

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**профессионального модуля**

**ПМ.07 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих,  
должностей служащих»**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Брянск, 2024

ББК 74.57  
Р 13

**Согласована:**  
Зав. библиотекой

\_\_\_\_\_Ильютенко С. Н.

23.05.2024 г.

**Рассмотрена и  
рекомендована:**  
ЦМК профессиональных  
модулей

Протокол № 9  
от 23.05.2024 г.

Председатель ЦМК  
\_\_\_\_\_ Демченко Н.И.

**Утверждаю:**  
Зам. директора по учебной  
работе центра СПО

\_\_\_\_\_ Панаскина Л. А.

23.05.2024 г.

Р 13

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих» / Сост. С.В. Костикова – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2024.- 41 с.

Рабочая программа профессиональной модуля ПМ.07 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

СОГЛАСОВАНА:

ООО «Дебри»

Управляющий директор \_\_\_\_\_ Кирилкин Е.С.

23.05.2024 г.

МП

ББК 74.57

© Костикова С.В., 2024  
© Мичуринский филиал ФГБОУ  
ВО Брянский ГАУ, 2024

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	29
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	33

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена, выделенной из вариативной части часов, предусмотренных в ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности *Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих* и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции, трудовые функции:

### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих
ПК 7.1.	Организовывать производство приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 7.2	Осуществлять технологические процессы механической кулинарной обработки и подготовки сырья, приготовление полуфабрикатов
ПК 7.3	Проводить технологические процессы приготовления кулинарной продукции и её отпуск

### 1.2.3. Перечень трудовых функций

Код	Наименование трудовых функций
А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара
А/01.3	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
А/02.3	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими трудовыми функциями обучающийся в ходе освоения рабочей профессии должен владеть:

<b>Трудовая функция А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места</b>	
Трудовые действия	ТД 1.Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	ТД 2.Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
	ТД 3.Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
	ТД 4.Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
Необходимые	У1.Производить работы по подготовке рабочего места и

умения	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	У2.Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
	У3.Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые знания	31.Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	32.Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	33.Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	34.Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
	35.Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
<b>Трудовая функция А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</b>	
Трудовые действия	ТД1.Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	ТД2.Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
	ТД3.Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
	ТД4.Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
	ТД5.Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
	ТД6.Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
	ТД7.Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря

	по заданию повара
	ТД8.Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
	ТД9.Приготовление блюд из яиц по заданию повара
	ТД10.Приготовление блюд из творога по заданию повара
	ТД11.Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
	ТД12.Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара
	ТД13.Приготовление горячих напитков по заданию повара
	ТД14.Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
	ТД15.Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
	ТД16.Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
	ТД17.Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
	ТД18.Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
	ТД19.Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
	ТД20.Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
	ТД21.Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
	ТД22.Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара
Необходимые умения	У1.Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
	У2.Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	У3.Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции

	У4.Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	У5.Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
	У6.Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
	У7.Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
	У8.Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
Необходимые знания	31.Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	32.Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	33.Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
	34.Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	35.Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
	36.Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	37.Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	38.Правила и технологии расчетов с потребителями
	39.Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

**Всего часов – 402 часа**, из них

**На освоение МДК – 204 часов**, в том числе

- лекции – 124 часа

-практические занятия -8 часов



- лабораторные занятия -48 часов
- самостоятельная работа- 24 часа

**На практики:**

- учебную 72 часа
- производственную (по профилю специальности) 108 часов

**Квалификационный экзамен- 18 часов**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций и Трудовых функций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная (по профилю специальности)	
лабораторные и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 7.1. А/01.3	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация производства приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	20	14		-	-	-	6
ПК 7.2 А/01.3 А/02.3	<b>Раздел модуля 2.</b> Технологические процессы механической кулинарной обработки и подготовки сырья, приготовление полуфабрикатов	36	28	8	-	-	-	8
ПК 7.3 А/01.3 А/02.3	<b>Раздел модуля 3.</b> Технологические процессы приготовления кулинарной продукции и её отпуск	148	138	48	-	-	-	10
ПК 7.1. ПК 7.2 ПК 7.3 А/01.3 А/02.3	Учебная и производственная практика (по профилю специальности)	180				72	108	
	Квалификационный экзамен	18						
	<b>Всего:</b>	<b>402</b>	<b>180</b>		-	<b>72</b>	<b>108</b>	<b>24</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, освоению которых способствует элемент рабочей программы, результаты обучения (освоенные практический опыт, умения и знания, трудовые функции)
1	2	3	
<b>МДК. 07.01. Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции по профессии 16675 Повар</b>			
<b>Раздел модуля 1. Организация производства приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</b>		<b>20</b>	
Тема 1.1 Подготовка производства к работе	<b>Содержание</b> Подготовка своего рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд напитков и кулинарных изделий.	<b>4</b>	<b>ОК 01-11 ПК 7.1 А/01.3 (ТД 1-2, У1-3, 3 1-5)</b>
	<b>Самостоятельная работа</b> Проработка конспектов занятий, учебной литературы.	<b>1</b>	
Тема 1.2. Основные сведения об оборудовании	<b>Содержание</b> Назначение, правила использования технологического оборудования: торгово-технологического, оборудование для обработки овощей, для обработки мяса и рыбы весоизмерительное, тепловое, холодильное оборудование. Производственный инвентарь и инструмент.	<b>4</b>	<b>ОК 01-11 ПК 7.1 А/01.3 (ТД 1-2, У1-3, 3 1-5)</b>
	<b>Самостоятельная работа</b> Проработка конспектов занятий, учебной литературы. Составить презентации по оборудованию.	<b>2</b>	
Тема 1.3. Хранение и отпуск продуктов	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01-11 ПК 7.1</b>
	Санитарные нормы и правила хранения и отпуска продуктов, способы хранения.		

	Требования к качеству пищевых продуктов		А/01.3 (ТД 1-2, У1-3, З 1-5)
	<b>Самостоятельная работа</b> Самостоятельно составить конспект «Санитарные требования при работе в холодном цехе»	2	
Тема 1.4. Нормативная документация предприятий общественного питания	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01-11 ПК 7.1 А/01.3 (ТД 1-2, У1-3, З 1-5)
	Назначение и содержание нормативно-технической документации: сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, технологические карты, технико-технологические карты, отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на полуфабрикаты и кулинарные изделия, инструкции по охране труда, инструкции пожарной безопасности, санитарные нормы и правила.		
	<b>Самостоятельная работа</b> Проработка конспектов занятий, учебной литературы.	1	
<b>Раздел модуля 2. Технологические процессы кулинарной обработки и подготовки сырья, приготовление полуфабрикатов.</b>		<b>36</b>	
Тема 2.1 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01-11 ПК 7.2 А/02.3 (ТД 1, 18, У1-8, З 1-9)
	<b>Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.</b> Классификация способов кулинарной обработки по стадиям технологического процесса. Классификация способов тепловой обработки, их характеристика, сущность, влияние на качество готовой продукции. Характеристика вспомогательных и комбинированных способов тепловой обработки.		
Тема 2.2. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей, грибов, плодов. Подготовка пряной и овощной листовой зелени.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01-11 ПК 7.2 А/02.3 (ТД 2,18, У1-8, З 1-9)
	<b>1.Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов</b> Сырье: виды, технологические свойства, пищевая ценность, требования к качеству. Технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля. <b>2. Механическая кулинарная обработка капустных, луковых, тыквенных, томатных овощей, свежих и соленых огурцов.</b> Технологический процесс обработки корнеплодов, капустных, луковичных, томатных, тыквенных, десертных овощей, бобовых, кукурузы. Приготовление полуфабрикатов (в т.ч. фаршированных). Кулинарное использование овощей различной формы нарезки. Использование овощных полуфабрикатов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации овощных полуфабрикатов.	2	

	<b>Тематика практических занятий</b> <b>Практическое занятие</b> Расчет сырья, количество порций, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, вида овощей, плодов, грибов. Расчет массы брутто, нетто, отходов при механической обработке овощей, плодов, грибов.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> Проработка конспектов занятий. Написание докладов и сообщений.	2	
Тема 2.3. Первичная обработка рыбы, нерыбных продуктов моря. Приготовление и подготовка полуфабрикатов	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	<b>1. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой, безчешуйчатой рыбы и рыбы осетровых пород</b> Сырье: виды, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству. Приготовление полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования. Особенности обработки некоторых видов рыб. Требования к качеству обработанной рыбы.	4	<b>ОК 01-11</b> <b>ПК 7.2</b> <b>А/02.3 (ТД 3, 18,</b> <b>У1-8, 3 1-9)</b>
	<b>2. Приготовление основных рыбных полуфабрикатов.</b> Способы и приемы приготовления полуфабрикатов из рыбы: порционирование, нарезка, маринование, измельчение, вымешивание котлетной массы, формовка изделий, панирование, охлаждение, замораживание. Приготовление основных полуфабрикатов для варки, припускания, жарки основным способом, во фритюре и на открытом огне. Приготовление маринадов и панировок. Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Состав массы, нормы вложения продуктов. Охлаждение и замораживание, хранение полуфабрикатов из рыбы.		
	<b>Тематика практических занятий</b> <b>Практическое занятие</b> Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы. Расчет сырья, количества порций, изготавливаемых из заданного количества и вида сырья, с учетом размеров, способов обработки, кондиции. Определение массы брутто, нетто сырья, отходов	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> Проработка конспектов занятий и нормативно-технической документации.	2	

	Написание докладов и сообщений.		
Тема 2.4. Первичная обработка мясного сырья, приготовление и подготовка основных полуфабрикатов из мяса.	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	<p><b>1-2. Механическая кулинарная обработка туш говядины и телятины, приготовление крупнокусковых полуфабрикатов.</b></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.</p> <p>Ассортимент, кулинарное использование и требования к качеству крупнокусковых полуфабрикатов из телятины.</p>	8	<b>ОК 01-11 ПК 7.2 А/02.3 (ТД 3, 18, У1-8, 3 1-9)</b>
	<p><b>3. Механическая кулинарная обработка свинины, приготовление крупнокусковых полуфабрикатов.</b></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 отдельных частей свиного мяса.</p> <p>Охлаждение и замораживание, хранение крупнокусковых полуфабрикатов из свинины</p> <p>Обработка свиных костей.</p>		
<p><b>4. Приготовление основных полуфабрикатов из мяса.</b></p> <p>Способы и приемы приготовления основных</p>			

	<p>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.</p> <p>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>		
	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p><b>Практическое занятие</b> Определение массы выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при кулинарной обработке мяса. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса, с учетом вида сырья</p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Проработка конспектов занятий и нормативно-технической документации. Написание докладов и сообщений.</p>	2	

<p>Тема 2.5. Первичная обработка домашней птицы.</p> <p>Приготовление и подготовка основных полуфабрикатов</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>1. Механическая кулинарная обработка домашней птицы.</b></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</p>	<p><b>6</b></p> <p>4</p>	<p><b>ОК 01-11</b> <b>ПК 7.2</b> <b>А/02.3 (ТД 3, 18,</b> <b>У1-8, 3 1-9)</b></p>
	<p><b>2. Приготовление основных полуфабрикатов и котлетной массы из домашней птицы. Способы заправки птицы.</b> 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: порционных и мелких кусков, мякоти, филе, котлет и шницелей из куриного</p>		

	<p>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.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных полуфабрикатов из птицы и дичи.</p> <p>Охлаждение и замораживание, хранение основных полуфабрикатов из птицы.</p>		
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	<b>Практическое занятие</b> Определение выхода тушки, отходов. Расчет сырья, количества порций, полуфабрикатов домашней птицы. Расчет выхода полуфабрикатов.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	Проработка конспектов занятий и нормативно-технической документации. Написание докладов и сообщений.		
<b>Раздел модуля 3. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции и её отпуск</b>		<b>148</b>	
Тема 3.1. Технологический процесс приготовления основных супов.	<b>Содержание</b>	<b>20</b>	
	<p><b>Приготовление бульонов и отваров.</b></p> <p>Классификация, пищевая ценность бульонов и отваров. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, оценка их качества.</p> <p>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.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов и отваров.</p> <p>Способы сервировки, варианты оформления бульонов и отваров для подачи в виде блюда.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания, разогревания и хранения бульонов и отваров.</p>	14	<p><b>ОК 01-11</b> <b>ПК 7.3</b> <b>А/02.3 (ТД 16,</b> <b>18-19, У1-8, З 1-</b> <b>9)</b></p>
	<p><b>Приготовление основных щей, борщей, рассольников, солянок.</b></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</p>		



	<p>щей, борщей, рассольников, солянок. Требования к качеству супов. Способы сервировки, варианты оформления, особенности отпуска щей, борщей, рассольников, солянок.</p>		
	<p><b>Приготовление основных супов пюреобразных, молочных, сладких, холодных.</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, оценка их качества. Характеристика, отличительные особенности, общие приемы и правила приготовления супов-пюре, молочных, сладких, холодных супов. Требования к качеству супов, температура подачи. Способы сервировки, варианты оформления, правила отпуска супов.</p>		
	<p><b>Тематика лабораторных занятий</b> <b>Лабораторное занятие</b> Приготовление и отпуск заправочных супов</p>	6	
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p>	2	
	<p>Проработка конспектов занятий и нормативно-технической документации. Написание докладов и сообщений.</p>		
Тема 3.2. Технологический процесс приготовления основных соусов.	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов.</b> 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 приготовлении соусов и соусных полуфабрикатов. Правила их безопасного использования. Правила охлаждения, замораживания, размораживания и разогревания отдельных компонентов для соусов.</p> <p><b>Приготовление основных горячих и холодных соусов.</b> 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</p>	6	<p><b>ОК 01-11</b> <b>ПК 7.3</b> <b>А/02.3 (ТД 17,</b> <b>18-19, 21-22, У1-</b> <b>8, 3 1-9)</b></p>

	<p>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.</p> <p>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>		
Тема 3.3. Технологический процесс приготовления и оформления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий и овощей.	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>Классификация блюд и гарниров из овощей</b></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 качества.</p> <p>Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из овощей и грибов. Правила их безопасного использования.</p> <p><b>Приготовление и оформление основных блюд из овощей.</b></p> <p>Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей. Режимы хранения и реализации.</p> <p><b>Приготовление и оформление основных блюд и гарниров из круп.</b></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;</p>	<p><b>14</b></p> <p>8</p>	<p><b>ОК 01-11</b> <b>ПК 7.3</b> <b>А/02.3 (ТД 5-6, 11, 18-19, 21-22, У1-8, 3 1-9)</b></p>

	<p>гарниров из круп.</p> <p>Особенности приготовления изделий из каш. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству основных блюд из круп в соответствии с методами приготовления и типом крупы: запеканок из 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. Режимы хранения и реализации.</p>		
	<p><b>Приготовление и оформление основных блюд и гарниров из макаронных изделий.</b></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. Режимы хранения и реализации.</p>		
	<p><b>Тематика лабораторных занятий</b></p> <p><b>Лабораторное занятие</b></p> <p>Приготовление и отпуск блюд из овощей, круп и макаронных изделий</p>	6	
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Проработка конспектов занятий и нормативно-технической документации. Написание докладов и сообщений.</p>	2	
Тема 3.4. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из рыбы	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>Классификация, характеристика основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.</b></p> <p>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</p>	16	
		10	<p><b>ОК 01-11</b></p> <p><b>ПК 7.3</b></p> <p><b>А/02.3 (ТД 7, 18-19, 21-22, У1-8, 3 1-9)</b></p>

	<p>блюдо. Правила порционирования, оформления, отпуска блюд</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p><b>Приготовление и оформление основных блюд из рыбы.</b></p> <p>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 блюд массового спроса из рыбы. Режимы хранения и реализации.</p>		
	<p><b>Тематика лабораторных занятий</b></p> <p><b>Лабораторное занятие</b></p> <p>Приготовление и отпуск горячих рыбных блюд</p>	6	
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Проработка конспектов занятий и нормативно-технической документации. Написание докладов и сообщений.</p>	2	
Тема 3.5. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из мяса.	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>Классификация, характеристика основных блюд из мяса</b> 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</p>	20 14	<p><b>ОК 01-11</b>  <b>ПК 7.3</b>  <b>А/02.3 (ТД 8, 18-19, 21-22, У1-8, 3 1-9)</b></p>

	<p>при приготовлении основных блюд из мяса и субпродуктов.</p>		
	<p><b>Приготовление и оформление основных блюд из отварного и припущенного мяса.</b>  Правила варки, припускания мяса для вторых блюд, определение кулинарной готовности. Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству блюд массового спроса из отварного и припущенного мяса и субпродуктов: отварных мясных продуктов (сосисок, сарделек, вареной колбасы, ветчины) порциями; мяса отварного; котлет натуральных паровых. Рекомендуемые гарниры и соусы.  Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд массового спроса из отварного, припущенного мяса. Режимы хранения и реализации.</p>		
	<p><b>Приготовление и оформление основных блюд из жареного мяса.</b>  Правила жарки мясных полуфабрикатов (крупными, порционными натуральными, порционными панированными, мелкими кусками), температурный режим, продолжительность, определение кулинарной готовности.  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.  Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд массового спроса из жареного мяса. Режимы хранения и реализации.</p>		
	<p><b>Приготовление и оформление основных блюд из рубленого мяса.</b>  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</p>		

	<p>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. Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд из рубленого мяса. Режимы хранения и реализации.</p>		
	<p><b>Тематика лабораторных занятий</b> <b>Лабораторное занятие</b> Приготовление и отпуск горячих блюд из отварного, жареного и тушеного мяса</p>	6	
	<p><b>Самостоятельная работа</b> Проработка конспектов занятий и нормативно-технической документации. Написание докладов и сообщений.</p>	1	
Тема 3.6. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из птицы, блюд из субпродуктов	<p><b>Содержание</b> <b>Классификация, характеристика основных блюд из птицы, блюд из субпродуктов.</b> 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. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из домашней птицы, блюд из субпродуктов.</p> <p><b>Приготовление и оформление основных блюд из отварной и припущенной птицы и субпродуктов.</b> Правила варки и припускания домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Определение готовности, порционирования. 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. Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд массового спроса из отварной и припущенной домашней птицы. Режимы хранения и реализации.</p>	16 10	<p><b>ОК 01-11</b> <b>ПК 7.3</b> <b>А/02.3 (ТД 8, 18-19, 21-22, У1-8, 3 1-9)</b></p>

	<p><b>Приготовление и оформление основных блюд из жареной птицы, и субпродуктов.</b>  Правила жарки птицы, дичи целыми тушками, порционирование. Особенности приготовления блюд из филе.  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 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><b>Тематика лабораторных занятий</b></p>		
	<p><b>Лабораторное занятие</b>  Приготовление и отпуск блюд из птицы</p>	6	
<p>Тема 3.7.  Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из яиц и творога</p>	<p><b>Содержание</b></p>	12	
	<p><b>Подготовка яиц и яичных продуктов к кулинарному использованию.</b>  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. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из яиц.</p>	8	<p><b>ОК 01-11  ПК 7.3  А/02.3 (ТД 9-10,  18-19, 21-22, У1-8, 3 1-9)</b></p>
	<p><b>Приготовление и оформление основных блюд из яиц.</b>  Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству блюд массового спроса из яиц: отварных (яиц вареных «вмятку», «в 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><b>Приготовление и оформление основных</b></p>		

	<p><b>блюды из творога.</b> 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>		
	<p><b>Тематика лабораторных занятий</b> <b>Лабораторное занятие</b> Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога</p>	4	
Тема 3.8. Технологический процесс приготовления основных холодных блюд и закусочных, основных горячих закусочных	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>Классификация, характеристика основных холодных блюд и закусочных.</b> Холодные блюда и закусочные: понятие, отличия, значение в питании, пищевая ценность. Классификация, характеристика и ассортимент холодных блюд и закусочных. 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 закусочных. Нормы отпуска блюд, правила порционирования. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных холодных блюд и закусочных.</p> <p><b>Приготовление и оформление салатов и винегретов массового спроса.</b> 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</p>	14	
		10	<p><b>ОК 01-11</b> <b>ПК 7.3</b> <b>А/02.3 (ТД 4, 15, 18-19, 21-22, У1-8, 3 1-9)</b></p>



	<p>и соусы. Способы сервировки, варианты оформления и подачи салатов и коктейль-салатов. Режимы хранения и реализации.</p>		
	<p><b>Приготовление и оформление основных холодных закусок из овощей, грибов, яиц.</b> Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству холодных 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. Рекомендуемые заправки и соусы для отдельных холодных закусок. Способы сервировки, варианты оформления и подачи холодных закусок из овощей, грибов и яиц. Режимы хранения и реализации.</p>		
	<p><b>Приготовление и оформление основных холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов, нерыбных продуктов моря</b> 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 порусски. Рекомендуемые гарниры и соусы. Дефекты, причины возникновения, методы предупреждения. 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><b>Приготовление и оформление основных холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, птицы.</b> Характеристика, ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству холодных блюд и</p>		

	<p>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; ассорти мясного. Рекомендуются 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>		
	<p><b>Тематика лабораторных занятий</b>  <b>Лабораторное занятие</b>  Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок</p>	4	
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p>	1	
	<p>Проработка конспектов занятий и нормативно-технической документации. Написание докладов и сообщений.</p>		
Тема 3.9. Технологический процесс приготовления и оформления основных сладких блюд и горячих напитков	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>Приготовление основных сладких блюд.</b>  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, каши гурьевской, яблок в тесте. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.</p> <p>Способы сервировки, варианты оформления и подачи основных сладких блюд.</p>	10	<p><b>ОК 01-11</b>  <b>ПК 7.3</b>  <b>А/02.3 (ТД 13-14, 18-19, 21-22, У1-8, 3 1-9)</b></p>
	<p><b>Приготовление основных напитков.</b>  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)</p>	6	

	<p>напитка, напитка из ревеня, напитка из плодов шиповника, сбитней, хлебного кваса, напиток «Петровского», холодного апельсинового (лимонного) чая. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.</p> <p>Способы сервировки, варианты оформления и подачи напитков массового спроса.</p>		
	<p><b>Тематика лабораторных занятий</b>  <b>Лабораторное занятие</b>          Приготовление и отпуск сладких блюд и напитков</p>	4	
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p>	1	
	<p>Проработка конспектов занятий и нормативно-технической документации. Написание докладов и сообщений.</p>		
Тема 3.10. Технологический процесс приготовления основных блюд из дрожжевого теста	<p><b>Содержание</b></p>	<b>10</b>	
	<p><b>Приготовление основных мучных блюд из дрожжевого теста.</b>          Схема технологического процесса приготовления дрожжевого безопасного 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 дрожжевого теста: блинов, оладий, пиццы. Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения.</p> <p>Способы сервировки, варианты оформления и подачи основных блюд из дрожжевого теста.</p>	4	<p><b>ОК 01-11</b>  <b>ПК 7.3</b>  <b>А/02.3 (ТД 12, 18-19, 21-22, У1-8, 3 1-9)</b></p>
	<p><b>Приготовление основных мучных изделий.</b>          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, полукрытых и открытых) из дрожжевого и пресного сдобного теста с</p>		

	<p>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.</p> <p>Способы подачи и варианты дополнительного оформления мучных изделий.</p>		
	<p><b>Тематика лабораторных занятий</b>  <b>Лабораторное занятие</b>          Приготовление и отпуск мучных блюд</p>	6	
	<p><b>Самостоятельная работа</b>          Проработка конспектов занятий и нормативно-технической документации. Написание докладов и сообщений.</p>	1	
<b>Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)</b>			
<p><b>Учебная практика по ПМ 07.</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Изучение безопасной эксплуатации технологического оборудования для приготовления простой и основной кулинарной продукции.</li> <li>– Механическая кулинарная обработка овощей. Оценка качества овощей. Приготовление полуфабрикатов .</li> <li>– Приготовление и отпуск заправочных и протертых супов.</li> <li>– Приготовление и отпуск блюд из овощей;</li> <li>– Приготовление и отпуск рыбных горячих блюд;</li> <li>– Приготовление и отпуск основных блюд из круп и макаронных изделий;</li> <li>– Приготовление и отпуск горячих блюд из отварного, жареного и тушеного мяса;</li> <li>– Приготовление и отпуск блюд из птицы;</li> <li>– Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога;</li> <li>– Приготовление и отпуск горячих сладких блюд и напитков.</li> </ul>		72	
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ 07.</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Изучение безопасной эксплуатации технологического оборудования для приготовления простой и основной кулинарной продукции.</li> <li>– Определение качества и безопасности сырья</li> <li>– Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени.</li> <li>– Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря: приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря.</li> <li>– Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов: приготавливать основные полуфабрикаты из них.</li> <li>– Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).</li> </ul>		108	

<ul style="list-style-type: none"> <li>– Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, готовить и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.</li> <li>– Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря.</li> <li>– Готовить и оформлять основные блюда из мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога.</li> <li>– Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</li> <li>– Готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.</li> <li>– Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.</li> <li>– Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.</li> </ul>		
<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>18</b>	
<b>Всего</b>	<b>402</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение реализации рабочей программы**

Для реализации рабочей программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

#### **Лаборатория «Учебная кухня ресторана»,**

Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля. оснащенная оборудованием:

- рабочее место преподавателя;
- место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды);
- технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);
- основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные; пароконвектомат; конвекционная печь или жарочный шкаф; микроволновая печь; расстоечный шкаф; плита электрическая; фритюрница; электрогриль (жарочная поверхность); шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки; льдогенератор; тестораскаточная машина; планетарный миксер; блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); мясорубка; овощерезка; слайсер; куттер; соковыжималки (для citrusовых, универсальная); машина для вакуумной упаковки; кофемашина с капучинатором; ховоли (оборудование для варки кофе на песке); кофемолка; газовая горелка (для карамелизации); набор инструментов для карвинга; овоскоп; нитраттестер;; стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная, кухонная посуда и инвентарь.

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

Учебная аудитория для проведения практических 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), ProjectExpert (договор Tr000128238 от 12.12.2016), 7 Zip (бесплатное\свободно распространяемое), переносное мультимедийное оборудование (экран Projecta SlimScreen (180x180 см) Matte White S, 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).

**Кабинеты Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства** для проведения учебных, практических занятий, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенные оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями), учебно-методическим комплексом ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

**Помещение для самостоятельной работы (читальный зал библиотеки):** столы и стулья для обучающихся, стол и стул для преподавателя, персональные компьютеры АРМ тип 4 ALTA – 3 шт. с выходом в сеть Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета, библиотечный фонд. Программное обеспечение: Microsoft Windows XP, LibreOffice (бесплатное\свободно распространяемое), графический редактор Gimp (бесплатное\свободно распространяемое), СПС «Консультант Плюс» (договор 5329-С от 01.06.2015), ПСС «Техэксперт» (контракт 120 от 30.07.2015), Inkscape Project (бесплатное\свободно распространяемое), Налогоплательщик ЮЛ (бесплатное\свободно распространяемое), Яндекс Браузер (бесплатное\свободно распространяемое), MathCadEdu (договор 06-1113 от 15.11.2013). МФУ Sharp AR-5316.

**Учебно-методическое обеспечение:** учебно-методический комплекс профессионального модуля ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих, включающий учебное пособие, практикум, методические указания по изучению профессионального модуля.

Реализация рабочей программы профессионального модуля предусматривает учебную и производственную практику.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

### **Основные источники (ОИ):**

1. Технологические процессы механической, кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса : учебное пособие / Сост. С.В. Костикова. - Брянск: Брянский ГАУ, 2022. – 63с.: ил.

2. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск: Ч. 1 : учебное пособие / Сост. С.В. Костикова. - Брянск: Брянский ГАУ, 2022. – 116с.: ил.

3. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск: Ч. 2 : учебное пособие / Сост. С.В. Костикова. - Брянск: Брянский ГАУ, 2022. – 85с.: ил.

4. Осипенко, Е. Ю. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. Ю. Осипенко. — Благовещенск : ДальГАУ, 2022. — 166 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137704>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Мартин, М. А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум / М. А. Мартин. — 2-е изд., стер. (полноцветная печать). — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-507-45521-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/271358>. — Режим доступа: для авториз. пользователей..

6. Лунгу, И. Н. Техническое оснащение и организация рабочего места повара, кондитера. Практикум / И. Н. Лунгу, Н. В. Пушина. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 104 с. — ISBN 978-5-507-46192-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/327155>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **Дополнительные источники (ДИ):**

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 172 с. — ISBN 978-5-507-45791-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/284036>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-507-45569-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276413>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

3. Славянский, А. А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: <https://book.ru/book/949430>. — Текст : электронный.

4. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

5. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

6. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

7. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

8. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. — 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

9. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

### **Интернет ресурсы (И-Р):**

1. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>. — Заглавие с экрана.

2. Официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.frio.ru>. — Заглавие с экрана.

3. Официальный сайт Ассоциации кулинаров России [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.culina-russia.ru>. — Заглавие с экрана.

4. Официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.chefs.ru>. — Заглавие с экрана.



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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, трудовых функций формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 7.1 Организовывать производство приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>А/01.3 А/02.3</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов», соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия, результаты участия в олимпиадах, при тестировании Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на ДЗ по МДК; - выполнения заданий квалификационного экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и</p>

	<p>оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	<p>производственной практикам</p>
<p>ПК 7.2. Осуществлять технологические процессы механической кулинарной обработки и подготовки сырья, приготовление полуфабрикатов</p> <p>А/01.3 А/02.3</p>	<p>Оценка качества традиционных видов овощей, грибов, плодов в соответствии с товароведной характеристикой; выбор схем обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей, грибов, плодов, зелени, минимизирующих количество отходов; обработка, нарезка, формовка сырья в соответствии с требованиями, предъявляемыми к качеству полуфабрикатов из традиционных видов овощей, грибов, плодов; точность определения кулинарного использования овощных полуфабрикатов; качество и безопасность полуфабрикатов и традиционных видов овощей, грибов, плодов, зелени; определение режимов и условий хранения полуфабрикатов из традиционных видов овощей, грибов, плодов, зелени.</p> <p>Оценка качества рыбы и нерыбных продуктов моря в соответствии с видом, кондицией сырья; выбор схем обработки рыбы с костным и</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов», соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия, результаты участия в олимпиадах, при тестировании Промежуточная аттестация:</p>

	<p>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> <p>Оценка качества мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов в соответствии с видом, кондицией сырья;</p> <p>выбор схем подготовки туш мяса к разделке;</p> <p>точность соблюдения схем кулинарной разделки туш; выбор приёмов приготовления основных полуфабрикатов из мяса в зависимости от кулинарного использования;</p> <p>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; точность соблюдения схем механической обработки домашней птицы, пернатой дичи, кролика; выбор</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на ДЗ по МДК;</li> <li>- выполнения заданий квалификационного экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
--	---	--

	<p>приёмов приготовления основных полуфабрикатов из домашней птицы, пернатой дичи, кролика в зависимости от кулинарного использования;</p> <p>качество и безопасность основных полуфабрикатов из мяса и субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика;</p> <p>– выбор методов обработки и использования пищевых отходов;</p> <p>определение режимов и условий хранения полуфабрикатов из мяса и субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика.</p>	
<p>ПК 7.3. Проводить технологические процессы приготовления кулинарной продукции и её отпуск</p> <p>А/01.3 А/02.3</p>	<p>Выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>выбор рациональных технологических схем приготовления блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; качество и безопасность готовой продукции;</p> <p>подбор соусов для отпуска основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий;</p> <p>выбор температурного режима приготовления, отпуска и хранения блюд и гарниров; выбор посуды, способа сервировки, варианта оформления готовой продукции;</p> <p>точность оформления технологической документации.</p> <p>Выбор рациональных технологических схем приготовления основных блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога; качество и безопасность готовой продукции; подбор соусов и гарниров для отпуска блюд массового спроса из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса,</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов», соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия, результаты участия в олимпиадах, при тестировании</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на ДЗ по МДК;</p>

	<p>субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога; выбор температурного режима приготовления, отпуска и хранения готовых блюд; выбор посуды, способа сервировки, варианта оформления готовой продукции;</p> <p>точность оформления технологической документации.</p> <p>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;</p> <p>выбор посуды, способа сервировки, варианта оформления готовой продукции; точность оформления технологической документации.</p> <p>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;</p> <p>подбор соусов, сиропов, глазури для отпуска основных сладких блюд;</p> <p>выбор температурного режима приготовления, отпуска и хранения готовых сладких блюд, напитков;</p> <p>выбор посуды, способа сервировки, варианта оформления готовой продукции;</p> <p>точность оформления технологической документации.</p> <p>Выбор рациональных технологических схем приготовления основных мучных</p>	<p>- выполнения заданий квалификационного экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
--	--	---

	<p>блюд, мучных и хлебобулочных изделий; выбор способов и приёмов приготовления теста;</p> <p>выбор способов и приёмов приготовления фаршей и начинок для основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий;</p> <p>качество и безопасность полуфабрикатов, готовой продукции; выбор температурного режима приготовления, отпуска и хранения мучных блюд и изделий;</p> <p>выбор посуды, способы подачи и варианты оформления готовой продукции; точность оформления технологической документации.</p>	
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»,</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия, результаты участия в олимпиадах, при тестировании</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>- практических заданий</p>
<p>ОК. 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>точность структурирования</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>- практических заданий</p>

	отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	на ДЗ по МДК; - выполнения заданий квалификационного экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	учебной и производственной практикам
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	понимание значимости своей профессии	

<p>ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК. 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>эффективность выполнения правил техники безопасности во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик</p>	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать</p>	<p>эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность</p>	



предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	в профессиональной сфере	
--	--------------------------	--