5-7.6; ОК01-07; ОК09-11
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>6</b>	
	1.	Приготовление и отпуск заправочных супов: щи, борщи, рассольник, солянка, суп картофельный с фрикадельками, молочный с макаронными изделиями, окрошка овощная. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск.	6	ПК7.1-7.2; ПК7.4-7.6; ОК01-07; ОК09-11
<b>Тема 4.2.</b> Приготовление соусов	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1.	Классификация, пищевая ценность основных соусов. Выбор производственного инвентаря и оборудования, правила их безопасного использования. Принципы подбора соусов к блюдам.	1	ПК7.1-7.2; ПК7.5; ПК7.7; ОК01-07; ОК09-11
	2.	Подготовка основных компонентов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. Температурный режим, последовательность технологических операций и правила приготовления бульонов.	1	ПК7.1-7.2; ПК7.5; ПК7.7; ОК01-07; ОК09-11
	3.	Ассортимент мясных красных соусов и особенности приготовления	1	ПК7.1-7.2;

		производных от основного красного соуса.		ПК7.5;ПК7.7; ОК01-07; ОК09-11
	4.	Ассортимент белых соусов на мясном и рыбном бульоне и особенности приготовления производных от основного и белого соуса.	1	ПК7.1-7.2; ПК7.5;ПК7.7; ОК01-07; ОК09-11
	5.	Температурный режим и правила приготовления грибных соусов, соусов на уксусе.	1	ПК7.1-7.2; ПК7.5;ПК7.7; ОК01-07; ОК09-11
	6.	Температурный режим и правила приготовления молочных и сметанных соусов. Технология приготовления соусов без муки. Соусы яично-масляные и масляные смеси.	1	ПК7.1-7.2; ПК7.5;ПК7.7; ОК01-07; ОК09-11
	7.	Технология приготовления холодных соусов и желе.	1	ПК7.1-7.2; ПК7.5;ПК7.7; ОК01-07; ОК09-11
	8.	Технология приготовления сладких соусов. правила проведения бракеража. Требования к качеству, режим хранения и реализации соусов.	1	ПК7.1-7.2; ПК7.5;ПК7.7; ОК01-07; ОК09-11
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1.	Расчет сырья для приготовления соусов.	2	ПК7.1-7.2; ПК7.5;ПК7.7; ОК01-07; ОК09-11
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>4</b>	
	1.	Приготовление и отпуск соусов.	4	ПК7.1-7.2; ПК7.5;ПК7.7; ОК01-07; ОК09-11
<b>Самостоятельная работа</b>				
№8. Составление схем, решение технологических задач по приготовлению и отпуску супов и соусов				
<b>Консультации</b>				
№9. Классификация, пищевая ценность основных супов. Классификация, последовательность технологических операций и правила приготовления бульонов. Приготовление супов				
№10. Классификация, пищевая ценность основных соусов. Приготовление соусов. Принципы подбора соусов к блюдам				
<b>Тема 5. Приготовление блюд из рыбы</b>			<b>14</b>	ПК7.1-7.3,7.7,7.10; ОК01-07; ОК 09-11
<b>Тема5.1.</b>	Приготовление	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	

блюды из рыбы	1.	Значение блюд из рыбы в питании, классификация. Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы.	1	ПК7.1-7.3ПК7.7;ПК7.10;ОК01-07; ОК09-11
	2.	Технология приготовления блюд из отварной рыбы.	1	ПК7.1-7.3ПК7.7;ПК7.10;ОК01-07; ОК09-11
	3.	Технология приготовления блюд из припущенной рыбы.	1	ПК7.1-7.3ПК7.7;ПК7.10;ОК01-07; ОК09-11
	4.	Технология приготовления блюд из жареной рыбы.	1	ПК7.1-7.3ПК7.7;ПК7.10;ОК01-07; ОК09-11
	5.	Технология приготовления блюд из запеченной рыбы.	1	ПК7.1-7.3ПК7.7;ПК7.10;ОК01-07; ОК09-11
	6.	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы.	1	ПК7.1-7.3ПК7.7;ПК7.10;ОК01-07; ОК09-11
	7.	Технология приготовления блюд из морепродуктов.	1	ПК7.1-7.3ПК7.7;ПК7.10;ОК01-07; ОК09-11
	8.	Требования к качеству, сроки хранения и реализации. Гарниры и соусы, используемые при отпуске блюд из рыбы.	1	ПК7.1-7.3ПК7.7;ПК7.10;ОК01-07; ОК09-11
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1.	Расчет сырья для приготовления блюд из рыбы.	2	ПК7.1-7.3ПК7.7;ПК7.10;ОК01-07; ОК09-11
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>4</b>	
	1.	Приготовление и отпуск блюд из отварной, припущенной, жареной и запеченной рыбы. Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы.	4	ПК7.1-7.3ПК7.7;ПК7.10;ОК01-07; ОК09-11
	<b>Самостоятельная работа</b>			
№ 9. Составление схем, решение технологических задач по приготовлению и отпуску блюд из рыбы				



**Консультации**

№11. Значение блюд из рыбы в питании, классификация. Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы. Приготовление блюд из рыбы. Гарниры и соусы, используемые при отпуске блюд из рыбы.

**Тема 6. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.****27**ПК7.1-7.2; ПК7.4-7.5; ПК 7.7;  
ПК7.11;  
ОК01-07; ОК 09-11**Тема 6.1. Приготовление блюд из мяса.****Содержание****9**

1.	Классификация и значение мясных блюд в питании. Изменения происходящие при тепловой обработке мясопродуктов.	1	ПК7.1-7.2; ПК7.4-7.5; ПК7.7; ПК7.11; ОК01-07; ОК09-11
2.	Технология приготовления блюд из отварных и припущенных мяса и мясопродуктов.	1	ПК7.1-7.2; ПК7.4-7.5; ПК7.7; ПК7.11; ОК01-07; ОК09-11
3.	Технология приготовления блюд из жареного мяса.	1	ПК7.1-7.2; ПК7.4-7.5; ПК7.7; ПК7.11; ОК01-07; ОК09-11
4.	Технология приготовления блюд из тушеного мяса.	1	ПК7.1-7.2; ПК7.4-7.5; ПК7.7; ПК7.11; ОК01-07; ОК09-11
5.	Технология приготовления блюд из запеченного мяса.	1	ПК7.1-7.2; ПК7.4-7.5; ПК7.7; ПК7.11; ОК01-07; ОК09-11
6.	Технология приготовления блюд из рубленого мяса и котлетной массы.	1	ПК7.1-7.2; ПК7.4-7.5; ПК7.7; ПК7.11; ОК01-07; ОК09-11
7.	Технология приготовления блюд из субпродуктов.	1	ПК7.1-7.2; ПК7.4-7.5; ПК7.7;

				ПК7.11; ОК01-07; ОК09-11
	8.	Технология приготовления блюд из мяса диких животных.	1	ПК7.1-7.2; ПК7.4-7.5; ПК7.7; ПК7.11; ОК01-07; ОК09-11
	9.	Температурный режим, правила хранения и сроки реализации блюд из мяса. Требования к качеству готовых блюд из мяса. Проведение бракеража.	1	ПК7.1-7.2; ПК7.4-7.5; ПК7.7; ПК7.11; ОК01-07; ОК09-11
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1.	Расчет сырья для приготовления блюд из мяса.	2	ПК7.1-7.2; ПК7.4-7.5; ПК7.7; ПК7.11; ОК01-07; ОК09-11
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>6</b>	
	1.	Приготовление и отпуск блюд из мяса с использованием различных технологий. Органолептическая оценка качества готовых блюд из мяса.	6	ПК7.1-7.2; ПК7.4-7.5; ПК7.7; ПК7.11; ОК01-07; ОК09-11
<b>Самостоятельная работа</b>				
№10. Составление схем, решение технологических задач по приготовлению и отпуску блюд из мяса				
<b>Консультации</b>				
№12. Классификация готовых блюд из мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Температура подачи, правила хранения и реализации блюд из мяса. Требования к качеству готовых блюд из мяса.				
<b>Тема 6.2.</b> Приготовление блюд из домашней птицы.	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1.	Классификация готовых блюд из домашней птицы. Значение блюд из птицы в питании. Технология приготовления блюд из отварной, припущенной и тушеной птицы.	1	ПК7.1-7.2; ПК7.4-7.5; ПК7.7; ПК7.11; ОК01-07; ОК09-11
	2.	Технология приготовления блюд из жареной и запеченной птицы. Температура подачи, правила хранения и реализации блюд из птицы. Требования к качеству готовых блюд из птицы.	1	ПК7.1-7.2; ПК7.4-7.5; ПК7.7; ПК7.11; ОК01-07; ОК09-11

	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1.	Расчет сырья для приготовления блюд из птицы.	2	ПК7.1-7.2; ПК7.4-7.5; ПК7.7; ПК7.11; ОК01-07; ОК09-11
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>6</b>	
	1.	Приготовление блюд из птицы с использованием различных технологий. Органолептическая оценка качества готовых блюд из птицы.	6	ПК7.1-7.2; ПК7.4-7.5; ПК7.7; ПК7.11; ОК01-07; ОК09-11
<b>Самостоятельная работа</b>				
№11. Составление схем, решение технологических задач по приготовлению и отпуску блюд из домашней птицы				
<b>Консультации</b>				
№13. Классификация готовых блюд из домашней птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Температура подачи, правила хранения и реализации блюд из птицы. Требования к качеству готовых блюд из птицы.				
<b>Раздел 3. Технология приготовления основной холодной кулинарной продукции</b>			<b>25</b>	ПК7.1-7.5; ПК 7.7-7.11; ОК01-07; ОК09-11
<b>Тема 1.1. Холодные блюда и закуски</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1.	Классификация, пищевая ценность, значение холодных блюд и закусок в питании. Выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных блюд и закусок, правила их безопасного использования. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд. Температура подачи, правила хранения и реализации холодных блюд и закусок.	1	ПК7.1-7.5; ПК7.7-7.11; ОК01-07; ОК09-11
	2.	Подготовка продуктов для холодных блюд.	1	ПК7.1-7.5; ПК7.7-7.11; ОК01-07; ОК09-11
	<b>Практические занятия</b>		<b>1</b>	
	1.	Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование.	1	ПК7.1-7.5; ПК7.7-7.11; ОК01-07; ОК09-11

<b>Тема 1.2.</b> Технология приготовления бутербродов	<b>Содержание</b>		<b>1</b>	
	1.	Разновидности бутербродов, технология приготовления и оформление.	1	ПК7.1-7.5;ПК7.7-7.11;ОК01-07;ОК09-11
<b>Тема 1.3</b> Приготовление салатов и винегретов.	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1.	Общие правила приготовления салатов.	1	ПК7.1-7.2;ПК7.7-7.8;ОК01-07;ОК09-11
	2.	Технология приготовления салатов из сырых овощей.	1	ПК7.1-7.2;ПК7.7-7.8;ОК01-07;ОК09-11
	3.	Технология приготовления салатов из вареных овощей .	1	ПК7.1-7.2;ПК7.7-7.8;ОК01-07;ОК09-11
	4.	Технология приготовления винегретов. Технология приготовления салатных заправок.	1	ПК7.1-7.2; ПК7.5; ПК7.7-7.8; ОК01-07; ОК09-11
<b>Тема 1.4.</b> Приготовление основных холодных блюд и закусок	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1.	Технология приготовления овощных и грибных блюд и закусок. Технология приготовления блюд и закусок из яиц.	1	ПК7.1-7.2; ПК7.7-7.9; ОК01-07; ОК09-11
	2.	Контрольная работа	1	ПК7.1-7.9; ОК01-07; ОК09-11
	3.	Технология приготовления основных холодных рыбных блюд и закусок.	1	ПК7.1-7.3; ПК7.5;ПК7.7; ПК7.10; ОК01-07; ОК09-11
	4.	Технология приготовления основных холодных мясных блюд и закусок.	1	ПК7.1-7.2; ПК7.4-7.5; ПК7.7;ПК7.11; ОК01-07; ОК09-11
	5.	Технология приготовления горячих закусок, правила подачи. Способы сервировки холодных блюд и закусок. Составление композиций.	1	ПК7.1-7.5; ПК7.7-7.11; ОК01-07;

				ОК09-11
6.	Температурный режим, правила хранения и сроки реализации холодных блюд. Требования к качеству холодных блюд. Проведение бракеража.	1		ПК7.1-7.5; ПК7.7-7.11; ОК01-07; ОК09-11
<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>		
2.	Расчет сырья, определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья.	2		ПК7.1-7.5; ПК7.7-7.11; ОК01-07; ОК09-11
<b>Лабораторные работы</b>		<b>9</b>		
1.	Органолептическая оценка качества гастрономических продуктов. Приготовление бутербродов, оформление и отпуск.	1		ПК7.1-7.4; ПК7.7-7.11; ОК01-07; ОК09-11
2.	Приготовление салатов из сырых и вареных овощей, оформление и отпуск.	1		ПК7.1-7.2;; ПК7.7-7.8; ОК01-07; ОК09-11
3.	Приготовление винегретов, оформление и отпуск.	1		ПК7.1-7.2;; ПК7.7-7.8; ОК01-07; ОК09-11
4.	Приготовление блюд и закусок из яиц.	1		ПК7.1-7.2; ПК7.7; ПК7.9; ОК01-07; ОК09-11
5.	Приготовление рыбных холодных блюд и закусок.	2		ПК7.1-7.3; ПК7.7; ПК7.10; ОК01-07; ОК09-11
6.	Приготовление мясных холодных блюд и закусок.	3		ПК7.1-7.4; ПК7.7; ПК7.10; ОК01-07; ОК09-11
<b>Самостоятельная работа</b>				
№12. Составление схем, решение технологических задач по приготовлению холодных блюд и закусок, сроки реализации.				
№13. Решение ситуационных задач по оформлению холодных блюд и закусок.				
<b>Консультации</b>				
№14. Технология приготовления основной холодной кулинарной продукции. Разновидности бутербродов, салатов, технология приготовления и оформление. Технология приготовления салатных заправок.				
№15. Технология приготовления блюд и закусок из яиц, рыбы, мяса, домашней птицы.				
<b>Раздел 4. Технология приготовления основных холодных и горячих десертов и напитков</b>		<b>29</b>		ПК7.1;ПК7.5;ПК7.

			7;ПК7.9;ПК7.12-7.13; ОК01-07; ОК09-11	
<b>Тема 1. Приготовление сладких блюд (десертов)</b>			22	ПК7.1; ПК 7.5; ПК 7.7; ПК 7.9; ПК 7.12; ОК01-07; ОК09-11
<b>Тема 1.1</b> Правила приготовления и отпуска сладких блюд	<b>Содержание</b>		<b>1</b>	
	1.	Ассортимент сладких (десертных) блюд. Пищевая ценность, классификация. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении, сервировке и подаче сладких блюд.	1	ПК7.1; ПК 7.5; ПК 7.7; ПК 7.9; ПК 7.12; ОК01-07; ОК09-11
<b>Тема 1.2.</b> Приготовление и отпуск свежих фруктов, ягод	<b>Содержание</b>		<b>1</b>	
	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	ПК7.1; ПК7.12; ОК01-07; ОК09-11
<b>Тема 1.3.</b> Приготовление и отпуск компотов	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1.	Ассортимент компотов. Основные критерии оценки качества свежих, сушеных, замороженных фруктов и ягод и их подготовка в соответствии с технологическими требованиями.	1	ПК7.1; ПК7.12; ОК01-07; ОК09-11
	2.	Приготовление компотов. Методы сервировки и подачи. Условия и сроки хранения, реализации.	1	ПК7.1; ПК7.12; ОК01-07; ОК09-11
<b>Тема 1.4.</b> Подготовка желеобразующих компонентов для приготовления сладких блюд. Приготовление киселей	<b>Содержание</b>		<b>3</b>	
	1.	Классификация желеобразующих компонентов и их применение. Процессы, влияющие на студнеобразование. Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления киселей.	1	ПК7.1; ПК 7.5; ПК 7.12; ОК01-07; ОК09-11
	2.	Технология приготовления киселей разной консистенции.	1	ПК7.1; ПК 7.5; ПК 7.12; ОК01-07; ОК09-11
	3.	Ассортимент киселей. Условия и сроки хранения и реализации.	1	ПК7.1; ПК 7.5; ПК 7.12;

				ОК01-07; ОК09-11
<b>Тема 1.5.</b> Желированные сладкие блюда	<b>Содержание</b>		<b>5</b>	
	1.	Классификация желирующих компонентов и их применение. Процессы, влияющие на студнеобразование. Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления желе.	1	ПК7.1; ПК 7.5; ПК 7.12; ОК01-07; ОК09-11
	2.	Технологический процесс приготовления и отпуск желе. Требования к качеству, сроки хранения и реализации.	1	ПК7.1; ПК 7.5; ПК 7.12; ОК01-07; ОК09-11
	3.	Технологический процесс приготовления и отпуск желированных сладких блюд: муссов, самбуков, кремов, взбитых сливок (сметаны). Требования к качеству, сроки хранения и реализации.	2	ПК7.1; ПК 7.5; ПК 7.12; ОК01-07; ОК09-11
	4.	Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Методы сервировки и подачи.	1	ПК7.1; ПК 7.5; ПК 7.12; ОК01-07; ОК09-11
<b>Тема 1.6.</b> Приготовление горячих сладких блюд	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	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.	<b>1</b>	ПК7.1; ПК 7.5; ПК 7.7; ПК 7.9; ПК 7.12; ОК01-07; ОК09-11
	2.	Порционирование, способы подачи, оформление. Отпуск, условия и сроки хранения.	<b>1</b>	ПК7.1; ПК 7.5; ПК 7.7; ПК 7.9; ПК 7.12; ОК01-07; ОК09-11
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1.	Расчет сырья, определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья. Решение ситуационных задач.	2	ПК7.1; ПК 7.5; ПК 7.7; ПК 7.9; ПК 7.12; ОК01-07; ОК09-11
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>6</b>	
1.	Нарезка свежих фруктов и ягод. Приготовление, порционирование,	1	ПК7.1; ПК7.12;	

		оформление сладких блюд		ОК01-07; ОК09-11
	2.	Приготовление, порционирование, оформление железированных сладких блюд.	2	ПК7.1; ПК 7.5; ПК 7.12; ОК01-07; ОК09-11
	3.	Приготовление, порционирование, оформление горячих сладких блюд	3	ПК7.1; ПК 7.5; ПК 7.7; ПК 7.9; ПК 7.12; ОК01-07; ОК09-11
<b>Самостоятельная работа</b> №14. Составление схем, решение технологических задач по приготовлению сладких блюд				
<b>Консультации</b> №16. Технология приготовления основных холодных и горячих десертов.				
<b>Тема 2. Приготовление напитков</b>			7	ПК7.1; ПК 7.5; ПК 7.13; ОК01-07; ОК09-11
<b>Тема 2.1.</b> Общие сведения о напитках	<b>Содержание</b>		<b>1</b>	
	1.	Значение горячих и холодных напитков в питании. Ассортимент горячих и холодных напитков. Пищевая ценность, классификация. Особенности приготовления.	1	ПК7.1; ПК 7.5; ПК 7.13; ОК01-07; ОК09-11
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление горячих и холодных напитков	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1.	Технологический процесс приготовления чая. Методы сервировки и подачи чая.	1	ПК7.1; ПК 7.13; ОК01-07; ОК09-11
	2.	Температурный и санитарный режим и правила приготовления чая. Варианты оформления чая для подачи.	1	ПК7.1; ПК 7.13; ОК01-07; ОК09-11
	3.	Температурный и санитарный режим и правила приготовления горячих напитков: кофе, какао, шоколада, сбитня. Варианты оформления горячих напитков для подачи.	1	ПК7.1; ПК 7.13; ОК01-07; ОК09-11



	4.	Температурный и санитарный режим и правила приготовления холодных напитков. Варианты оформления холодных напитков для подачи.	1	ПК7.1; ПК 7.13; ОК01-07; ОК09-11
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>2</b>	
	1.	Приготовление, порционирование и отпуск горячих и холодных напитков.	2	ПК7.1; ПК 7.13; ОК01-07; ОК09-11
<b>Самостоятельная работа</b> №15. Составление схем, решение технологических задач по приготовлению горячих и холодных напитков.				
<b>Консультации</b> №17. Общие сведения о напитках. Технология приготовления основных холодных и горячих напитков.				
<b>Раздел 5. Технология приготовления основных и простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>			<b>30</b>	ПК7.1,7.14-7.15; ОК01-07; ОК09-11
<b>Тема 1.1. Технология приготовления основных и простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>		<b>30</b>	
	1.	Значение изделий из теста в питании, пищевая ценность, классификация. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных и простых хлебобулочных и кондитерских изделий.	1	ПК7.1; ПК 7.14-7.15; ОК01-07; ОК09-11
	2.	Способы разрыхления теста.	1	ПК7.1; ПК 7.14-7.15; ОК01-07; ОК09-11
	3.	Подготовка сырья к производству.	1	ПК7.1; ПК 7.14-7.15; ОК01-07; ОК09-11
	4.	Изделия из дрожжевого теста безопасным и опарным способами.	1	ПК7.1; ПК 7.14-7.15; ОК01-07; ОК09-11
	5.	Разделка теста и процессы, происходящие при выпечке.	1	ПК7.1; ПК 7.14-7.15; ОК01-07; ОК09-11
	6-7.	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста.	2	ПК7.1; ПК 7.14-7.15; ОК01-07; ОК09-11

8.	Технология приготовления теста для блинов и оладий.	1	ПК7.1; ПК 7.14-7.15; ОК01-07; ОК09-11
9.	Технология приготовления бездрожжевого (пресного) теста для: пельменей, вареников, лапши домашней, блинчиков.	1	ПК7.1; ПК 7.14-7.15; ОК01-07; ОК09-11
10.	Технология приготовления сдобного пресного теста, песочного теста и изделий из него.	1	ПК7.1; ПК 7.14-7.15; ОК01-07; ОК09-11
11.	Технология приготовления слоеного пресного теста и изделий из него.	1	ПК7.1; ПК 7.14-7.15; ОК01-07; ОК09-11
12.	Технология приготовления заварного теста и изделий из него.	1	ПК7.1; ПК 7.14-7.15; ОК01-07; ОК09-11
13.	Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него.	1	ПК7.1; ПК 7.14-7.15; ОК01-07; ОК09-11
14.	Приготовление фаршей.	1	ПК7.1; ПК 7.14-7.15; ОК01-07; ОК09-11
15.	Приготовление мучных изделий пониженной калорийности. Требования к качеству изделий из теста и сроки их хранения.	1	ПК7.1; ПК 7.14-7.15; ОК01-07; ОК09-11
16.	Контрольная работа	1	ПК7.1-7.5; ПК 7.7-7.15; ОК01-07; ОК09-11
<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
1.	Расчет количества сырья, массы брутто, нетто, выхода готовых изделий. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.	2	ПК7.1; ПК 7.14-7.15; ОК01-07; ОК09-11
<b>Лабораторные работы</b>		<b>12</b>	
1.	Приготовление и оформление дрожжевого теста и изделий из него: пирожки печеные, расстегаи, ватрушки с творогом, кулебяка, пироги открытые, закрытые, полуоткрытые, кекс «Майский» (кулич), блины,	6	ПК7.1; ПК 7.14-7.15; ОК01-07; ОК09-11

	олады.		
4.	Приготовление и оформление бездрожжевого (пресного) теста и изделий из него: ватрушек, сочной, печенья, пирожков слоеных, профитролей, пирожных заварных, бисквитных рулетов .	6	ПК7.1; ПК 7.14-7.15; ОК01-07; ОК09-11
<b>Самостоятельная работа</b> №16. Составление схем, решение технологических задач по приготовлению основных и простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.			
<b>Консультации</b> №18. Способы разрыхления теста. Подготовка сырья к производству. №19. Приготовление дрожжевого теста безопасным и опасным способами. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста. №20. Технология приготовления изделий из бездрожжевого (пресного) теста.			
<b>Курсовой проект (работа)</b>			—
<b>Учебная практика</b>	<b>Виды работ</b> 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. Приготовление, оформление, отпуск, супов-пюре, молочных супов. Приготовление, оформление, отпуск супов прозрачных, холодных. 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		<b>180</b>

	<p>натурально- рубленной массы, субпродуктов.  Кулинарная обработка птицы, дичи.  Приготовление, оформление, отпуск блюд из домашней птицы.  Приготовление, оформление, отпуск холодных блюд и закусок.  Приготовление, оформление, отпуск холодных и горячих сладких блюд и напитков.  Приготовление опарного и безопарного теста и изделий из него  Приготовление бездрожжевого (пресного) теста</p>	
<b>Производственная практика</b>	<p><b>Виды работ</b>  Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущенных и жареных овощей.  Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей.  Приготовление блюд из грибов.  Приготовление каш рассыпчатых, вязких, жидких.  Приготовление блюд и гарниров из каш.  Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.  Приготовление блюд из яиц.  Приготовление блюд из творога.  Приготовление щей, борщей.  Приготовление супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.  Приготовление солянок, рассольников, супов-пюре, молочных супов  Приготовление прозрачных, холодных супов.  Приготовление соусов.  Приготовление блюд из рыбы.  Приготовление блюд из мяса.  Приготовление блюд из птицы и дичи.  Приготовление холодных блюд и закусок.  Приготовление, оформление, отпуск холодных и горячих сладких блюд и напитков.  Приготовление опарного и безопарного теста и изделий из него.  Приготовление бездрожжевого (пресного) теста.</p>	<b>180</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>6</b>
<b>Всего:</b>		<b>612</b>

### 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.

Реализация программы модуля включает обязательную производственную практику.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### Основные печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова.- 11е изд., стер.-М.: Издательский центр « Академия», 2020-400с.
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.

##### Основные электронные издания :

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 13 июля.2020 г.: одобр. Советом Федерации 1 3.07. 2020 г.: в ред. на 13.07.2020г. № 194-ФЗ]. [www.pravo.gov.ru](http://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

#### **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 рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1918. – 615 с.

3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.

4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация 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

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, приготовления полуфабрикатов, для приготовления холодных/горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>- соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>- 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);</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль:</i>  <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических, лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>
ПК 7.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	<ul style="list-style-type: none"> <li>- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> </ul>	<p><i>Промежуточная аттестация:</i>  <i>экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения:</i></p>
ПК 7.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий экзамена по МДК,</li> </ul>
ПК 7.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий экзамена по модулю.</li> </ul>
ПК 7.5. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> </ul>	

ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих супов разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- 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) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>- соответствие массы горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>- соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>- аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> </ul>
ПК 7.7. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных/горячих соусов разнообразного ассортимента	
ПК 7.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	
ПК 7.9. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	
ПК 7.10. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
ПК 7.11. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	
ПК 7.12. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	



ПК 7.13. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих напитков разнообразного ассортимента	- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)	
ПК 7.14. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;	
ПК 7.15. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре - эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль:</i> <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических, лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> <i>экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий экзамена по МДК,</li> </ul>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по учебной и производственной практике на дифференцированном зачете;</li> <li>- заданий экзамена по модулю.</li> </ul>

	– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- понимание значимости своей профессии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	– Уметь использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. Знать пути повышения самообразования, квалификации, способы получения и использования новых знаний и умений для профессионального саморазвития.

<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективно использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства</li> </ul>	

