

Министерство сельского хозяйства РФ
Мичуринский филиал
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

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

Специальность
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Брянск, 2020

ББК 74.57

Р 13

Согласована:
Зав. библиотекой
И Ильютенко С. Н.
«20» 05 2020 г.

Рассмотрена и
рекомендована:
ЦМК профессиональных
модулей
Протокол № 9
от «20» 05 2020 г.
Председатель ЦМК
Демченко Н. И.

«Утверждаю»:
Зам. директора
по учебной работе
Панаскина Л. А.
«20» 05 2020 г.

Р 13

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих / Сост. Л. М. Ивашкина, С. В. Костикова. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020.- 64 с.

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
Печатается по решению методического совета Мичуринского филиала
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

СОГЛАСОВАНА:

Ильютенко С. Н.
наименование предприятия

Ф.И.О., должность, подпись

«20» 05 2020 г.

СОГЛАСОВАНА:

Метер Л. М.
наименование предприятия
зав. производством

Ф.И.О., должность, подпись

«20» 05 2020 г.

СОГЛАСОВАНА:

Ивашкина Л. М.
наименование предприятия
зав. производством

Ф.И.О., должность, подпись

«20» 05 2020 г.

ББК 74.57

© Ивашкина Л. М., 2020
© Костикова С. В., 2020
© Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	51
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	57

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 7.1. Организовывать и проводить приготовление основных сладких блюд, напитков.

ПК 7.2. Организовывать и проводить приготовление основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.

ПК 7.3. Организовывать и проводить приготовление диетических (лечебных) блюд.

В рамках освоения Профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих обучающиеся осваивают рабочую профессию «Повар»

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:

- обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
- приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;

- подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления супов и соусов массового спроса;
- приготовления основных блюд и гарниров из овощей и грибов; блюд из рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
- подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса;
- приготовления основных сладких блюд и напитков;
- приготовления основных мучных и хлебобулочных изделий, хлеба.

уметь:

- органолептически проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов, плодов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты;
- органолептически проверять качество рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов; их соответствие технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов;
- органолептически проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к основным блюдам и гарнирам из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста; основным супам и соусам, основным холодным блюдам и закускам; сладким блюдам и напиткам массового спроса; основным мучным и хлебобулочным изделиям;
- выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из овощей, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий;
- оценивать качество готовой кулинарной продукции массового спроса.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству традиционных видов овощей, грибов, плодов; круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; характеристику пряностей и приправ;
- виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов, основных полуфабрикатов из них; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий;

основных блюд из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении основных блюд и гарниров из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;
- температурный режим, правила приготовления основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;
- правила проведения бракеража готовой продукции;
- способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий;
- температура подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего: 918 часов

максимальной учебной нагрузки обучающегося 486 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 324 часа;
 - самостоятельной работы обучающегося – 162 часа;
- учебной практики – 432 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 7.1.	Организовывать и проводить приготовление основных сладких блюд, напитков.
ПК 7.2.	Организовывать и проводить приготовление основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.
ПК 7.3.	Организовывать и проводить приготовление диетических (лечебных) блюд.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами,

	руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические работы, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
ПК 1.1.-1.3 2.1-2.3 3.1-3.4 7.1-7.3.	Раздел 1. Использование технологического оборудования для приготовления простой и основной кулинарной продукции	86	30	10		20		36	
ПК 1.1.-1.3 2.1-2.3 3.1-3.4 7.1-7.3.	Раздел 2. Определение качества и безопасности сырья, его товароведная характеристика.	66	30			18		18	
ПК 1.1.-1.3.	Раздел 3. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	208	76	16	-	40	-	92	-
ПК 2.1-2.3	Раздел 4. Технологические	558	188	84		84		286	

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические работы, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
3.1-3.4 7.1-7.3.	процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск								
Всего:		918	324	110		162		432	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень
МДК .07.01. Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар			
Раздел 1. Использование технологического оборудования для приготовления простой и основной кулинарной продукции		30	
Тема 1.1. Детали машин общего назначения	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Классификация деталей машин. Типы и детали соединений. Оси и валы, подшипники, муфты. Передачи: типы передач и их характеристики. Редукторы: их назначение и область использования. Основные требования, предъявляемые к машинам.</p>	2	2
Тема 1.2. Основные сведения о механическом оборудовании	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Классификация торгово-технологического оборудования. Эксплуатационные характеристики и параметры технологического оборудования. Универсальные приводы (универсальная кухонная машина)</p> <p>Практические работы</p> <p>1 Изучение устройства и правил эксплуатации универсальных приводов</p>	2	
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Машины для очистки сырых овощей; измельчения и нарезки сырых и вареных овощей; протирочные машины: типы, принцип действия, особенности устройства, правила эксплуатации и техники безопасности, технические характеристики</p> <p>Практические работы</p> <p>1 Изучение устройства и принципа действия картофелеочистительной машины</p> <p>2 Изучение устройства и принципа действия</p>	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень
	овощерезательных машин		
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса и рыбы	Содержание учебного материала	2	
	Машины для измельчения мяса и рыбы; для очистки рыбы; для рыхления мяса; формовки котлет и биточков; размолочные механизмы: типы, принцип действия, особенности устройства, правила эксплуатации и техники безопасности, технические характеристики		2
	Практические работы	2	
	Изучение устройства и принципа действия мясорубки. Освоение правил безопасной эксплуатации		
Тема 1.5. Машины для кондитерского цеха	Содержание учебного материала	2	
	Классификаций машин кондитерского цеха. Просеиватели муки, машины для замеса и раскатки теста, машины для взбивания кондитерских смесей: типы, назначение техническая характеристика, особенности эксплуатации		2
	Практические работы	2	
	Изучение устройства и принципа действия машины МВ-6 для приготовления теста и кремов		
Тема 1.6. Весоизмерительное оборудование	Содержание учебного материала	2	
	Классификация весоизмерительного оборудования. Общие принципы устройства и индексация торговых весов. Метрологические и эксплуатационные требования, предъявляемые к весам.		2
Тема 1.7. Тепловое оборудование предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	6	
	1 Варочное тепловое оборудование: типы, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности		2
	2 Жарочные тепловые аппараты: типы, особенности устройства, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности.		2
	3 Жарочно-пекарные камеры, плиты электрические, аппараты сверхвысокочастотного нагрева: классификация, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.		2
Тема 1.8. Технологическое холодильное оборудование	Содержание учебного материала	2	
	Классификация технологического холодильного оборудования. Шкафы холодильные, прилавки охлаждаемые, витрины, стойки-витрины, прилавки-витрины. Правила эксплуатации и техника безопасности		2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень						
<p>Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, подготовка к их защите.</p> <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление тестов по теме: «Основные сведения о механическом оборудовании» 2. Подготовка сообщений по теме: «Кофемашины и кофеварки зарубежных производителей». 3. Составление кроссвордов по теме «Оборудование для обработки овощей» 4. Подготовка докладов по теме: «Конвектоматы». 5. Подготовка презентаций по теме: «Оборудование кондитерского цеха» <p>Самостоятельное изучение материала по теме: «Весомизмерительное оборудование»</p>		20							
<p>Раздел 2. Определение качества и безопасности сырья, его товароведная характеристика</p>		30							
<p>Тема 2.1. Классификация продовольственных товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="416 1391 464 1592">1</td> <td data-bbox="464 1391 1366 1592">Классификация продовольственных товаров. Группы продовольственных товаров, подразделяющиеся по учебной и торговой классификации. Разделение пищевых продуктов в зависимости от назначения. Промышленный и торговый ассортимент.</td> <td data-bbox="1366 1391 1458 1592">4</td> <td data-bbox="1458 1391 1517 1592">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="416 1592 464 2051">2</td> <td data-bbox="464 1592 1366 2051">Оценка качества товаров. Качество: понятие. Свойства и показатели» характеризующие качество продовольственных товаров как сырья для общественного питания и продуктов, реализуемых в готовом виде. Деление свойств продовольственных товаров на две группы: потребительские и технологические. Группы показателей, характеризующие потребительские и технологические свойства: органолептические, физико-химические и микробиологические.</td> <td data-bbox="1366 1592 1458 2051">4</td> <td data-bbox="1458 1592 1517 2051">2</td> </tr> </table>	1	Классификация продовольственных товаров. Группы продовольственных товаров, подразделяющиеся по учебной и торговой классификации. Разделение пищевых продуктов в зависимости от назначения. Промышленный и торговый ассортимент.	4	2	2	Оценка качества товаров. Качество: понятие. Свойства и показатели» характеризующие качество продовольственных товаров как сырья для общественного питания и продуктов, реализуемых в готовом виде. Деление свойств продовольственных товаров на две группы: потребительские и технологические. Группы показателей, характеризующие потребительские и технологические свойства: органолептические, физико-химические и микробиологические.	4	2
1	Классификация продовольственных товаров. Группы продовольственных товаров, подразделяющиеся по учебной и торговой классификации. Разделение пищевых продуктов в зависимости от назначения. Промышленный и торговый ассортимент.	4	2						
2	Оценка качества товаров. Качество: понятие. Свойства и показатели» характеризующие качество продовольственных товаров как сырья для общественного питания и продуктов, реализуемых в готовом виде. Деление свойств продовольственных товаров на две группы: потребительские и технологические. Группы показателей, характеризующие потребительские и технологические свойства: органолептические, физико-химические и микробиологические.	4	2						
<p>Тема 2.2. Товароведная</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="416 2096 464 2134">1</td> <td data-bbox="464 2096 1366 2134">Товароведная характеристика свежих овощей. Свежие</td> <td data-bbox="1366 2096 1458 2134">4</td> <td data-bbox="1458 2096 1517 2134">2</td> </tr> </table>	1	Товароведная характеристика свежих овощей. Свежие	4	2				
1	Товароведная характеристика свежих овощей. Свежие	4	2						

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень
характеристика овощей		овощи: назначение, классификация, строение, пищевая ценность и химический состав отдельных групп.		
	2	Требования к качеству свежих овощей. Товарное качество свежих овощей: понятие. Общие и специфичные показатели качества. Допускаемые отклонения. Товарные сорта, принципы их деления. Классы качества овощей, предназначенных для реализации.		
Тема 2.3. Товароведная характеристика рыбы	Содержание учебного материала		4	
	1	Состояние и перспективы развития рынка рыбных товаров. Общая классификация. Использование в общественном питании. Значение в питании. Классификация рыбы на промысловые семейства, по термическому состоянию, разделке и др. признакам. Классификация продуктов переработки рыбы. Пищевая ценность, химический состав и строение рыбы.		2
	2	Требование к качеству свежей рыбы. Оценка качества рыбных товаров. Нормативные документы. Общие и специфичные показатели, в том числе показатели безопасности. Товарные сорта отдельных подгрупп рыбных товаров. Технологические и предреализационные дефекты.		2
Тема 2.4. Товароведная характеристика мяса, мясных субпродуктов, птицы	Содержание учебного материала		6	
	1	Пищевая ценность говядины, телятины, баранины, свинины, мясных субпродуктов. Общая классификация. Использование мясных товаров в общественном питании. Классификация мяса убойных животных, птицы, субпродуктов и продуктов их переработки. Пищевая ценность, химический и тканевый состав мяса. Потребности, удовлетворяемые мясными товарами. Значение в питании.		2
	2	Требования к качеству мяса. Оценка качества мясных товаров. Общие и специфичные показатели. Принципы деления мясных туш на сорта и категории, птицы - на категории, колбасных изделий - на товарные сорта. Дефекты мяса и продуктов его переработки		2
	3	Правила хранения мяса. Хранение однородных групп мясных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации.		2
Тема 2.5. Товароведная	Содержание учебного материала		6	
	1	Классификация зерномучных товаров. Классификация		2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень
характеристика зерномучных товаров		и ассортимент зерномучных товаров. Состав и пищевая ценность зерномучных товаров разных подгрупп. Значение их в питании. Потребности, удовлетворяемые товарами этой группы. Зерномучные товары, используемые в общественном питании как сырье и как готовая к употреблению продукция.		
	2	Товароведная характеристика крупы, пищевая ценность, состав, кулинарное использование, факторы, формирующие качество, показатели и градации качества, дефекты, условия и сроки хранения.		2
	3	Товароведная характеристика макаронных изделий, пищевая ценность, состав, кулинарное использование, факторы, формирующие качество, показатели и градации качества, дефекты, условия и сроки хранения.		2
Тема 2.6. Товароведная характеристика яичных товаров	Содержание учебного материала		2	
		Классификация. Использование яйца и яйцепродуктов в общественном питании. Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Значение в питании. Классификация яйца на виды и категории (высшая, отборная, первая, вторая, третья): признаки. Виды яйцепродуктов, их отличительные признаки.		2
Тема 2.7. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала		2	
		Классификация молока и продуктов его переработки. Состав, пищевая ценность и структура молока. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые молочными товарами. Использование молочных товаров в общественном питании в качестве сырья и готовых продуктов.		2
Тема 2.8. Товароведная характеристика вкусовых товаров	Содержание учебного материала		2	
		Классификация вкусовых товаров. Использование вкусовых товаров в общественном питании. Сравнительная товароведная характеристика алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чая, кофе и их заменителей по ассортименту, пищевой ценности, химическому составу, кулинарному назначению, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам.		2
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 2. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным			18	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень
преподавателем). Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Подготовка презентаций по теме: «Классификация продовольственных товаров» 2. Подготовка сообщений по теме: «Продукты переработки яиц». 3. Составление кроссвордов по теме «Классификация рыбы» 4. Подготовка докладов по темам: «Всякому овощу...», «Мясные тайны», «Виталакт ДМ и ионитное молоко» 5. Самостоятельное изучение материала по теме: «Правила хранения мяса»			
Раздел 3. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.		76	
Тема 3.1. Теоретические основы технологии. Процессы, формирующие качество готовой продукции.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Технологический цикл производства кулинарной продукции. Основные понятия: сырье, полуфабрикат, кулинарное изделие, блюдо, кулинарная продукция, кулинарная обработка и т.д. Технологический цикл: определение, сущность. Этапы технологического цикла: маркетинг, проектирование и разработка продукции, планирование и разработка технологического процесса, материально-техническое снабжение, производство продукции, контроль качества, упаковка, транспортирование, хранение, реализация, утилизация отходов. Технологические принципы: безопасность, взаимозаменяемость, совместимость, сбалансированность, эффективность.</p> <p>2 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Классификация способов кулинарной обработки по стадиям технологического процесса и по природе действующего начала. Сущность, назначение и характеристика механических, гидромеханических, химических, биохимических, микробиологических, термических,</p>	20	
			2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень
		массообменных способов обработки. Способы нагрева. Классификация способов тепловой обработки, их характеристика, сущность, влияние на качество готовой продукции. Характеристика вспомогательных и комбинированных способов тепловой обработки.		
	3	<p>Классификация и ассортимент кулинарной продукции. Классификация кулинарной продукции по виду используемого сырья, по способу кулинарной обработки, характеру потребления, назначению, термическому состоянию, консистенции, по степени готовности. Ассортимент кулинарной продукции: определение; особенности структуры для разных предприятий; факторы, учитываемые при его формировании.</p>		2
	4	<p>Процессы, формирующие качество готовой продукции. Влияние технологических процессов на структуру и физико-химические свойства продукта. Основные процессы, происходящие при механической и тепловой кулинарной обработке: диффузия, осмос, набухание, адгезия, термомассоперенос, их сущность.</p>		2
	5	<p>Изменение белков. Денатурация белков. Зависимость температуры денатурации белков пищевых продуктов от внешних факторов. Понятие о денатурации белков. Изменение мышечных белков мяса при кулинарной обработке. Правила варки мяса для первых и вторых блюд. Изменение соединительно-тканых белков. Влияние внешних факторов на переход коллагена в глютин. Белки яиц, молока, овощей, фруктов, зерномучных продуктов, их изменения при кулинарной обработке.</p>		2
	6	<p>Изменение углеводов. Изменение сахаров при тепловой обработке продуктов (ферментативный и кислотный гидролиз дисахаридов, карамелизация, меланоидинообразование). Кулинарное использование этих процессов. Изменение крахмала (клейстеризация, ретроградация, ферментативный и кислотный гидролиз, декстринизация). Кулинарное использование этих процессов. Модифицированные крахмалы. Изменение углеводов клеточных стенок при тепловой обработке,</p>		2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень
		влияние внешних факторов на скорость развариваемости продуктов растительного происхождения.		
	7	Изменение жиров. Изменение жиров при варке (плавление, эмульгирование, гидролиз, окисление), при жарке с небольшим количеством жира (поглощение и потеря жира продуктами, разбрызгивание), при жарке в большом количестве жира. Правила жарки изделий во фритюре. Влияние процессов изменения жиров на пищевую ценность и качество готовых блюд и кулинарных изделий.		2
	8	Изменение цвета. Естественные пигменты: флавоноиды, флавоны, антоцианы, каротиноиды, хлорофилл, миоглобин. Влияние изменений пигментов на качество продукции.		2
	9	Изменение витаминов. Формирование вкуса, аромата. Изменение массы. Изменение жирно- и водорастворимых витаминов при различных способах кулинарной обработки. Способы, обеспечивающие сохранность витаминов при кулинарной обработке продуктов. Витаминизация пищи в предприятиях общественного питания. Формирование вкуса и аромата, сущность процессов, образование новых вкусовых и ароматических веществ. Изменение массы: сущность, причина, влияние на качество продукции.		2
	10	Составление кроссвордов и сканвордов по теме: «Изменение основных пищевых веществ в процессе приготовления пищи».		2
Тема 3.2. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей, грибов, плодов. Подготовка пряной и овощной листовой зелени.	Содержание учебного материала		10	
	1-3	1.Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов Сырье: виды, технологические свойства, товароведная характеристика, пищевая ценность, требования к качеству. Технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля. Приготовление полуфабрикатов целыми клубнями и различной формы нарезки. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предохранения его от потемнения.	6	3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень
	<p>Рациональное использование отходов.</p> <p>2. Механическая кулинарная обработка капустных, луковых, тыквенных, томатных овощей, свежих и соленых огурцов.</p> <p>Технологический процесс обработки корнеплодов, капустных, луковичных, томатных, тыквенных, десертных овощей, бобовых, кукурузы.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов (в т.ч. фаршированных). Кулинарное использование овощей различной формы нарезки. Использование отходов.</p> <p>Обработка и использование сушеных, консервированных, соленых, квашеных и маринованных овощей. Использование овощных полуфабрикатов. Охлаждение и замораживание нарезанных овощей. Использование быстрозамороженных овощных полуфабрикатов.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря овощного цеха.</p> <p>Способы минимизации отходов при обработке и нарезке традиционных видов овощей.</p> <p>Требования к качеству, режимы хранения и реализации овощных полуфабрикатов.</p> <p>3. Механическая кулинарная обработка листовых и пряных овощей, свежих, сушеных и соленых грибов.</p> <p>Технологический процесс обработки свежих, сушеных, соленых, маринованных, консервированных грибов. Их нарезка, формовка. Способы минимизации отходов.</p> <p>Техника обработки традиционных плодов, пряной и овощей листовой зелени. Способы минимизации отходов.</p>		
	Практические работы	4	
	1 Оценка качества овощей. Механическая кулинарная обработка овощей. Приготовление полуфабрикатов из картофеля, корнеплодов (в т.ч. формовка овощей в виде бочонка, крупного шарика, орешка, стружки, чесночка), капустных, луковичных, томатных овощей. Подготовка овощей к фаршированию. Определение массы отходов при механической кулинарной обработки овощей.		
	2 Расчет сырья, количество порций, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона,		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень
		вида овощей, плодов, грибов. Расчет массы брутто, нетто, отходов при механической обработке овощей, плодов, грибов.		
Тема 3.3. Первичная обработка рыбы, нерыбных продуктов моря. Приготовление и подготовка полуфабрикатов	Содержание учебного материала		14	
	1-2	Механическая кулинарная обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы Сырье: виды, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству. Оттаивание мороженой рыбы; вымачивание соленой рыбы. Технологический процесс механической обработки рыбы с костным скелетом, основные операции, способы разделки. Приготовление полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования. Особенности обработки некоторых видов рыб. Требования к качеству обработанной рыбы. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря рыбного цеха, используемые при обработке рыбы с костным скелетом. Охлаждение, замораживание, хранение обработанной рыбы с костным скелетом. Способы минимизации отходов при обработке рыбы с костным скелетом. Использование пищевых отходов, нормы отходов.	10	3
	3.	Механическая кулинарная обработка рыбы осетровых пород. Сырье: виды, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству. Технологический процесс механической обработки рыбы осетровых пород, особенности обработки стерляди. Требования к качеству обработанной рыбы. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря рыбного цеха, используемые при обработке рыбы осетровых пород. Охлаждение и замораживание, хранение обработанной рыбы осетровых пород. Способы минимизации отходов при обработке рыбы осетровых пород. Использование пищевых отходов, нормы отходов.		3
	4.	Приготовление основных рыбных полуфабрикатов. Способы и приемы приготовления полуфабрикатов из рыбы: порционирование, нарезка, маринование,		3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень
	<p>измельчение, вымешивание котлетной массы, формовка изделий, панирование, охлаждение, замораживание.</p> <p>Приготовление основных полуфабрикатов для варки, припускания, жарки основным способом, во фритюре и на открытом огне. Приготовление маринадов и панировок. Требования к качеству рыбных полуфабрикатов.</p> <p>Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Состав массы, нормы вложения продуктов.</p> <p>Виды оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Охлаждение и замораживание, хранение полуфабрикатов из рыбы.</p>		
	<p>5. Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря.</p> <p>Сырье: виды, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству.</p> <p>Способы и приемы обработки нерыбных продуктов моря: размораживание, очистка, потрошение, промывание, разделка, нарезка, замачивание, панирование, охлаждение, замораживание.</p> <p>Ассортимент и кулинарное использование полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря в натуральном и панированном виде: очищенных креветок, мяса крабов, потрошенных кальмаров и осьминогов, филе мидий и осьминогов, очищенных гребешков, нарезанных на кольца кальмаров, нарезанных морских водорослей. Требования к качеству подготовленных нерыбных продуктов моря.</p> <p>Способы минимизации отходов при обработке нерыбных продуктов моря.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке и подготовке нерыбных продуктов моря.</p> <p>Охлаждение и замораживание, хранение обработанных нерыбных продуктов моря.</p>		3
	Практические работы	4	
1.	Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы. Оценка качества		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень
		полуфабрикатов.		
	2.	Расчет сырья, количества порций, изготавливаемых из заданного количества и вида сырья, с учетом размеров, способов обработки, кондиции. Определение массы брутто, нетто сырья, отходов		
Тема 3.4. Первичная обработка мясного сырья, приготовление и подготовка основных полуфабрикатов из мяса.	Содержание учебного материала		22	2
	1-	<p>Механическая кулинарная обработка туш говядины и телятины, приготовление крупнокусковых полуфабрикатов.</p> <p>Сырье: виды, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству.</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки полутуш говядины и телятины для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов: размораживание, обмывание, обсушивание, разделка, обвалка, жиловка, зачистка, выделения крупнокусковых полуфабрикатов, охлаждение, замораживание. Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов.</p> <p>Ассортимент, кулинарное использование и требования к качеству крупнокусковых полуфабрикатов из говядины: вырезки; толстого и тонкого краев; бокового, верхнего, внутреннего и наружного кусков тазобедренной части; лопаточной и подлопаточной частей; грудной части; шейной части; пашины.</p> <p>Ассортимент, кулинарное использование и требования к качеству крупнокусковых полуфабрикатов из телятины: вырезки, корейки, окорока, лопаточной части, грудинки, шейной части.</p> <p>Способы минимизации отходов при обработке полутуш говядины и телятины, при подготовке отдельных частей мяса из говядины и телятины.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при хранении и обработке полутуш говядины и телятины; подготовке отдельных частей говяжьего и телячьего мяса.</p> <p>Охлаждение и замораживание, хранение крупнокусковых полуфабрикатов из говядины и телятины. Обработка говяжьих и телячьих костей.</p>	18	
	3.	<p>Механическая кулинарная обработка баранины, приготовление крупнокусковых полуфабрикатов.</p> <p>Сырье: виды, основные характеристики, пищевая</p>		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень
	<p>ценность, требования к качеству.</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки бараньих туш и приготовления крупнокусковых полуфабрикатов: размораживание, обмывание, обсушивание, разделка, обвалка, жиловка, зачистка, охлаждение, замораживание. Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов из бараньих туш.</p> <p>Ассортимент, кулинарное использование и требования к качеству крупнокусковых полуфабрикатов бараньей туши: корейки, окорока (с костью), тазобедренной части (без костей), лопаточной части, грудинки, шейной части.</p> <p>Способы минимизации отходов при обработке бараньих туш и подготовке отдельных частей мяса из баранины</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при хранении и обработки бараньих туш и подготовке отдельных частей бараньего мяса.</p> <p>Охлаждение и замораживание, хранение крупнокусковых полуфабрикатов из баранины.</p> <p>Обработка бараньих костей.</p>		
4-5	<p>Механическая кулинарная обработка свинины, приготовление крупнокусковых полуфабрикатов.</p> <p>Сырье: виды, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству.</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки свиных полутуш и приготовления крупнокусковых полуфабрикатов: размораживание, обмывание, обсушивание, разделка, обвалка, жиловка, зачистка, охлаждение, замораживание. Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов из свинины.</p> <p>Ассортимент, кулинарное использование и требования к качеству крупнокусковых полуфабрикатов из свинины: вырезки, корейки, окорока (с костью), тазобедренной части (без костей), лопаточной части, грудинки, шейной части, шпика, голени.</p> <p>Способы минимизации отходов при разделке и обвалке полутуш свинины; подготовке отдельных частей мяса из свинины.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при хранении, обработке полутуш свинины и подготовке</p>		2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень
		отдельных частей свиного мяса. Охлаждение и замораживание, хранение крупнокусковых полуфабрикатов из свинины Обработка свиных костей.		
	6-7	<p>Приготовление основных полуфабрикатов из мяса. Способы и приемы приготовления основных полуфабрикатов из мяса: размораживание, нарезка, маринование, измельчение, вымешивание рубленой и котлетной массы, выбивание котлетной массы, формовка изделий их рубленой и котлетной массы, порционирование, панирование, охлаждение, замораживание.</p> <p>Ассортимент, приготовление, кулинарное использование и требования к качеству основных порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов из говядины (стейк, бифштекс, лангет, бефстроганов, мясо для шашлыка, гуляш, антрекот, азу, зразы натуральные, говядина духовая); телятины (натуральные котлеты, эскалоп); баранины (натуральные котлеты, эскалоп, мясо для шашлыка, баранина духовая, мясо для плова, рагу); свинины (натуральные котлеты, эскалоп, мясо для шашлыка, поджарка, свинина духовая, гуляш, рагу).</p> <p>Ассортимент, приготовление, кулинарное использование и требования к качеству панированных порционных полуфабрикатов: ромштекса, котлет отбивных, шницеля.</p> <p>Технологический процесс приготовления натуральной рубленой и котлетной массы из мяса. Нормы вложения продуктов. Ассортимент, приготовление, кулинарное использование и требования к качеству полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы: бифштекса рубленого, котлет, биточков, шницелей, тефтелей, люля-кебаб, зраз, фрикаделек.</p> <p>Технология приготовления маринадов для мяса.</p> <p>Способы минимизации отходов при приготовлении основных полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Охлаждение и замораживание, хранение основных полуфабрикатов из мяса.</p>		3
	8-	Обработка субпродуктов, их кулинарное		2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень
	<p>9 использование. Сырье: виды, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству. Способы и приемы обработки субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них: размораживание, обмывание, вымачивание, маринование, очистка, ошпаривание, жиловка, зачистка, опаливание, измельчение, начинка оболочек, порционирование, панирование, охлаждение, замораживание. Ассортимент, приготовление, кулинарное использование и требования к качеству полуфабрикатов из мясных субпродуктов: обработанных языка, печени, почек, яичек, рулек, голяшек, легких; очищенных от пленки и панированных мозгов; вымоченных говяжьих почек, сердца, рубца и вымени; обработанных свиных ножек и телячьих хвостов; опаленных поросячьих ушей; купат, колбасных изделий, зельца, стейков из печени, фарша для печеночных оладий. Технология приготовления рубленой массы из субпродуктов и мяса для приготовления купат, колбасных изделий, зельца. Способы минимизации отходов при обработке и приготовлении полуфабрикатов из мясных субпродуктов. Технология приготовления маринадов для мясных субпродуктов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке и приготовлении полуфабрикатов из мясных субпродуктов. Охлаждение и замораживание, хранение полуфабрикатов из мясных субпродуктов.</p>		
	Практические работы	4	
	1. Определение массы выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при кулинарной обработке мяса.		
	2. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса, с учетом вида сырья.		
Тема 3.5. Первичная	Содержание учебного материала	10	
1.	Механическая кулинарная обработка домашней.	6	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень
<p>обработка домашней птицы. Приготовление и подготовка основных полуфабрикатов</p>	<p>Сырье: виды, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству.</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки домашней птицы: размораживание; промывание; обсушивание; опаливание; удаление голов, шеи и ножек: потрошение; доочистка; заправка.</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки дичи: размораживание; ощипывание; опаливание; удаление крыльев, голов, шеи и ножек: потрошение; доочистка; промывание; заправка.</p> <p>Ассортимент, приготовление, кулинарное использование и требования к качеству обработанных тушек домашней птицы и пернатой дичи, подготовленных к тепловой обработке целиком: заправленных «в кармашек», «в одну нитку», «в две нитки», «муфточкой», «клювом».</p> <p>Обработка и кулинарное использование пищевых отходов. Нормы выхода отходов.</p> <p>Способы минимизации отходов при обработке домашней птицы и пернатой дичи.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке домашней птицы и пернатой дичи.</p> <p>Охлаждение и замораживание, хранение обработанных тушек домашней птицы, пернатой дичи, пищевых отходов.</p>			
	2-3	<p>Приготовление основных полуфабрикатов и котлетной массы из домашней птицы. Способы заправки птицы. Способы и приемы приготовления основных полуфабрикатов из домашней птицы: разруб на части, нарезка, порционирование, маринование, снятие мякоти, зачистка филе, удаление пленки с филе, формование филе, измельчение мякоти, вымешивание котлетной массы, формовка изделий из котлетной массы, панирование, охлаждение, замораживание.</p> <p>Способы и приемы приготовления основных полуфабрикатов из дичи: разруб, нарезка, зачистка, снятие мякоти, вымачивание, маринование, порционирование, охлаждение, замораживание.</p> <p>Ассортимент, приготовление, кулинарное использование и требования к качеству основных полуфабрикатов из домашней птицы и дичи:</p>		3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень
	<p>порционных и мелких кусков, мякоти, филе, котлет и шницелей из куриного филе. Технологический процесс приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее (купат, котлет, биточков, шницелей, тефтелей, фрикаделек). Способы минимизации отходов при приготовлении основных полуфабрикатов из птицы. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных полуфабрикатов из птицы и дичи. Охлаждение и замораживание, хранение основных полуфабрикатов из птицы.</p> <p>Практические работы</p> <p>1. Определение выхода тушки, отходов.</p> <p>2. Расчет сырья, количества порций, полуфабрикатов домашней птицы. Расчет выхода полуфабрикатов.</p>	4	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 3 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и нормативно-технической документации (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, подготовка к их защите. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. История развития кулинарии. 2. Составление таблицы «Классификация способов тепловой обработки продуктов». 3. Работа с ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия». 4. Работа с ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения». 5. Подготовка рефератов по теме «Процессы, формирующие качество готовой продукции». 6. Составление таблиц: «Формы нарезки картофеля и их кулинарное использование», «Формы нарезки корнеплодов и их кулинарное использование». 7. Составление таблицы «Требования к качеству полуфабрикатов из традиционных видов овощей». 8. Составление таблицы «Требования к качеству основных рыбных полуфабрикатов, сроки их хранения». 9. Подготовка докладов по теме «Пищевая ценность, обработка и кулинарное использование нерыбных продуктов моря для кулинарной продукции» 	40	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень
<p>массового спроса».</p> <p>10. Составление таблиц: «Кулинарное использование основных крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, телятины, баранины, свинины».</p> <p>11. Составление таблиц «Требования к качеству основных полуфабрикатов из мяса».</p> <p>12. Подготовка докладов по теме: «Обработка и кулинарное использование мяса диких животных».</p> <p>13. Составление таблиц: «Требования к качеству основных полуфабрикатов из птицы, сроки их хранения».</p> <p>Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативной и технологической документацией.</p>			
<p>Раздел 4. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.</p>		188	
<p>Тема 4.1. Технологический процесс приготовления основных супов.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1- Приготовление бульонов и отваров. 2 Классификация, пищевая ценность бульонов и отваров. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, оценка их качества. Технологический процесс варки бульонов и отваров, их разновидности: бульон костный, бульон мясной, бульон из домашней птицы, бульон рыбный, отвар грибной, отвар овощной, отвар фруктовый, бульон из концентратов промышленного производства. Правила и режимы варки, нормы закладки продуктов. Требования к качеству, температура подачи бульонов и отваров. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов и отваров. Способы сервировки, варианты оформления бульонов и отваров для подачи в виде блюда. Правила охлаждения, замораживания, разогревания и хранения бульонов и отваров.</p> <p>3. Особенности приготовления и общие правила варки заправочных супов. Пищевая ценность и классификация супов.</p>	30	
		16	2
			2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень
	<p>Технологический процесс приготовления и отпуска заправочных супов. Подготовка гарниров, последовательность закладки продуктов, приготовление мучной пассеровки и ее введение, заправка супов, доведение до вкуса. Температура подачи заправочных супов.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных заправочных супов.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания, разогревания, хранения и реализации супов.</p>		
4-5	<p>Приготовление основных щей, борщей, рассольников, солянок.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, оценка их качества. Совместимость и взаимозаменяемость продуктов и сырья.</p> <p>Сравнительная характеристика, отличительные особенности приготовления щей, борщей, рассольников, солянок. Ассортимент, технологический процесс приготовления супов: щей из свежей капусты, щей из квашеной капусты, щей суточных, щей по-уральски, щей зеленых, борщей вегетарианских и мясных, борща московского, борща украинского, борща с грибами, борща с фасолью, борщей флотского и сибирского; рассольника с картофелем, рассольников ленинградского и московского, рассольника домашнего, рассольника с квашеной капустой; солянки мясной сборной, солянки домашней, солянки рыбной, солянки грибной.</p> <p>Требования к качеству супов.</p> <p>Способы сервировки, варианты оформления, особенности отпуска щей, борщей, рассольников, солянок.</p>		2
6-7	<p>Приготовление основных супов картофельных, с овощами, крупами, бобовыми, макаронными изделиями.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, оценка их качества. Общая характеристика, особенности приготовления супов картофельных, с овощами, крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Ассортимент, технологический процесс приготовления супов: супа</p>		2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень
		картофельного с крупой, супа картофельного с бобовыми, супа картофельного с мясными изделиями, супа полевого, супа-харчо, супа крестьянского, супа овощного из замороженных овощных смесей, супа-лапши домашней с курицей, супа-лапши домашней грибной, супа с макаронными изделиями, супов фасолевого и горохового. Требования к качеству супов. Способы сервировки, варианты оформления, правила отпуска супов.		
	8.	Приготовление основных супов пюреобразных, молочных, сладких, холодных. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, оценка их качества. Характеристика, отличительные особенности, общие приемы и правила приготовления супов-пюре, молочных, сладких, холодных супов. Ассортимент, технологический процесс приготовления супов: супа-пюре из круп, супа молочного с лапшой, супа молочного с рисом, супов на фруктовых отварах, борща холодного, окрошек мясной и овощной, свекольника, ботвиньи. Требования к качеству супов, температура подачи. Способы сервировки, варианты оформления, правила отпуска супов.		2
	Лабораторные работы		12	
	1.	Приготовление и отпуск заправочных супов .		
	2.	Приготовление и отпуск протертых супов.		
	Практические работы		2	
	1.	Расчет сырья, определение количества порций супа с учетом сезона, вида, кондиции.		
Тема 4.2. Технологический процесс приготовления основных соусов.	Содержание учебного материала		14	
	1-3	Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. Соусы: понятие, назначение, классификация, ассортимент, характеристика, пищевая ценность. Сырье и полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов; требования к их качеству. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении соусов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при	12	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень
		приготовлении соусов и соусных полуфабрикатов. Правила их безопасного использования. Правила охлаждения, замораживания, размораживания и разогревания отдельных компонентов для соусов.		
	4-6	<p>Приготовление основных горячих и холодных соусов.</p> <p>Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству, температура отпуска, кулинарное использование горячих соусов массового спроса: красного основного, белого основного на мясном и рыбном бульонах, грибных, сметанных, молочных, яично-масляных соусов. Особенности приготовления, использование, требования к качеству их производных.</p> <p>Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству, температура отпуска, кулинарное использование холодных соусов массового спроса: соусов на уксусе; соусов на растительном масле; сладких соусов на основе фруктового пюре, сока, сиропов; соусов на основе готовых соусов промышленного производства. Технология приготовления, требования к качеству, кулинарное использование заправок на основе уксуса, растительного масла и горчицы.</p> <p>Способы сервировки, варианты оформления блюд основными холодными и горячими соусами. Режимы хранения и реализации.</p>		2
	Практические работы		2	
	1.	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества соуса для отпуска блюд.		
Тема 4.3. Технологический процесс приготовления и оформления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий и овощей.	Содержание учебного материала		24	
	1.	<p>Классификация блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> <p>Значение и пищевая ценность блюд и гарниров из овощей и грибов в питании. Классификация блюд и гарниров из овощей, грибов. Кулинарное использование овощей в зависимости от технологических свойств. Совместимость и взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд, а также при подборе гарниров к блюдам из мяса, рыбы, птицы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, оценка их</p>	10	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень
		<p>качества.</p> <p>Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из овощей и грибов.</p> <p>Правила их безопасного использования.</p>		
	2.	<p>Приготовление и оформление основных блюд из овощей.</p> <p>Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей: отварных (картофеля отварного в молоке; капусты брокколи отварной с сыром; пюре картофельного, морковного, свеклольного и др.), припущенных (капусты брюссельской припущенной, капусты цветной припущенной, смеси овощей в молочном соусе), жареных основным способом (картофеля; перца сладкого; помидоров; баклажанов; кабачков; жареных овощных изделий: котлеты, зразы, шницель, оладьи), жареных во фритюре (картофеля, лука репчатого), жареных на открытом огне (баклажанов, сладкого перца, кабачков), тушеных (капусты тушеной, свеклы тушеной в сметане, , рагу), запеченных (фаршированных помидоров, перца, сладкого, кабачков; голубцов; картофеля, запеченного с сыром; овощей, запеченных под соусом, солянки овощной).</p> <p>Режимы хранения и реализации.</p>		2
	3.	<p>Приготовление и оформление основных блюд и гарниров из круп.</p> <p>Ассортимент, технологический процесс приготовления, требования к качеству блюд и гарниров их круп различной консистенции: рассыпчатых каш; вязких и жидких каш; риса отварного с откидыванием и без откидывания; риса парового; смеси из разных видов риса, отварного на пару; риса жареного; ризотто; различных пловов; гарниров из круп.</p> <p>Особенности приготовления изделий из каш.</p> <p>Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству основных блюд из круп в соответствии с методами приготовления и типом крупы: запеканок из</p>		2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень
	<p>различных круп, пудингов из различных круп (паровых, запеченных), крупеников, котлет и биточков из различных круп, клецек, поленты, начинок из круп.</p> <p>Соусы, используемые для отпуска изделий из каш.</p> <p>Способы сервировки, варианты оформления и подачи каш, блюд и гарниров из круп массового спроса.</p> <p>Режимы хранения и реализации.</p>		
4.	<p>Приготовление и оформление основных блюд и гарниров из бобовых и кукурузы.</p> <p>Ассортимент, технологический процесс приготовления, требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из бобовых и кукурузы в соответствии с методами приготовления и типом бобовых и кукурузы: бобовых отварных в воде и на пару; пюре из бобовых; фасоли тушеной; гороха с копченостями в соусе; стручковой фасоли с орехами и соусом; жареного молодого горошка; кукурузы отварной в воде и на пару, кукурузы, сваренной в молоке.</p> <p>Соусы, используемые для отпуска изделий из бобовых и кукурузы</p> <p>Способы сервировки, варианты оформления и подачи основных блюд и гарниров из бобовых и кукурузы.</p> <p>Режимы хранения и реализации.</p>		2
5.	<p>Приготовление и оформление основных блюд и гарниров из макаронных изделий.</p> <p>Ассортимент, технологический процесс приготовления, требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из макаронных изделий: гарниров из макаронных изделий (вермишель, лапша, фигурные изделия); спагетти отварных с соусом; фигурных изделий отварных с сыром; макарон отварных с грибами, овощами; макаронника; лапшевника; яичной лапши с курицей и омлетом; песто. Варианты сочетания макаронных изделий с начинками и соусами для создания гармоничных блюд.</p> <p>Способы сервировки, варианты оформления и подачи основных блюд и гарниров макаронных изделий.</p> <p>Режимы хранения и реализации.</p>		2
	Лабораторные работы	12	
1.	Приготовление и отпуск блюд из овощей.		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень
	2.	Приготовление и отпуск основных блюд из круп и макаронных изделий.		
	Практические работы		2	
	1.	Расчет сырья, определение количества порций основных блюд и гарниров из овощей, круп бобовых и макаронных изделий.		
Тема 4.4. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	Содержание учебного материала		18	
	1-2	<p>Классификация, характеристика основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Значение и пищевая ценность блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря в питании. Классификация, характеристика и ассортимент блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Правила выбора сырья и дополнительных ингредиентов, оценка их качества. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении и отпуске блюд. Правила порционирования, оформления, отпуска блюд Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p>	10	2
	3-4	<p>Приготовление и оформление основных блюд из рыбы. Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству блюд массового спроса из рыбы: отварной основным способом, на пару, «овощной подушке» (судака отварного, палтуса на «овощной подушке»); припущенной (филе трески припущенного, осетрины в рассоле); жареной основным способом, во фритюре, «грилье», на вертеле (карпа жареного, корюшки и судака жареных, семги жареной, камбалы и судака в кляре, судака фри, шашлыка из осетрины, семги на гриле); запеченной (карася, запеченного в сметане; рыбы, запеченной «по-русски» и «по-московски»; солянки рыбной на сковороде); из котлетной массы, жареных основным способом и во фритюре, тушеных, запеченных. Правила приготовления рыбы в целом виде, звеньями, порционными, мелкими кусками, рубленой. Рекомендуемые гарниры и соусы. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Способы сервировки, варианты оформления и подачи</p>		2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень	
		блюд массового спроса из рыбы. Режимы хранения и реализации.			
	5.	<p>Приготовление и оформление основных блюд из нерыбных продуктов моря. Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству блюд массового спроса из нерыбных продуктов моря: раков, креветок отварных; мидий в собственном соку; мидий запеченных; жареных гребешков; креветок, жаренных на гриле; креветок жареных с соусом; креветок запеченных; кальмаров, жаренных во фритюре; крабов, запеченных в сливках; ассорти из морепродуктов, жаренных в кляре. Рекомендуемые гарниры и соусы. Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд массового спроса из нерыбных продуктов моря. Режимы хранения и реализации.</p>		2	
	Лабораторные работы			6	
	1.	Приготовление и отпуск рыбных горячих блюд			
	Практические работы			2	
	1.	Расчет сырья, гарниров, определение количества порций основных блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря .			
Тема 4.5. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из мяса.	Содержание учебного материала		24		
	1.	<p>Классификация, характеристика основных блюд из мяса Значение и пищевая ценность блюд из мяса .Классификация, характеристика и ассортимент блюд из мяса .Правила выбора мясного сырья и дополнительных ингредиентов, оценка их качества. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении и отпуске блюд. Правила порционирования, оформления, отпуска блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из мяса и субпродуктов.</p>	14	2	
	2.	<p>Приготовление и оформление основных блюд из отварного и припущенного мяса. Правила варки, припускания мяса для вторых блюд, определение кулинарной готовности. Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству блюд массового спроса из отварного и</p>		2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень
		<p>припущенного мяса и субпродуктов: отварных мясных продуктов (сосисок, сарделек, вареной колбасы, ветчины) порциями; мяса отварного; котлет натуральных паровых. Рекомендуемые гарниры и соусы.</p> <p>Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд массового спроса из отварного, припущенного мяса. Режимы хранения и реализации.</p>		
	3.	<p>Приготовление и оформление основных блюд из жареного мяса.</p> <p>Правила жарки мясных полуфабрикатов (крупными, порционными натуральными, порционными панированными, мелкими кусками), температурный режим, продолжительность, определение кулинарной готовности.</p> <p>Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству блюд массового спроса из жареного мяса (сосиски, сардельки, колбаса вареная, ветчина, бекон), жаренных основным способом, на гриле и решетке; стейков из говядины, жаренных на гриле и плоской поверхности; корейки свиной, жаренной на гриле; бифштекса; лангета; бефстроганов; шашлыка из баранины; натуральных котлет из телятины, телячьей вырезки жареной; эскалопа; антрекота; шницеля; ромштекса; котлет отбивных; поджарки. Рекомендуемые гарниры, соусы, подливы из мясного сочка. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.</p> <p>Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд массового спроса из жареного мяса . Режимы хранения и реализации.</p>		2
	4.	<p>Приготовление и оформление основных блюд из тушеного мяса.</p> <p>Общая характеристика тушеных блюд из мяса.</p> <p>Правила тушения.</p> <p>Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству блюд массового спроса из тушеного мяса: говядины, тушенной крупными кусками; мяса духового; зраз отбивных; жаркого по-домашнему; баранины тушеной с овощами; свиной колбасы, томленной по-деревенски; рагу; азу; гуляша, плова; рагу из языка; вымени тушеного; почек томленных в сливках; почек по-</p>		3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень
		<p>русски; печени тушеной. Рекомендуемые гарниры и соусы. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.</p> <p>Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд массового спроса из тушеного мяса и субпродуктов. Режимы хранения и реализации.</p>		
	5.	<p>Приготовление и оформление основных блюд из запеченного мяса . Правила запекания мяса. Ассортимент , технологические процессы приготовления, требования к качеству блюд массового спроса из запеченного мяса: говядины, запеченной под луковым соусом; баранины и телятины, запеченных под молочным соусом; котлет натуральных, запеченных в соусе; солянки сборной мясной на сковороде. Рекомендуемые гарниры и соусы. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.</p> <p>Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд массового спроса из запеченного мяса. Режимы хранения и реализации.</p>		2
	6-7	<p>Приготовление и оформление основных блюд из рубленого мяса. Правила жарки блюд из рубленого мяса (натуральных, из котлетной массы). Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству блюд из рубленого мяса: бифштекса рубленого; шницеля натурального рубленого; котлет натуральных рубленых; люля-кебаб; котлет полтавских; изделий из котлетной массы (котлет, биточков, шницелей, зраз, биточков паровых, биточков по-казацки, тефтелей). Рекомендуемые гарниры и соусы к блюдам из рубленого мяса. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.</p> <p>Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд из рубленого мяса. Режимы хранения и реализации.</p>		2
		Лабораторные работы	6	
		Приготовление и отпуск горячих блюд из отварного, жареного и тушеного мяса.		
		Практические работы	4	
	1.	Расчет сырья, гарниров, определение количества порций блюд из мяса.		
	2.	Расчет сырья, гарниров, определение количества		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень
	порций блюд из птицы.			
Тема 4.6. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из птицы, блюд из субпродуктов	Содержание учебного материала		12	
	1.	<p>Классификация, характеристика основных блюд из птицы, блюд из субпродуктов.</p> <p>Значение и пищевая ценность блюд из домашней птицы, пернатой дичи, кролика (зайца) в питании. Классификация, характеристика и ассортимент блюд. Правила выбора сырья и дополнительных ингредиентов, оценка их качества. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из домашней птицы, блюд из субпродуктов.</p>	6	2
	2.	<p>Приготовление и оформление основных блюд из отварной и припущенной птицы и субпродуктов.</p> <p>Правила варки и припускания домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Определение готовности, порционирования.</p> <p>Ассортимент, технологические процессы приготовления требования к качеству основных блюд из домашней птицы: кур отварных; цыплят припущенных; субпродуктов; филе куриного парового; филе куропатки парового. Рекомендуемые гарниры и соусы. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.</p> <p>Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд массового спроса из отварной и припущенной домашней птицы. Режимы хранения и реализации.</p>		2
	3.	<p>Приготовление и оформление основных блюд из жареной птицы, и субпродуктов.</p> <p>Правила жарки птицы, дичи целыми тушками, порционирование. Особенности приготовления блюд из филе.</p> <p>Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству основных блюд из домашней птицы, пернатой дичи: цыплят-табака; перепела жареного; котлет по-киевски; шницеля столичного; филе куропатки фаршированного; шашлыка из кур; курицы в карри; тетерева жареного в</p>		2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень
	<p>сметане;. Рекомендуемые гарниры и соусы. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд массового спроса из жареной птицы и субпродуктов. Режимы хранения и реализации.</p> <p>Приготовление и оформление основных блюд из тушеной и рубленой птицы, субпродуктов.</p> <p>Общая характеристика тушеных и рубленых блюд из птицы, субпродуктов. Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству основных блюд: рябчика тушеного с овощами; зайца тушеного в сметане; рагу из кролика; рагу из субпродуктов; чахохбили из кур; котлет рубленых из кур; котлет из кролика запеченных, рагу из языка; вымени тушеного; почек томленных в сливках; почек по-русски; печени тушеной.</p> <p>Рекомендуемые гарниры и соусы. дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд массового спроса из тушеной и рубленой птицы, субпродуктов. режимы хранения и реализации.</p>		
	Лабораторные работы	6	
	Приготовление и отпуск блюд из птицы.		
Тема 4.7. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из яиц и творога	Содержание учебного материала	10	
	<p>1. Подготовка яиц и яичных продуктов к кулинарному использованию.</p> <p>Значение и пищевая ценность блюд и яиц. Классификация , ассортимент и характеристика блюд из яиц. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, оценка их качества. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Подготовка яиц, яичных продуктов (меланжа, яичного порошка) к кулинарному использованию.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из яиц.</p>	4	2
	<p>2. Приготовление и оформление основных блюд из яиц.</p> <p>Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству блюд массового спроса из яиц: отварных (яиц вареных «всмятку»), «в</p>		2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень
	<p>мешочек», «вкрутую»; яичной каши); жареных (яичницы натуральной и с различными продуктами; омлетов натуральных, смешанных, фаршированных); запеченных (яиц запеченных под соусом, омлетов). Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Способы сервировки, варианты оформления и подачи основных блюд из яиц. Режимы хранения и реализации.</p> <p>Приготовление и оформление основных блюд из творога.</p> <p>Ассортимент, технологические процессы производства, требования к качеству, температура отпуска холодных и горячих блюд из творога: творога со сливками; творога с молоком; творожной массы с наполнителями; сырников; сырников с морковью; вареников ленивых; пудингов паровых и запеченных; запеканок; шариков из творога, жаренных во фритюре. Дефекты, причины возникновения, методы предупреждения. Способы сервировки, варианты оформления и подачи основных блюд из творога. Режимы хранения и реализации.</p>		
	Лабораторные работы	6	
	Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога.		
Тема 4.8. Технологический процесс приготовления основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок	Содержание учебного материала	10	
	<p>1. Классификация, характеристика основных холодных блюд и закусок.</p> <p>Холодные блюда и закуски: понятие, отличия, значение в питании, пищевая ценность.</p> <p>Классификация, характеристика и ассортимент холодных блюд и закусок. Температурный и санитарный режим приготовления. Правила выбора сырья и дополнительных ингредиентов. Оценка их качества. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд и закусок. Нормы отпуска блюд, правила порционирования.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных холодных блюд и закусок.</p>	8	2
	2. Приготовление и оформление бутербродов и порционных гастрономических продуктов.		2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень
	<p>Классификация, характеристика бутербродов. Ассортимент, характеристика хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, используемых для приготовления бутербродов. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству рыбных и мясных гастрономических продуктов, сыра. Правила подготовки хлебобулочных изделий, хлеба, гастрономических продуктов. Принципы и варианты сочетаемости хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, рыбных и мясных гастрономических продуктов, сыра и других продуктов при приготовлении бутербродов. Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации холодных бутербродов открытых и закрытых, горячих бутербродов (сандвичи, в лаваше), рыбные и мясные гастрономические продукты, масло сливочное и сыр порциями. Способы сервировки, варианты оформления и подачи бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Правила упаковки бутербродов.</p>		
	<p>3. Приготовление и оформление салатов и винегретов массового спроса. Общие правила приготовления, оформления, отпуска. Сохранение витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении салатов, винегретов. Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству основных салатов: из сырых овощей, фруктово-овощных салатов, салатов с различными наполнителями, салата греческого, салата «Цезарь», винегретов, салатов с рыбой и морепродуктами, салатов с мясными продуктами, салата из сыра, салата из морской капусты: коктейль-салатов, фруктовых салатов. Рекомендуемые заправки и соусы. Способы сервировки, варианты оформления и подачи салатов и коктейль-салатов. Режимы хранения и реализации. Приготовление и оформление основных холодных закусок из овощей, грибов, яиц. Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству холодных</p>		2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень
	<p>закусок из овощей, грибов, яиц: редьки с маслом или сметаной, икры из кабачков (баклажанов), икры овощной, икры грибной, помидоров и баклажанов фаршированных, маринованных (соленых) грибов с луком, капусты квашеной, капусты провансаль, фасоли в томатном соусе с чесноком; яиц под майонезом с гарниром, фаршированных яиц; яиц со шкварками. Рекомендуются заправки и соусы для отдельных холодных закусок.</p> <p>Способы сервировки, варианты оформления и подачи холодных закусок из овощей, грибов и яиц. Режимы хранения и реализации.</p>		
	<p>4. Приготовление и оформление основных холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов, нерыбных продуктов моря</p> <p>Характеристика, ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов, нерыбных продуктов моря: икры (зернистой и кетовой), семги малосолевой, балычных изделий, рыбы горячего копчения, рыбных консервов, сельди натуральной, сельди с гарниром, сельди рубленой, рыбы отварной с хреном, рыбы под майонезом, рыбы заливной (порциями), студня рыбного, рыбы под маринадом, ассорти рыбного; кальмаров и креветок заливных, раков по-русски. Рекомендуются гарниры и соусы. Дефекты, причины возникновения, методы предупреждения.</p> <p>Способы сервировки, варианты оформления и подачи основных холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов, нерыбных продуктов моря. Режимы хранения и реализации.</p> <p>Приготовление и оформление основных холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, птицы.</p> <p>Характеристика, ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, птицы: ветчины с гарниром; мяса, языка, птицы (кролика) отварных с гарниром; филе птицы под майонезом; мяса, языка заливных (порциями); ростбифа с гарниром; домашней птицы жареной с гарниром; студня мясного, студня из субпродуктов;</p>		2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень
		<p>ассорти мясного. Рекомендуемые гарниры и соусы. Дефекты, причины возникновения, методы предупреждения.</p> <p>Способы сервировки, варианты оформления и подачи холодных блюд и закусок массового спроса из мяса, мясных продуктов, птицы (кролика). Режимы хранения и реализации.</p>		
	Практические работы		2	
	1.	Расчет сырья, гарниров, определение количества порций холодных блюд и закусок.		
Тема 4.9. Технологический процесс приготовления и оформления основных сладких блюд и горячих напитков	Содержание учебного материала		12	
	1.	<p>Приготовление основных холодных сладких блюд. Ассортимент, характеристика, технологический процесс приготовления и отпуска, требования к качеству, режимы хранения и реализации основных холодных сладких блюд: натуральных (свежих, быстрозамороженных) фруктов, ягод и плодовых овощей; фруктов в сиропе, со взбитыми сливками, с соусом; фруктовых салатов; компотов из плодов и ягод (свежих, замороженных, сушеных, консервированных); железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбуков, кремов); десертов на основе готовых видов теста (творожного пирога с ягодами, бисквитного рулета с фруктами. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.</p> <p>Способы сервировки, варианты оформления и подачи основных холодных сладких блюд.</p>	6	2
	2.	<p>Приготовление основных горячих сладких блюд. Ассортимент, характеристика основных горячих сладких блюд. Технологический процесс приготовления и отпуска, требования к качеству, режимы хранения и реализации основных горячих сладких блюд: яблок, запеченных в красном вине; фруктов гриль с ликером; гренок с фруктами; яблок-гриль на тостах с корицей; яблок в тесте жареных; шарлотки с яблоками; яблок с рисом; пудинга яблочного с орехами запеченного; пудинга фруктового парового; ризотто с яблоками и лимоном; фламбированных груш с малиновым соусом и др.</p> <p>Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.</p> <p>Способы сервировки, варианты оформления и подачи основных горячих сладких блюд.</p>		2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень
	3	<p>Приготовление основных напитков. Ассортимент, характеристика холодных и горячих напитков. Технологический процесс приготовления и отпуска, требования к качеству, режимы хранения и реализации основных напитков: чая, кофе, кофейных напитков, какао, горячего лимонного (малинового) пунша, горячего пунша с пряностями, горячего пунша с молоком, глинтвейна, смешанных (купажированных) соков, морсов, лимонного (апельсинового) напитка, напитка из ревеня, напитка из плодов шиповника, сбитней, хлебного кваса, напитка «Петровского», холодного апельсинового (лимонного) чая. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Способы сервировки, варианты оформления и подачи напитков массового спроса.</p>		2
	Лабораторные работы		6	
		Приготовление и отпуск горячих сладких блюд и напитков.		
Тема 4.10. Технологический процесс приготовления основных блюд из дрожжевого теста	Содержание учебного материала		20	
	1-2	<p>Классификация и характеристика основных мучных блюд. Значение и пищевая ценность мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий в питании. Классификация, ассортимент и характеристика мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий. Основное сырье. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, оценка их качества. Влияние основных показателей сырья на процесс тестообразования. Подготовка сырья. Совместимость и взаимозаменяемость сырья и продуктов. Разрыхлители теста. Способы разрыхления теста. Виды теста и его использование. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении мучных блюд и изделий.</p>	12	2
	3-4	<p>Приготовление основных мучных блюд из дрожжевого теста. Схема технологического процесса приготовления дрожжевого безопарного теста. Ассортимент, характеристика блюд из дрожжевого теста. Соотношение муки и жидкости для разных изделий. Технологический процесс приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации блюд из</p>		2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень
		дрожжевого теста: блинов, оладий, пиццы. Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения. Способы сервировки, варианты оформления и подачи основных блюд из дрожжевого теста.		
	5-6	Приготовление основных мучных изделий. Ассортимент, характеристика основных мучных изделий. Схемы технологических процессов приготовления опарного дрожжевого теста и пресного сдобного теста. Правила подготовки пресного слоёного теста (полуфабрикат). Технологический процесс приготовления; требования к качеству; режимы производства, хранения и реализации основных мучных изделий: пирожков из дрожжевого, пресного слоёного и пресного сдобного теста с различными фаршами и начинками; беляшей; чебуреков; пончиков; хвороста; ватрушек; кулебяк из дрожжевого и пресного слоёного теста с различными фаршами; расстегаев и ватрушек из дрожжевого, пресного слоёного и пресного сдобного теста; мясных изделий, запеченных в тесте; шанег; пирогов (закрытых, полуоткрытых и открытых) из дрожжевого и пресного сдобного теста с различными фаршами и начинками. Технология приготовления фаршей и начинок для основных мучных изделий. Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения. Правила охлаждения и замораживания теста и изделий в виде полуфабрикатов. Способы подачи и варианты дополнительного оформления мучных изделий.		2
		Лабораторные работы	6	
	1.	Приготовление и отпуск изделий из песочного и сдобного пресного теста.		
		Практические работы	2	
Тема 4.11. Технологический процесс приготовления основных блюд лечебного	1.	Содержание учебного материала Общая характеристика диетического (лечебного) питания. Лечебное питание: определение, назначение, сущность, принципы. Значение в лечебном питании пищевых продуктов и диетических блюд.	14 6	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень
питания		Классификация и ассортимент кулинарной продукции и напитков, используемых в диетическом, лечебно-профилактическом питании. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, оценка их качества. Особенности технологических приемов обработки продуктов для диетического, лечебно-профилактического питания. Температурный и санитарный режимы. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении диетических (лечебных) блюд.		
	2-3	Особенности приготовления кулинарной продукции и напитков, используемых в диетическом (лечебном) питании. Характеристика основных лечебных диет. Особенности приготовления кулинарной продукции и напитков в соответствии с требованиями диет 1, 2, 5, 7, 10, 9. Варианты применения отдельных блюд и напитков для различных диет. Органолептические способы определения степени готовности и качества диетических (лечебных) блюд. Режимы хранения и реализации. Способы сервировки, варианты оформления и подачи диетических (лечебных) блюд и напитков.		2
	Лабораторные работы		6	
		Приготовление и отпуск блюд диетического питания.		
	Практические работы		2	
	Составление меню суточного рациона диет 1, 2, 5, 7, 10, 9 с учетом режима питания, химического состава продуктов, калорийности рационов. Анализ составленного меню, оценка соответствия требованиям диет.			
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 4. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы и нормативной технологической документации (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, подготовка к их защите. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся: 1. Составление алгоритмов приготовления и отпуска основных супов. 2. Составление технологических карт на основные супы. 3. Составление таблицы «Требования к качеству основных супов, сроки их			84	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень
	<p>реализации».</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Подготовка докладов по теме: «Особенности приготовления и отпуска традиционных русских супов». 5. Составление алгоритмов приготовления и отпуска основных соусов и их производных. 6. Составление технологических карт на основные соусы и их производные. 7. Составление таблиц: «требования к качеству основных соусов и их производных, сроки их реализации», «Кулинарное использование основных соусов и их производных». 8. Подготовка докладов по теме: «Использование соусов в кухнях народов мира». 9. Составление алгоритмов приготовления и отпуска основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий. 10. Составление технологических карт на основные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий. 11. Составление таблиц: «Требования к качеству основных блюд и гарниров из овощей и грибов», «Требования к качеству основных блюд и гарниров из бобовых, кукурузы и макаронных изделий», «Требования к качеству основных блюд и гарниров из круп». 12. Составление алгоритмов приготовления и отпуска основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. 13. Составление технологических карт на основные блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. 14. Составление таблицы: «Требования к качеству основных блюд из рыбы». 15. Подготовка докладов по теме: «Особенности приготовления и подачи блюд из нерыбных продуктов моря в кухнях разных народов». 16. Составление алгоритмов приготовления и отпуска основных блюд из мяса и субпродуктов. 17. Составление технологических карт на основные блюда из мяса и субпродуктов. 18. Составление таблиц: «Требования к качеству основных блюд из мяса», «Требования к качеству основных блюд из субпродуктов». 19. Подготовка докладов по теме: «Особенности приготовления и подачи блюд из диких животных», «Особенности приготовления и подачи традиционных русских блюд из мясных субпродуктов». 20. Составление алгоритмов приготовления и отпуска основных блюд из домашней птицы, пернатой дичи, кроликов, зайцев. 21. Составление технологических карт на основные блюда из птицы. 22. Составление таблицы: «Требования к качеству основных блюд из птицы». 23. Подготовка докладов по теме: «Особенности приготовления и подачи блюд из дичи». 24. Составление алгоритмов приготовления и отпуска основных горячих блюд 		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень
	<p>из творога.</p> <p>25. Составление технологических карт на основные блюда из яиц и творога.</p> <p>26. Составление таблиц: «Требования к качеству основных блюд из яиц», «Требования к качеству основных блюд из творога».</p> <p>27. Составление технологических карт на основные холодные блюда и закуски.</p> <p>28. Составление технологических карт на основные горячие закуски.</p> <p>29. Составление таблиц: «Требования к качеству и сроки реализации блюд и закусок массового спроса из рыбы, мяса, птицы», «Требования к качеству основных горячих закусок».</p> <p>30. Самостоятельное изучение материала по темам: «Технология приготовления сладких соусов», «Технология приготовления холодных рыбных блюд и закусок», «Технология приготовления блюд из запеченной рыбы», пользуясь основной и дополнительной литературой.</p> <p>31. Подготовка рефератов по темам: «Приготовление и отпуск бутербродов», «Приготовление и отпуск основных холодных блюд и закусок из нерыбных продуктов моря».</p> <p>32. Составление алгоритмов приготовления и отпуска основных сладких блюд.</p> <p>33. Составление таблицы: «Требования к качеству, сроки реализации основных сладких блюд».</p> <p>34. Подготовка докладов, рефератов по темам: «Традиционные русские напитки, особенности их приготовления и подачи», «Современные технологии производства десертов. Использование сухих смесей для приготовления сладких блюд».</p> <p>35. Составление алгоритмов приготовления пресного теста; дрожжевого теста опарным и безопарным способами; пресного сдобного теста.</p> <p>36. Составление алгоритмов приготовления и отпуска основных мучных блюд.</p> <p>37. Составление алгоритмов приготовления основных мучных и хлебобулочных изделий.</p> <p>38. Составление таблиц: «Требования к качеству основных мучных блюд», «Требования к качеству основных мучных изделий», «Требования к качеству хлебобулочных изделий».</p> <p>39. Подготовка докладов, рефератов по темам: «Современные технологии. Использование хлебных смесей промышленного производства», «Хлебобулочные изделия и хлеб, традиционные в русской кухне. Особенности их приготовления и оформления», «Ассортимент, различные технологии и методы приготовления пиццы», «Особенности приготовления и оформления выпеченных изделий с фаршами в кухнях народов мира».</p> <p>40. Составление таблиц: «Требования к качеству кулинарной продукции в соответствии с требованиями диет».</p> <p>41. Подготовка докладов по теме: «Назначение и приготовление блюд специального назначения в диетическом (лечебном) питании»;</p> <p>42. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Сборником рецептов на торты,</p>		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень
	пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия, Сборником рецептур блюд диетического питания, Справочником технолога, нормативно-технической документацией.		
Учебная практика Виды работ: <ul style="list-style-type: none"> – Изучение безопасной эксплуатации технологического оборудования для приготовления простой и основной кулинарной продукции – Первичная обработка и нарезка традиционных видов овощей, грибов, плодов. – Первичная обработка рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря. Приготовление основных полуфабрикатов из рыбы. – Механическая кулинарная обработка мяса, субпродуктов, домашней птицы. Приготовление основных полуфабрикатов из них. – Приготовление бульонов, супов и соусов массового спроса. – Приготовление основных гарниров и блюд из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. – Приготовление основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. – Приготовление основных блюд из мяса, субпродуктов, домашней птицы. – Приготовление основных блюд яиц и творога. – Приготовление салатов, холодных блюд и закусок массового спроса. – Приготовление основных сладких блюд и напитков. – Приготовление основных мучных и хлебобулочных изделий. 		432	
Всего		918	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение профессионального модуля

Реализация рабочей программы профессионального модуля осуществляется в:

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 2

Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля.

Стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, доска, трибуна, плакаты, стенды, видеофильмы, презентации, учебно-методический комплекс «ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

Кабинет общепрофессиональных дисциплин № 17

Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля.

Стол и стулья для обучающихся, стол и стул для преподавателя, экран Screen Media настенный рулонный, переносное мультимедийное оборудование (мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP, 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D; ноутбук ASUS K50AF с программным обеспечением: Microsoft Windows 7(договор 06-0512 от 14.05.2012), Яндекс Браузер(бесплатное\свободно распространяемое), Microsoft Office 2010(договор 07-0812 от 27.08.2012), КОМПАС-3D(сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019), СПС «Консультант Плюс»(договор 5329-С от 01.06.2015), ПСС «Техэксперт»(контракт 120 от 30.07.2015)).

Учебный кулинарный цех

Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Стол и стул для преподавателя, комплект лабораторной мебели для обучающихся, плита электрическая, Мясорубка электрическая, Миксер DELTA - 5017 BC, Водонагреватель AristonBRAVOE 4523, Фритюрница, Весы CASSV – 10, Печь пароконвекционная, Блендер погружной, Пароварка, Микроволновая печь LG 2101042137, ХлебопечьCAMERONCB-4407, Взбивальная машина, Холодильник «Свияга», «Смоленск», Электрокипяtilьник GASNRORAG, Стеллаж для посуды, Производственные столы, Ванна ВМО (960x530x870), Овоскоп, Блиница тефлоновая, Персональный компьютер. *Посуда и инвентарь:* Блюдо круглое, Блюдо овальное, Венчик, Вилка десертная, Вилка для раздачи холодных закусок, Вилка для рыбы, Вилка столовая, Тарелка глубокая столовая, Тарелка закусочная, Тарелка мелкая столовая, Тарелка пирожковая, Баранчики мет, Ковш алюм., Соусники, Сотейники нер, Сковорода, Сковорода ВОК, Кастрюли алюм., Кастрюля алюм. 20л, Кастрюля эм., Лотки алюм., Миски нер., Селедочница, Креманки стекло, Салатники, Ножи кухонные, Горшочки керамические, Чайная пара, Сито, Молоточки для отбивания мяса, Чайники эмал., Кувшины стекло, Набор для карвинга, Скалка,

Кокотница, Доска разделочная, учебно-методический комплекс «ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

Учебный кондитерский цех

Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля.

Стол и стул для преподавателя, комплект лабораторной мебели для обучающихся, плита электрическая, Мясорубка электрическая, Миксер DELTA - 5017 BC, Водонагреватель AristonBRAVOE 4523, Фритюрница, Весы CASSV – 10, Печь пароконвекционная, Блендер погружной, Пароварка, Микроволновая печь LG 2101042137, Хлебопечь CAMERONCB-4407, Взбивальная машина, Холодильник «Свияга», «Смоленск», Электрокипятильник GASNRORAG, Стеллаж для посуды, Производственные столы, Ванна ВМО (960x530x870), Овоскоп, Блинная тефлоновая, Персональный компьютер. *Посуда и инвентарь:* Блюдо круглое, Блюдо овальное, Венчик, Вилка десертная, Вилка для раздачи холодных закусок, Вилка для рыбы, Вилка столовая, Тарелка глубокая столовая, Тарелка закусочная, Тарелка мелкая столовая, Тарелка пирожковая, Баранчики мет, Ковш алюм., Соусники, Сотейники нер, Сковорода, Сковорода ВОК, Кастрюли алюм., Кастрюля алюм. 20л, Кастрюля эм., Лотки алюм., Миски нер., Селедочница, Креманки стекло, Салатники, Ножи кухонные, Горшочки керамические, Чайная пара, Сито, Молоточки для отбивания мяса, Чайники эмал., Кувшины стекло, Набор для карвинга, Скалка, Кокотница, Доска разделочная, учебно-методический комплекс «ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

С целью обеспечения выполнения обучающимися практических заданий на практических и лабораторных занятиях с использованием персональных компьютеров, в процессе изучения профессионального модуля используется **кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности № 26.**

Учебная аудитория для проведения практических и лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля.

Стол и кресло для преподавателя, столы и кресла для обучающихся, персональные компьютеры ALTA Wing B730MDi3-3225 монитор ViewSonic – 13 шт. с выходом в сеть Интернет и программным обеспечением: MS Windows 7 (договор 06-0512 от 14.05.2012), Microsoft Office 2010 (договор 14-0512 от 25.05.2012), Конструктор тестов 3.1 (договор 697994-M26 от 01.12.2009), Монтаж холодильно-компрессорных машин (договор 32 от 05.07.2011), КОМПАС-3D (сублицензионный договор № МЦ-19-00205 от 07.05.2019), Яндекс Браузер (бесплатное\свободно распространяемое), Project Expert (договор Tr000128238 от 12.12.2016), 7 Zip (бесплатное\свободно распространяемое), переносное мультимедийное оборудование (экран Projecta SlimScreen (180x180 см) Matte WhiteS, Case Black Grey, мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP, 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D)

Учебно-методическое обеспечение: учебно-методический комплекс профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, включающий учебное пособие, лабораторный практикум, методические указания по изучению профессионального

модуля, методические рекомендации по преподаванию профессионального модуля, методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся.

Реализация рабочей программы профессионального модуля предусматривает учебную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники (ОИ):

1. Выполнение работ по профессии Повар: учебное пособие / Сост. С. В. Костикова. – Брянск: Брянский ГАУ, 2020. – 108 с.

2. Бочкарева, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. А. Бочкарева. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 434 с. — ISBN 978-5-4497-0507-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/94722.html> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Борисова, А. В. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Часть 1. Механическое оборудование. Каталог : учебное пособие / А. В. Борисова. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2018. — 353 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/92228.html> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Выполнение работ по профессии Повар. Практикум: учебное пособие / Сост. Е.В. Чавыкина. – Брянск: Брянский ГАУ, 2016. – 64 с.

5. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях : справочник / . — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 339 с. — ISBN 978-5-4377-0100-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/70891.html> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей

6. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения : учебно-методическое пособ / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/126908> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники (ДИ):

1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: <https://book.ru/book/932123> . — Текст : электронный.

2. Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-405-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная

система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/88443.html> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Киреева, А. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебное пособие / А. В. Киреева. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018. — 125 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133058> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : Дашков и К, 2018. — 496 с. — ISBN 978-5-394-02516-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85576.html> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей

5. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2018. — 496 с. — 978-5-394-01714-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85295.html>

6. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131009> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Интернет ресурсы (И-Р):

1. Кулинария [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://vitameal.ru/cook.php>. — Дата обращения 10.02.2020. — Заглавие с экрана.

2. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] / Joomla/ OpenSourceContentManagement: сайт// Режим доступа: <http://vitameal.ru/cook.php>. — Дата обращения 15.02.2020. — Заглавие с экрана.

3. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания/ [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm> Дата обращения: 25.02.2020.— Заглавие с экрана.

4. Индустрия гостеприимства и питания [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.horeca.ru> Дата обращения: 25.02.2020.— Заглавие с экрана.

5. Весь общепит России [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.pitportal.ru> Дата обращения: 25.02.2020.— Заглавие с экрана.

6. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html> Дата обращения: 25.02.2020.— Заглавие с экрана.

Использование активных и интерактивных форм проведения занятий

В целях реализации компетентностного подхода, для формирования и развития профессиональных и общих компетенций обучающихся, в процессе изучения профессионального модуля используются следующие активные и интерактивные формы проведения занятий:

№ п/п	Наименование темы/ раздела	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
1	Тема 1.7. Оборудование предприятий общественного питания	Лекция - визуализация	Обучающиеся осуществляют подбор оборудования: механическое, тепловое, измерительное, холодильное и составляют презентацию по теме
2	Тема 3.1 Процессы, формирующие качество готовой продукции	Мозговой штурм	Обучающиеся высказывают большое количество вариантов решения, а затем из высказанных идей отбираются наиболее удачные, практичные
3	Тема 3.5. Способы заправки птицы	Урок - конференция	Обучающиеся заранее получают темы докладов и готовят по ним выступления
4	Тема 4.1 Организация приготовления супов. Технология приготовления бульонов	Кейс - метод	Обучающиеся получают набор ситуационных задач и решают их. Составляют алгоритм приготовления и отпуска основных супов
5	Лабораторное занятие Приготовление и отпуск протертых супов	Коллективная мыслительная деятельность – работа в микрогруппах (парах)	Обучающиеся производят расчеты технологических карт на супы, организуют технологический процесс приготовления протертых супов, органолептически оценивают качество приготовленных супов.
6	Тема 4.4. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	Урок - презентация	Презентации «Особенности приготовления и подачи блюд из нерыбных продуктов моря в кухнях разных народов», «Блюда из дорады», «Современные направления в оформлении и подаче блюд из рыбы» и др. Представление иллюстрированного содержания материала
7	Тема 4.5 Общие правила жарки мяса	Кейс - метод	Обучающиеся получают набор ситуационных задач и решают их
8	Лабораторное занятие Приготовление и отпуск блюд из птицы	Коллективная мыслительная деятельность – работа в микрогруппах	Обучающиеся производят расчеты технологических карт на блюда из птицы, организуют технологический процесс приготовления блюд из птицы,

		(парах)	органолептически оценивают качество приготовленных блюд
9	Тема 4.8 Технология приготовления холодных рыбных блюд и закусок	Творческое задание	Воспроизведение обучающимися полученной ранее информации в виде теста, кроссворда
10	Лабораторное занятие: Приготовление и отпуск изделий из песочного и сдобного пресного теста	Коллективная мыслительная деятельность – работа в микрогруппах (парах)	Обучающиеся производят расчеты технологических карт на изделия из песочного и сдобного пресного теста, организуют технологический процесс приготовления изделий из песочного и сдобного пресного теста, органолептически оценивают качество приготовленных изделий
11	Практическое занятие Составление меню суточного рациона диет 1,2,5,7,10 с учетом режима питания. Химического состава продуктов, калорийности рационов	Кейс - метод	Обучающиеся получают набор ситуационных задач и решают их
12	Раздел 4. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуска	Олимпиада	Среди групп обучающихся проводится интеллектуальное соревнование по разделу профессионального модуля, позволяющее выявить не только знания фактического материала, но и умение применять эти знания в новых нестандартных ситуациях, требующих творческого мышления.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Изучение профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих имеет основополагающее значение для реализации основных профессиональных образовательных программ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Профессиональный модуль ПМ.07 включает в себя МДК 07.01. Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар. Основой для изучения профессионального

модуля служат знания, приобретенные студентами при изучении общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин. Изучение остальных профессиональных модулей осуществляется после освоения профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Реализация программы модуля предусматривает учебную практику.

Обязательным условием допуска к учебной практике по профессиональному модулю ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является наличие у обучающегося личной медицинской книжки с заключением о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

По МДК. 07.01. Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Изучение программы модуля завершается квалификационным экзаменом.

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин:

- ОГСЭ. 02. История
- ОГСЭ. 03. Иностранный язык
- ОГСЭ. 04. Физическая культура
- ОГСЭ. 05. Культурология
- ЕН. 01. Математика
- ЕН. 02. Экологические основы природопользования
- ЕН. 03. Химия
- ОП. 01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
- ОП. 02. Физиология питания
- ОП. 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья
- ОП. 04. Информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОП. 09. Безопасность жизнедеятельности

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППССЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в год.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Технологии формирования профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбор схем организации рабочих мест для обработки сырья и приготовления (подготовки) полуфабрикатов в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; – оценка качества мяса, субпродуктов, в соответствии с видом, кондицией сырья; – выбор схем подготовки туш мяса к разделке; – точность соблюдения схем кулинарной разделки туш; – выбор приёмов приготовления основных полуфабрикатов из мяса в зависимости от кулинарного использования; – точность соблюдения рецептур натуральной рубленой и котлетной массы из мяса, полуфабрикатов из них; – выбор схем обработки субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них в зависимости от кулинарного использования; – выбор схем обработки мяса диких животных и приёмов приготовления полуфабрикатов из них; – качество и безопасность основных полуфабрикатов из мяса и субпродуктов, – выбор методов обработки и использования пищевых отходов; – определение режимов и условий хранения полуфабрикатов из мяса и субпродуктов, 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> – защиты практических и лабораторных работ; – тестирования; – контрольных работ по темам МДК; – экспертной оценки результатов самостоятельно й подготовки студентов <p>Зачеты по учебной практике, разделам профессионального модуля.</p> <p>Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбор схем организации рабочих мест для обработки сырья и приготовления (подготовки) полуфабрикатов в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; – оценка качества рыбы и нерыбных продуктов моря в соответствии с видом, кондицией сырья; – выбор схем обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом, нерыбных продуктов моря; – выбор приёмов приготовления основных полуфабрикатов из рыбы в зависимости от кулинарного использования; – точность соблюдения рецептур рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее; – выбор приёмов приготовления основных полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря; – качество и безопасность основных полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря; – выбор методов обработки и использования пищевых отходов; – определение режимов и условий хранения полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря. 	
<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбор схем организации рабочих мест для обработки сырья и приготовления (подготовки) полуфабрикатов в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; – оценка качества домашней птицы, в соответствии с видом, кондицией сырья; – точность соблюдения рецептур натуральной рубленой и котлетной массы из мяса птицы, полуфабрикатов из них; – точность соблюдения схем механической обработки домашней птицы, пернатой дичи, кролика; 	

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<ul style="list-style-type: none"> – выбор приёмов приготовления основных полуфабрикатов из домашней птицы, в зависимости от кулинарного использования; – качество и безопасность основных полуфабрикатов, домашней птицы, – выбор методов обработки и использования пищевых отходов; – определение режимов и условий хранения полуфабрикатов из домашней птицы. 	
<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственно й (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбор схем организации рабочих мест для приготовления холодных блюд и закусок в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; – оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, винегретов, холодных блюд и закусок массового спроса; – выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от кулинарного использования сырья; – выбор рациональных технологических схем приготовления основных холодных блюд и закусок; – качество и безопасность готовой продукции; – подбор гарниров, соусов и заправок для отпуска холодных блюд и закусок массового спроса; – выбор температурного режима приготовления, отпуска и хранения готовых блюд и закусок; – выбор посуды, способа сервировки, варианта оформления готовой продукции; точность оформления технологической документации. 	

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбор безопасных схем организации рабочих мест; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; – оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных соусов ; – выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – выбор рациональных технологических схем основных холодных соусов (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов); – качество и безопасность готовой продукции; – выбор температурного режима приготовления, отпуска и хранения соусов; – выбор посуды, способа сервировки, варианта оформления готовой продукции; – точность оформления технологической документации. 	
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбор безопасных схем организации рабочих мест; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; – оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов, супов массового спроса; – выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – выбор рациональных технологических схем приготовления основных бульонов, отваров, супов; – качество и безопасность готовой продукции; – выбор температурного режима приготовления, отпуска и хранения бульонов, отваров, супов; – выбор посуды, способа сервировки, варианта оформления готовой продукции; – точность оформления технологической документации. 	
<p>ПК 3.2.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбор безопасных схем организации 	

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – рабочих мест; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; – оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих соусов ; – выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – выбор рациональных технологических схем основных горячих соусов (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов); – качество и безопасность готовой продукции; – выбор температурного режима приготовления, отпуска и хранения соусов; – выбор посуды, способа сервировки, варианта оформления готовой продукции; – точность оформления технологической документации. 	
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбор безопасных схем организации рабочих мест; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; – оценка качества продуктов в соответствии с товароведной характеристикой сырья; – выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – выбор рациональных технологических схем приготовления блюд массового спроса из овощей, грибов, сыра; – качество и безопасность готовой продукции; – подбор соусов для отпуска основных блюд из овощей, грибов, сыра; – выбор температурного режима приготовления, отпуска и хранения блюд; – выбор посуды, способа сервировки, варианта оформления готовой продукции; – точность оформления технологической документации. 	
<p>ПК 3.4. Организовывать и</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбор безопасных схем организации рабочих мест; – выбор технологического оборудования и 	

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственно й (домашней) птицы.</p>	<p>производственного инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд массового спроса из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы; – выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от кулинарного использования сырья; – выбор рациональных технологических схем приготовления основных блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы; – качество и безопасность готовой продукции; – подбор соусов и гарниров для отпуска блюд массового спроса из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы – выбор температурного режима приготовления, отпуска и хранения готовых блюд; – выбор посуды, способа сервировки, варианта оформления готовой продукции; – точность оформления технологической документации. 	
<p>ПК7.1. Организовывать и проводить приготовление основных сладких блюд, напитков.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбор безопасных схем организации рабочих мест; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; – оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных сладких блюд, напитков; – выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – выбор рациональных технологических схем приготовления сладких блюд и напитков массового спроса; – качество и безопасность готовой продукции; – выбор способов и приемов приготовления соусов, сиропов, глазури для подачи основных сладких блюд; 	

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<ul style="list-style-type: none"> – подбор соусов, сиропов, глазури для отпуска основных сладких блюд; – выбор температурного режима приготовления, отпуска и хранения готовых сладких блюд, напитков; – выбор посуды, способа сервировки, варианта оформления готовой продукции; – точность оформления технологической документации. 	
<p>ПК7.2. Организовывать и проводить приготовление основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбор безопасных схем организации рабочих мест; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; – оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий; – выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – выбор рациональных технологических схем приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий; – выбор способов и приёмов приготовления теста; – выбор способов и приёмов приготовления фаршей и начинок для основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий; – качество и безопасность полуфабрикатов, готовой продукции; – выбор температурного режима приготовления, отпуска и хранения мучных блюд и изделий; – выбор посуды, способы подачи и варианты оформления готовой продукции; – точность оформления технологической документации. 	
<p>ПК7.3 Организовывать и проводить приготовление диетических (лечебных) блюд.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбор схем организации рабочих мест для приготовления диетических (лечебных) блюд в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; – оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для 	

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	приготовления диетических (лечебных) блюд; – выбор способов и приёмов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от назначения диет; – выбор рациональных технологических схем приготовления диетических (лечебных) блюд; – подбор кулинарной продукции и напитков в соответствии с требованиями диет 1, 2, 5, 7, 10, 9; – качество и безопасность готовой продукции; – подбор соусов и гарниров для отпуска диетических (лечебных) блюд; – выбор температурного режима приготовления, отпуска и хранения готовых блюд; – выбор посуды, способа сервировки, варианта оформления готовой продукции; – точность оформления технологической документации.	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Технологии формирования общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	выбор схем и методов решения профессиональных задач в соответствии с целями и способами их достижения, определенными руководителем, в области ведения технологических процессов, производства кулинарной продукции массового спроса	

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	анализ рабочей ситуации; контроль, оценка и коррекция результатов собственной деятельности в области ведения технологических процессов производства кулинарной продукции массового спроса	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	эффективный поиск необходимой информации с целью качественного выполнения профессиональных задач.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами, потребителями в ходе обучения	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	демонстрация подготовки к работе производственного помещения, соблюдения санитарных норм и правил	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.	

Лист изменений и дополнений к рабочей программе профессионального модуля

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

2021-2022 у.г.

№	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, номер протокола заседания ЦМК	Подпись председателя ЦМК
		Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения.		
1.	4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<p>В связи с обновлением информационного обеспечения обучения п.4.2 Информационное обеспечение обучения читать в новой редакции:</p> <p>Основные источники (ОИ):</p> <p>1. Технологические процессы механической, кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса: учебное пособие / Сост. С. В. Костикова. – Брянск: Брянский ГАУ, 2021. – 67 с.</p> <p>2. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск: учебное пособие. часть 1 / Сост. С. В. Костикова. – Брянск: Брянский ГАУ, 2021. – 128 с.</p> <p>3. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск: учебное пособие. часть 2 / Сост. С. В. Костикова. – Брянск: Брянский ГАУ, 2021. – 85 с.</p> <p>4. Бочкарева, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. А. Бочкарева. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 434 с. —</p>	20.05.21г протокол № 9	

		<p>ISBN 978-5-4497-0507-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/94722.html (дата обращения: 29.04.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p> <p>5. Борисова, А. В. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Часть 1. Механическое оборудование. Каталог : учебное пособие / А. В. Борисова. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2018. — 353 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/92228.html (дата обращения: 29.04.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p> <p>6. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях : справочник / . — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 339 с. — ISBN 978-5-4377-0100-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/70891.html (дата обращения: 01.05.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p> <p>7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения : учебно-методическое пособ / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/126908 (дата обращения: 15.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	
--	--	--	--

		<p>Дополнительные источники (ДИ):</p> <p>1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: https://book.ru/book/932123 (дата обращения: 29.04.2021). — Текст : электронный.</p> <p>2. Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж : Воронежский государственный инженерных технологий университет, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-405-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/88443.html (дата обращения: 01.05.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p> <p>3. Киреева, А. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебное пособие / А. В. Киреева. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018. — 125 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133058 (дата обращения: 15.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>4. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : Дашков и К, 2018. — 496 с. — ISBN 978-5-394-02516-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/85576.html (дата обращения: 29.04.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p> <p>5. Васюкова, А. Т. Справочник</p>	
--	--	---	--

		<p>повара [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2018. — 496 с. — 978-5-394-01714-8 (дата обращения: 29.04.2021). — Режим доступа:http://www.iprbookshop.ru/85295.html</p> <p>6. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/131009 (дата обращения: 15.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Интернет ресурсы (И-Р):</p> <p>1. Кулинария [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: http://vitameal.ru/cook.php. — Дата обращения 10.02.2021. — Заглавие с экрана.</p> <p>2. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] / Joomla/OpenSourceContentManagement: сайт// Режим доступа: http://vitameal.ru/cook.php. — Дата обращения 15.02.2021. — Заглавие с экрана.</p> <p>3. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания/ [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm Дата обращения: 25.02.2021.— Заглавие с экрана.</p> <p>4. Индустрия гостеприимства и питания [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: http://www.horeca.ru Дата обращения: 25.02.2021.— Заглавие с экрана.</p> <p>5. Весь общепит России</p>	
--	--	--	--

		<p>[Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: http://www.pitportal.ru Дата обращения: 25.02.2021.– Заглавие с экрана.</p> <p>Федеральный образовательных ресурсов. Общественное питание портал ресурсов.</p>		
		[Электронный ресурс]: сайт //		