

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВОЛГОГРАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА И ТОРГОВЛИ»**

**СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ**

\_\_\_\_\_  
(наименование организации)  
\_\_\_\_\_  
(должность, Ф.И.О.)  
«    »                      2014г.



**УТВЕРЖДАЮ**

\_\_\_\_\_  
ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА  
*Смирнов* ЧАЙКОВСКИЙ В.А.  
« 14 »                      2014 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07  
Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»**

г. Волгоград 2014

**ОДОБРЕНА**

Кафедрой Профессионального цикла для обучающихся по специальности **260807 «Технология продукции общественного питания»**

Протокол № 4 от 29.11.2014

Заведующая кафедрой



Л.В. Веденева

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора по Учебной работе

 А.М. Тазов


«29» \_\_\_\_\_ 2014 г.

Разработчик:

Чубарева Т.Ф., преподаватель дисциплины «Технология продукции общественного питания».

**Эксперты:****Внутренняя экспертиза**

Руководитель методической службы ГБОУ ВКРС и Т:  Ясавнина С.В.

Содержательная экспертиза: \_\_\_\_\_ ГБОУ ВКРС и Т:  \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (должность)

\_\_\_\_\_ (подпись)

(ИОФ)

**Внешняя экспертиза**

Содержательная экспертиза: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (ИОФ)

\_\_\_\_\_ (должность)

\_\_\_\_\_ (Полное название организации, печать)

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07</b>	<b>4</b>
<b>2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>25</b>
<b>5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>29</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07 Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **260807 «Технология продукции общественного питания»** и Профессиональных Стандартов по профессиям ресторанной индустрии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД), а именно: **«Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 01. Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 03. Приготовление супов и соусов.

ПК 04. Приготовление блюд из рыбы.

ПК 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 06. Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 07. Приготовление сладких блюд и напитков.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, при подготовке, переподготовке кадров для индустрии питания.

Образование: среднее (полное) общее. Опыт работы не требуется

## **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент после окончания освоения профессионального модуля будет:

**иметь практический опыт:**

- подготовки и пользования весоизмерительными приборами;
- пользования посудой, инвентарем, правки кухонных ножей;
- соблюдения личной гигиены, внутренних стандартов внешнего вида.

санитарных

требований к производственным помещениям, правил и требований техники безопасности и пожарной безопасности;

- подготовки технологического оборудования, выбора его по назначению, эксплуатации, соблюдая инструкции по эксплуатации и требования по охране труда;

- приготовления кулинарной продукции: простых блюд из овощей, грибов, плодов, из круп и риса, из бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога, рыбы, мяса,

птицы, мучных блюд, изделий из теста с фаршем;

- подбора оборудования, инвентаря, посуды для приготовления кулинарной продукции (простых блюд из овощей, грибов, плодов, круп и риса, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога, рыбы, мяса, птицы; мучных блюд, изделий из теста с фаршем);

- организации рабочего места повара в цехах или на участках;

- проведения контроля безопасности кулинарной продукции.

**уметь:**

- определять качество сырья, необходимого для работы;

- органолептическими методами оценивать качество продуктов для приготовления простой кулинарной продукции;

- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- выбирать различные способы и приемы приготовления простой кулинарной продукции;
  - готовить простую кулинарную продукцию из овощей, грибов, плодов, круп и риса, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога, рыбы, мяса, птицы; мучные блюда, изделия из теста с фаршем;
  - соблюдать и выбирать температурный режим при приготовлении, подаче и хранении простой кулинарной продукции;
  - оценивать качество и безопасность готовой продукции органолептическими способами.
- знать:**
- правила подготовки производственных цехов, рабочего места и инвентаря к работе;
  - типы весоизмерительных приборов и инструкции по их использованию видов посуды и инвентаря, их применение;
  - основные моющие и дезинфицирующие средства и их применение;
  - санитарные правила и нормы, внутренние стандарты внешнего вида, правила пожарной безопасности;
  - виды технологического оборудования (тепловое, механическое, холодильное, прочее) и инструкции по работе с ним;
  - правила подготовки к работе и эксплуатации технологического;
  - требования, инструкции по охране труда;
  - типы и виды сырья, их характеристику, местный ассортимент продуктов питания;
  - органолептические способы определения качества сырья;
  - способы и приемы обработки и подготовки продуктов к приготовлению простой кулинарной продукции;
  - правила обработки яиц и подготовки их к тепловой обработке;
  - принципы сохранения питательной ценности продуктов при обработке;
  - виды и приемы нарезки овощей, фруктов, грибов, мяса, рыбы, птицы и прочей продукции;
  - приемы работы с ножом, правила правки ножей;
  - технологию изготовления простых полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов;
  - технологию изготовления простых полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;
  - технологию изготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее;
  - технологию изготовления мелкокусковых мясных полуфабрикатов;
  - технологию изготовления мясной рубленой массы и полуфабрикатов из нее;
  - технологию изготовления мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее;
  - требования к качеству полуфабрикатов;
  - технологию подготовки домашней птицы к тепловой обработке;
  - технологию изготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы;
  - технологию изготовления котлетной массы и полуфабрикатов из мяса домашней птицы;
  - основные, комбинированные, вспомогательные способы тепловой обработки;
  - технологию приготовления бульонов, отваров для супов, соусов;
  - технологию приготовления заготовок для супов;
  - технологию приготовления простых заправочных супов (щей, борщей, рассольников, с картофелем, с крупами, бобовыми);
  - технологию приготовления простых холодных, сладких, молочных супов;
  - технологию приготовления красного и белого основных соусов;
  - технологию приготовления молочного соуса;

- технологию приготовления простых соусов для холодных блюд (маринадов, заправок)
- технологию приготовления простых блюд из овощей, грибов, плодов;
- технологию приготовления простых блюд из круп и риса, из бобовых и кукурузы, макаронных изделий;
- технологию приготовления простых блюд из яиц и творога;
- технологию приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом;
- технологию приготовления простых блюд из мяса, домашней птицы;
  - технологию приготовления теста, фаршей, начинок;
- технологию приготовления простых мучных блюд, изделий из теста с фаршем;
- технологию приготовления холодных закусок и блюд, в т. ч. простых бутербродов, блюд из гастрономических продуктов;
- технологию приготовления холодных салатов, закусок и блюд из овощей, грибов, рыбы и рыбопродуктов, мяса, птицы;
- технологию приготовления простых холодных и горячих сладких блюд (компотов, киселей, желе, запеканок, пудингов, из яблок);
- технологию приготовления простых холодных и горячих напитков (из чая, из кофе, какао, молочной продукции, фруктов, ягод, кваса);

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ 07**

всего –**531** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента –**315** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента –**210** часов

в т. ч.:

- **106** часов лекций;

- **104** лабораторно-практических занятий (в т.ч. 32 часа практических и 72 часа лабораторных занятий, из которых 18 часов в учебной технологической лаборатории и 54 часа на базовых предприятиях питания).

самостоятельной работы –**105** часов;

учебной практики –**216** часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Выполнение работ по профессии «Повар»**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 2	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога, мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 3	Готовить супы, компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы
ПК 4	Производить обработку, разделку и приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 5	Производить обработку, разделку и приготовление или подготовку основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 6	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, салаты, холодные закуски и блюда.
ПК 7	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, простые горячие и холодные напитки.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по профессии «Повар»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса						Учебная, часов
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента					Самостоятельная работа студента	
			Всего, часов	в т. ч.		в т. ч., практические занятия, часов			
				лабораторные занятия, часов	на предприятиях питания				
I	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК1-ПК7	Раздел 1. Теоретические основы технологии приготовления кулинарной продукции	18	12				6	-	
ПК 1	Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов и блюд из овощей, плодов и грибов	45	28		12	4	17	36	
ПК 2	Раздел 3. Подготовка и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	49	30		12	4	19	24	
ПК 3	Раздел 4. Приготовление супов и соусов	58	42	18	-	6	16	12	
ПК 4	Раздел 5. Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы с костным скелетом	36	26		6	6	10	36	
ПК 5	Раздел 6. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы	55	36		12	8	19	72	
ПК 6	Раздел 7. Приготовление холодных блюд и закусок	22	14		6	2	8	24	
ПК 7	Раздел 8. Приготовление сладких блюд и напитков	32	22		6	2	10	12	
	Итого:		210	18	54	32	105	216	
	Всего:	531	210	72		32	105	216	

(210+105+216=531) (210=106Л+104Л-П(72+32))



### 3.2. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ 0.7.</b> <b>Раздел 1.</b> Теоретические основы технологии приготовления кулинарной продукции		18	
<b>МДК 07.01.</b> Технология приготовления полуфабрикатов, блюд и напитков		531	
<b>Тема 1.1. Основные понятия, этапы технологического процесса, технологические принципы производства кулинарной продукции</b>	<b>Содержание</b>	4	
1.	Миссия, цели, задачи, профессиональные компетенции при обучении профессии «Повар». Квалификационная характеристика профессии «повар» в соответствии с Профессиональными стандартами и требованиями к персоналу (личная гигиена и внутренние стандарты внешнего вида). Основные понятия, используемые в технологии приготовления кулинарной продукции	2	2
2.	Основные этапы технологического процесса производства кулинарной продукции, краткая характеристика (подготовка к технологическому процессу, производство, завершение работы). Технологические принципы. Краткие сведения о нормативной и технологической документации, действующей в индустрии питания.	2	2
<b>Тема 1.2. Классификация способов обработки пищевых продуктов, кулинарной продукции и ассортимент ее</b>	<b>Содержание</b>	8	
1.	Понятие классификации. Методы классификации. Способы обработки пищевых продуктов и их классификация. Классификация кулинарной продукции. Понятия: ассортимент, меню, план – меню, производственная программа.	2	2
2.	Механические способы обработки кулинарной продукции Массообменные способы обработки Химические, биохимические, микробиологические способы обработки	2	2
3	Термические способы обработки Значение тепловой обработки Характеристика способов тепловой обработки.	2	
4.	Характеристика процессов, проходящих при обработке продуктов (диффузия, осмос, набухание, адгезия, термомассоперенос). Изменения пищевых веществ в процессе кулинарной обработке продуктов (белков, жиров, углеводов).	2	2

		углеводов, а также вкусовых, ароматических, минеральных, витаминных веществ). Изменение массы готового продукта		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1. ПМ 07</b>				
	1.Изучить квалификационные требования к профессии «младший повар», «помощник повара» в соответствии с Профессиональными стандартами в индустрии питания и составить конспект квалификационных требований к профессии «младший повар», «помощник повара», в соответствии с Профессиональными стандартами в индустрии питания.		6	3
	2. Обобщить информацию по способам обработки пищевых продуктов и процессам прохождения процессов, проходящих при обработке продуктов и их характеристикам, «Характеристика процессов, проходящих при обработке продуктов».			
	3. Изучить информацию по составу пищевых продуктов, происходящих изменений, в процессе кулинарной обработке и написать реферат на тему: « Изменения пищевых веществ при кулинарной обработке»			
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>				
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий.				
1. Составить словарь терминов, используемых в индустрии питания.				3
2. Подготовить образцы технологических карт в соответствии с ГОСТ Р 53105-2008.				
<b>ПМ 07.</b>	<b>Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов и блюд из овощей, плодов и грибов</b>		45	
<b>МДК 07.01.</b>	<b>Технология приготовления полуфабрикатов, блюд и напитков</b>		531	
<b>Тема 2.1. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов</b>	<b>Содержание</b>		6	
	1	Товароведческая классификация овощей, плодов, грибов. Ассортимент. Значение блюд из овощей, плодов, грибов в питании человека (химический состав, технологические свойства овощей, плодов, грибов) Критерии оценки качества (показатели безопасности) и пищевая ценность овощей, плодов, грибов, кулинарное использование.	2	2
	2.	Технологический процесс механической обработки овощей, плодов, грибов и характеристика операций. Приготовление полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов (формы нарезки овощей, грибов; овощи, грибы, подготовленные для фарширования). Способы охлаждения, замораживания, вакуумирования. Обработка сушеных, консервированных, замороженных овощей, грибов и подготовка их к тепловой обработке.	2	2
	3.	Требования к качеству подготовленных полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов (органолептические, физико –химические, микробиологические). Режимы реализации и хранения Подбор технологического оборудования и инвентаря и его безопасная эксплуатация при обработке, подготовке овощей, грибов и при приготовлении п/ф из овощей, плодов, грибов. Организация рабочего места повара по обработке овощей, плодов, грибов.	2	2
	<b>Лабораторно- практические занятия</b>		8	

	4	<p><b>Практическое занятие №1.</b> Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Органолептическая оценка качества сырья.</li> <li>- Приготовление полуфабрикатов (из картофеля, корнеплодов, капусты, лука, из овощей для фарширования).</li> <li>- Определение массы отходов при механической обработке овощей.</li> <li>- Определение веса брутто, нетто.</li> </ul>	2	3
	5.	<p><b>Лабораторное занятие 1</b></p> <p>Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов из картофеля, корнеплодов, капусты, лука, из овощей для фарширования. Составление технологических карт</p>	6	
Тема 2.2. Технологический процесс приготовления готовых блюд, гарниров из овощей плодов, грибов.	<b>Содержание</b>		6	
	1.	<p>Технология приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных и тушеных овощей, плодов, грибов.</p> <p>Ассортимент, особенности приготовления. Правила оформления, подачи, рекомендуемые соусы.</p> <p>Требования к качеству блюд и гарниров из отварных припущенных и тушеных овощей и грибов.</p> <p>Режимы реализации и хранения .</p> <p>Подбор оборудования и инвентаря и его безопасная эксплуатация при приготовлении блюд и гарниров из отварных, припущенных и тушеных овощей, плодов, грибов.</p> <p>Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из отварных, припущенных и тушеных овощей, плодов, грибов.</p>	2	2
	2.	<p>Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей, плодов, грибов.</p> <p>Ассортимент, особенности приготовления. Правила оформления, подачи, рекомендуемые соусы.</p> <p>Требования к качеству блюд и гарниров из жареных овощей и грибов. Режимы реализации и хранения.</p> <p>Подбор оборудования и инвентаря и его безопасная эксплуатация при приготовлении блюд и гарниров из жареных овощей, плодов, грибов.</p> <p>Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из жареных овощей, плодов, грибов.</p>	2	2
	3.	<p>Технология приготовления блюд и гарниров из запеченных (в соусе, запеканки, фаршированные) овощей, плодов, грибов.</p> <p>Ассортимент, особенности приготовления, правила оформления, подачи, рекомендуемые соусы.</p> <p>Требования к качеству блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов. Режимы реализации и хранения.</p> <p>Подбор оборудования и инвентаря и его безопасная эксплуатация при приготовлении блюд и гарниров из запеченных овощей, плодов, грибов.</p> <p>Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из запеченных овощей, плодов, грибов.</p>	2	2
	<b>Лабораторно - практические занятия</b>		8	
4.	<p><b>Практическое занятие 2.</b> Приготовление блюд из овощей, грибов</p> <p>Расчет сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей с учетом вида и взаимозаменяемости сырья и сезона. Определение отходов при холодной обработке.</p> <p>Составление требований – накладных (заявок) на склад для получения продуктов</p> <p>Определение количества порций из определенного количества сырья.</p> <p>Составление заборных листов</p>		2	3

	Составление технологических карт			
	5.	Лабораторное занятие 2 Приготовление простых блюд из традиционных овощей, культивированных грибов (отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных)	6	3
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2. ПМ07.</b>				
1. Изучить характеристику и пищевую ценность различных групп традиционных овощей и составить таблицу «Пищевая ценность традиционных овощей».				
2. Составить схемы технологического процесса механической кулинарной обработки клубнеплодов и корнеплодов.				
3. Составить схемы технологического процесса механической кулинарной обработки зелени, капустных, салатно-шпинатных овощей.				
4. Составить схему технологического процесса приготовления блюд из отварных и припущенных овощей (по заданию преподавателя).				
5. Составить схему технологического процесса приготовления блюд из жареных, запеченных овощей (по заданию преподавателя).				
6. Составить технологическую карту на овощное (грибное) блюдо (по заданию преподавателя).				
7. Подготовить компьютерную презентацию по результатам освоения ПК 1 на тему «Приготовление простых и основных блюд из традиционных видов овощей, плодов, грибов».				
8. Составить таблицу «Условия и сроки хранения полуфабрикатов (охлажденных, замороженных, вакуумированных) и блюд, гарниров из традиционных видов овощей, плодов, грибов»				
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>				
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий.				
Подготовка к практическим и лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.				
Выучить правила личной гигиены повара.				
<b>Учебная практика</b>				
<b>Виды работ</b> – отработать последовательность и правила выполнения действий при обработке традиционных овощей и грибов, приготовлении п/ф и блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, уметь подбирать оборудование, инвентарь, посуду.				
Соблюдать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении полуфабрикатов, блюд из овощей и грибов.				
<b>ПМ 0.7.</b>				
<b>Раздел 3.</b> Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.				
<b>МДК 07.01.</b>				
Технология приготовления полуфабрикатов, блюд и напитков				
<b>531</b>				
<b>Тема 3.1. Технологический процесс подготовки и приготовления полуфабрикатов и блюд из круп, бобовых, макаронных изделий</b>				
<b>6</b>				
	<b>Содержание</b>			
	1.	Классификация и характеристика зернового сырья (круп, бобовых, кукурузных, макаронных изделий). Ассортимент. Критерии оценки качества (показатели безопасности) и пищевая ценность зернового сырья, кулинарное использование. Значение блюд, гарниров из зернового сырья в питании человека (химический состав, технологические свойства).	2	2

Тема 3.2. Технологический процесс подготовки и приготовления полуфабрикатов и блюд из яиц и творога	2.	Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Общие правила варки каш различной консистенции. Технологический процесс приготовления и отпуска каш и изделий из них (запеканки, биточки, котлеты, крупеники, клецки, пудинги). Правила подачи, рекомендуемые соусы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и изделий из бобовых, макаронных изделий Ассортимент. Отличительные особенности.	2	2
	3.	Требования к качеству блюд и гарниров из зернового сырья. Режимы реализации и хранения. Подбор технологического оборудования и инвентаря и его безопасная эксплуатация при подготовке, приготовлению п/ф и блюд из зернового сырья. Способы охлаждения, замораживания, вакуумирования. Организация рабочего места повара по подготовке и приготовлению блюд, изделий из зернового сырья.	2	2
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>		8	
	5.	<b>Практическое занятие 3.</b> Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. Органолептическая оценка качества сырья. Расчет сырья (круп), воды, соли для приготовления каш различной консистенции с учетом вида и взаимозаменяемости сырья. Определение количества порций из заданного количества сырья. Составление ТК.	2	3
	6.	Лабораторное занятие 3 Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.	6	3
	<b>Содержание</b>		4	
Тема 3.2. Технологический процесс подготовки и приготовления полуфабрикатов и блюд из яиц и творога	1.	Классификация и характеристика молочно-жировой продукции, яиц. Ассортимент. Критерии оценки качества (показатели безопасности) и пищевая ценность сырья, кулинарное использование. Значение блюд, гарниров из молочно-жировой продукции, яиц в питании человека (химический состав, технологические свойства). Подготовка яиц, яичных продуктов (меланжа, яичного порошка), творога к кулинарному использованию. Взаимозаменяемость сырья при приготовлении блюд.	2	2
	2.	Технология приготовления блюд из яиц, творога. Правила подачи, рекомендуемые соусы. Ассортимент. Отличительные особенности. Требования к качеству блюд из яиц и творога. Режимы реализации и хранения. Подбор технологического оборудования и инвентаря и его безопасная эксплуатация при подготовке, приготовлению п/ф и блюд из яиц и творога. Способы охлаждения, замораживания, вакуумирования. Организация рабочего места повара по подготовке и приготовлению блюд, изделий из яиц и творога.	2	2
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>		8	

	3.	<b>Практическое занятие 4.</b> Приготовление блюд из яиц, творога. Расчет сырья для приготовления блюд из яиц, творога с учетом кондиции и взаимозаменяемости сырья. Определение количества порций из заданного количества сырья. Составление ТК.	2	3
	4.	<b>Лабораторное занятие 4.</b> Приготовление блюд из яиц, творога.	6	3
Тема 3.3. Технологический процесс подготовки и полуфабрикатов и мучных блюд из теста с фаршем.	<b>Содержание</b>			
	1.	Классификация и характеристика основного сырья для приготовления теста (муки, сахара, молока). Ассортимент. Критерии оценки качества (показатели безопасности) и пищевая ценность сырья, кулинарное использование. Значение мучных блюд из теста с фаршем в питании человека (химический состав, технологические свойства). Подготовка основного сырья для приготовления мучных блюд из теста с фаршем. Взаимозаменяемость сырья при приготовлении мучных блюд из теста.	2	2
	2.	Технология приготовления теста (для блинов, оладий, блинчиков, пельменей, вареников, лапши). Технология приготовления мучных блюд из теста с фаршем (блины, оладьи, беляши, чебуреки, хачапури, пельмени, вареники). Способы охлаждения, замораживания, вакуумирования. Правила подачи, рекомендуемые соусы. Ассортимент. Отличительные особенности. Требования к качеству мучных блюд из теста с фаршем. Режимы реализации и хранения. Подбор технологического оборудования и инвентаря и его безопасная эксплуатация при подготовке, приготовлению п/ф и мучных блюд из теста с фаршем. Организация рабочего места повара по подготовке и приготовлению мучных блюд, изделий из теста с фаршем.	2	2
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 3 ПМ 07.</b>				
1. Изучить характеристику и пищевую ценность круп, бобовых, макаронных изделий и составить таблицу «Пищевая ценность зернового сырья».				
2. Составить схемы технологического процесса и технологические карты на приготовление блюд из зернового сырья (по заданию преподавателя).				
3. Изучить характеристику и пищевую ценность молочно-жировой продукции, яиц и составить таблицу «Пищевая ценность молочно-жировой продукции, яиц».				
4. Составить схемы технологического процесса и технологические карты на приготовление блюд из яиц и творога (по заданию преподавателя).				
5. Изучить характеристику и пищевую ценность основного сырья для приготовления теста и составить таблицу «Пищевая ценность основного сырья для приготовления теста».				
6. Составить схемы технологического процесса и технологические карты на приготовление мучных блюд и изделий из теста с фаршем (по заданию преподавателя).				
7. Подготовить компьютерные презентации по результатам освоения ПК 2 на темы: «Приготовление блюд из зернового сырья», «Приготовление блюд из яиц, творога» «Приготовление мучных блюд и изделий из теста с фаршем».				
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>				
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторных работ, отчетов и подготовке к их защите.				

Выучить правила личной гигиены повара.				
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ – отработать</b> последовательность и правила выполнения действий для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, уметь оформлять блюда. Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, предназначенных для последующего использования.			24	3
<b>Раздел 4. Приготовление супов и соусов</b> <b>МДК 07.01.</b> Технология приготовления полуфабрикатов, блюд и напитков			58	
			531	
<b>Тема 4.1. Технологический процесс приготовления супов</b>			8	
<b>Содержание</b>				
Значение супов в питании человека, кулинарное назначение, пищевая ценность. Классификация и краткая характеристика основных групп супов и составных частей.			2	2
1. Бульоны и отвары: ассортимент, технология приготовления (костный, мясо-костный, из птицы, рыбный, грибной)				
Заправочные супы.				
2. Правила варки заправочных супов			2	2
Щи: ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск				
Борщи: ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск				
Рассольники: ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск				
3. Супы картофельные, с овощами, крупой, бобовыми, макаронными изделиями (ассортимент, технология приготовления), оформление и отпуск.			2	2
Супы молочные: ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск.				
4. Супы холодные, сладкие и национальные: ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск			2	2
Требования к качеству супов. Режимы реализации и хранения.				
Подбор технологического оборудования и инвентаря и его безопасная эксплуатация при приготовлении супов				
Организация рабочего места повара по приготовлению супов.				
<b>Лабораторно-практические занятия</b>			22	
<b>Практическое занятие 5.</b> Приготовление заправочных супов.			2	3
Расчет сырья для приготовления бульонов, супов с учетом сезона и взаимозаменяемости сырья. Определение количества порций из заданного количества сырья.				
<b>Лабораторная работа 5.</b> Тема «Приготовление щей»			6	3
- Щи из свежих овощей с картофелем; - Щи по-уральски (с крупой); - Щи ленивые с грибами; - Щи томленные с блинами.				
9. <b>Лабораторное занятие 6</b> Тема «Приготовление борщей»			6	3

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Борщ с картофелем и капустой;</li> <li>- Борщ с фасолью и картофелем;</li> <li>- Борщ украинский;</li> <li>- Борщ волынский.</li> </ul>		
10		<b>Лабораторное занятие 7.</b> Тема «Приготовление рассольников, супов с крупами и макаронными изделиями». <ul style="list-style-type: none"> <li>- Рассольник домашний;</li> <li>- Рассольник ленинградский;</li> <li>- Суп крестьянский с крупой</li> <li>- Суп с макаронными изделиями и картофелем</li> </ul>	6	3
11		<b>Практическое занятие 6.</b> Приготовление супов (холодных, молочных, сладких) Расчет сырья для приготовления супов с учетом сезона и взаимозаменяемости сырья. Определение количества порций из заданного количества сырья, веса брутто, нетто, % отходов. Составление ТК.	2	3
<b>Содержание</b>				
			10	
Тема 4.2. Технологический процесс приготовления соусов	1.	Значение соусов в питании человека, кулинарное назначение, пищевая ценность. Классификация и краткая характеристика основных групп соусов и составных частей. Полуфабрикаты для приготовления соусов: бульоны, пассеровки.	2	2
	2.	Технологический процесс приготовления мясных соусов: основного красного соуса и его производных, их использование. Ассортимент и особенности приготовления.	2	2
	3.	Технологический процесс приготовления мясных соусов: основного белого соуса и его производных, их использование. Ассортимент и особенности приготовления.	2	2
	4.	Технологический процесс приготовления соусов грибных, сметанных, молочных, яично-масляных соусов на уксусе. Ассортимент, характеристика, технология приготовления. Отличительные особенности приготовления производных грибного, сметанного, молочных соусов, их использование.	2	2
	5.	Технологический процесс приготовления холодных соусов: масляных смесей, соуса майонез и его производных, заправок. Ассортимент, использование. Требования к качеству соусов. Режимы реализации и хранения. Подбор технологического оборудования и инвентаря и его безопасная эксплуатация при приготовлении соусов. Организация рабочего места повара по приготовлению соусов.	2	2
	<b>Практическое занятие</b>		2	
6.	<b>Практическое занятие 7.</b> Приготовление соусов Расчет сырья для приготовления соусов с учетом взаимозаменяемости сырья. Определение количества порций соусов из заданного количества сырья, веса брутто, нетто, %		2	3



		отходов. Составление ТК.		
3	Самостоятельная работа при изучении раздела 4 ПМ07.			16
	1. Составить таблицу «Ассортимент и краткая характеристика заправок супов, способы подачи»			
	2. Составить технологические схемы заправок супов (из каждой группы по 1-2 наименования)			
	3. Составить кроссворд на тему «Супы»			
	4. Составить алгоритм приготовления молочных, холодных, сладких супов (по заданию преподавателя).			
3	5. Составить технологические схемы приготовления соусов (по заданию преподавателя).			
	5. Подготовить компьютерные презентации по результатам освоения компетенций ПК3 «Приготовление супов», «Приготовление компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов»			
	Примерная тематика домашних заданий			
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий.			
	Подготовка к практическим и лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторных работ, отчетов и подготовке к их защите.			
3	Выучить правила личной гигиены повара.			
	Учебная практика			
	Виды работ – отработать последовательность и правила выполнения действий для приготовления супов и соусов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, уметь сервировать, оформлять. Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении супов и соусов, предназначенных для последующего использования.			
	36			
	531			
	ПМ 0.7.			
	Раздел 5. Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы с костным скелетом			
	МДК 07.01.			
	Технология приготовления полуфабрикатов, блюд и напитков			
	10			
2	Тема 5.1. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.			
	Содержание			
	1.	Характеристика рыбного сырья, классификация, ассортимент промышленной рыбы с костным скелетом. Значение блюд из рыбы в питании человека (химический состав, технологические свойства) Критерии оценки качества (показатели безопасности), пищевая ценность и кулинарное использование.		
	2.	Технологический процесс обработки рыбы (оттаивание, вымачивание, механическая обработка) Виды разделки рыбы (целиком, не пластованной, на филе, для фарширования, котлетной массы). Особенности обработки некоторых видов рыб с костным скелетом. Технология обработки рыбных отходов.		
	3.	Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом: - для варки; - для припускания; - из котлетной массы.		
2	2			
	2			
	2			
	2			
	2			

	Подбор пряностей приправ, напировок. Правила охлаждения и замораживания, режимы безопасного хранения рыбных полуфабрикатов.		
5.	Требование к качеству полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Режимы хранения. Подбор технологического оборудования и инвентаря и его безопасная эксплуатация при обработке рыбы с костным скелетом, для приготовления полуфабрикатов с соблюдением санитарных норм. Организация рабочего места повара для приготовления п/ф из рыбы.	2	2
<b>Практическое занятие</b>			
6.	<b>Практическое занятие 8</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом (разных размеров, видов) Определение количества порций из заданного количества сырья, веса брутто, нетто, % отходов. Составление требований накладных на получения сырья.	2	3
<b>Содержание</b>			
1.	Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. Ассортимент, особенности приготовления. Правила оформления, подачи, рекомендуемые соусы. Требования к качеству блюд из отварной и припущенной рыбы. Режимы реализации и хранения Подбор оборудования и инвентаря и его безопасная эксплуатация при приготовлении блюд из отварной и припущенной рыбы. Организация рабочего места повара для приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы.	2	2
2.	Технология приготовления блюд из жареной (основным способом), тушеной, запеченной рыбы. Ассортимент, особенности приготовления. Правила оформления, подачи, рекомендуемые соусы. Требования к качеству блюд из жареной, запеченной и тушеной рыбы. Режимы реализации и хранения Подбор оборудования и инвентаря и его безопасная эксплуатация при приготовлении блюд из жареной, запеченной и тушеной рыбы. Организация рабочего места повара для приготовления блюд из жареной, запеченной и тушеной рыбы.	2	2
<b>Лабораторно – практические занятия</b>			
4.	<b>Практическое занятие 9</b> Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы с костным скелетом. Расчет сырья для приготовления блюд из рыбы с костным скелетом (разных размеров, видов) Определение количества порций из заданного количества сырья, веса брутто, нетто, % отходов. Составление ТК.	2	3
5.	<b>Практическое занятие 10</b> Приготовление блюд из жареной (основным способом), тушеной, запеченной рыбы с костным скелетом Расчет сырья для приготовления блюд из рыбной котлетной массы с костным скелетом. Определение количества порций из заданного количества сырья, веса брутто, нетто, % отходов. Составление ТК.	2	3
6.	<b>Лабораторное занятие 8</b> Приготовление блюд из рыбы.	6	3
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 5 ПМ07.</b> 1. Изучить характеристику и пищевую ценность различных видов, семейств рыб с костным скелетом и промысловых рыб с костным скелетом». 2. Составить схемы технологического процесса механической кулинарной обработки разных видов, семейств рыб с костным скелетом и			

приготовления из них различных видов полуфабрикатов (по заданию преподавателя). 3. Составить схемы технологического процесса приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы с подбором соусов и гарниров (по заданию преподавателя). 4. Составить схемы технологического процесса приготовления блюд из жареной, тушеной и запеченной рыбы с подбором соусов и гарниров (по заданию преподавателя). 5. Подготовить компьютерные презентации по результатам освоения ПК 4 на темы «Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом», «Приготовление блюд из рыбы с костным скелетом»		10	3
<b>Примерная тематика домашних заданий</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторных работ, отчетов и подготовке к их защите. Выучить правила личной гигиены повара			
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ – отработать</b> последовательность и правила выполнения действий по механической обработке рыбы, приготовлению п/ф и блюд из рыбы с костным скелетом с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, уметь подбирать гарниры, соуса, оформлять блюда. Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении п/ф и блюд из рыбы с костным скелетом, предназначенных для последующего использования.		36	3
<b>ПМ 0.7.</b> <b>Раздел 6. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы</b>		55	
<b>МДК 07.01.</b> Технология приготовления полуфабрикатов, блюд и напитков		531	
<b>Тема 6.1. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.</b>		10	2
1.	Характеристика поступающего сырья (мясо домашних животных и домашняя птица), классификация. Значение блюд из мяса и птицы в питании человека (химический состав, технологические свойства). Критерии оценки качества (показатели безопасности), пищевая ценность и кулинарное использование.	2	
2.	Технологический процесс обработки мяса и характеристики операций (прием, размораживание, туалет мясных туш, деление на части, обвалка, зачистка) Разделка говяжьих полутош. Кулинарное использование частей говядины. Приготовление п/ф из говядины (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, из рубленого мяса).	2	
3.	Разделка туш мелкого скота. Кулинарное использование частей. Приготовление п/ф из баранины, свинины (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, из рубленого мяса). Обработка субпродуктов и костей. Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса. Режимы безопасного хранения.	2	
4.	Технологический процесс обработки домашней птицы и кролика Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, кролика. Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из домашней птицы и кролика Режимы безопасного хранения.	2	

Тема 6.2. Технологический процесс приготовления блюд из мяса домашних животных, домашней птицы.	5.	Требование к качеству полуфабрикатов из мяса домашних животных. домашней птицы, кролика. Режимы безопасного хранения. Подбор технологического оборудования и инвентаря и его безопасная эксплуатация при обработке рыбы с костным скелетом. для приготовления полуфабрикатов с соблюдением санитарных норм. Организация рабочего места повара для приготовления п/ф из мяса домашних животных. птицы, кролика.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	5	<b>Практическое занятие 11</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса домашних животных Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса домашних животных. Определение количества порций из заданного количества сырья, веса брутто, нетто, % отходов. Составление требований - накладных.	2	3
	6.	<b>Практическое занятие 12</b> Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы. Определение количества порций из заданного количества сырья, веса брутто, нетто, % отходов. Составление требований - накладных.	2	3
	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1.	Технология приготовления блюд из отварного и припущенного мяса, птицы, субпродуктов. Ассортимент, особенности приготовления. Правила оформления, подачи, рекомендуемые соусы. Требования к качеству блюд из отварного, припущенного мяса. птицы, кролика. Режимы реализации и хранения. Подбор оборудования и инвентаря и его безопасная эксплуатация при приготовлении блюд из отварного и припущенного мяса домашних животных, домашней птицы, кролика. Организация рабочего места повара.	2	2
	2	Технология приготовления блюд из жареного (основным способом) мяса, субпродуктов домашних животных. Ассортимент, особенности приготовления. Правила оформления, подачи, рекомендуемые соусы. Технология приготовления блюд из жареной (основным способом) домашней птицы. Ассортимент, особенности приготовления. Правила оформления, подачи, рекомендуемые соусы. Требования к качеству блюд. Режимы реализации и хранения Подбор оборудования и инвентаря и его безопасная эксплуатация при приготовлении блюд из жареного мяса, субпродуктов, птицы. Организация рабочего места повара.	2	2
	3.	Технология приготовления блюд из тушеного, запеченного мяса домашних животных, субпродуктов, домашней птицы, кролика. Ассортимент, особенности приготовления. Правила оформления, подачи, рекомендуемые соусы. Требования к качеству блюд из тушеного мяса домашних животных, субпродуктов, домашней птицы, кролика. Режимы реализации и хранения Подбор оборудования и инвентаря и его безопасная эксплуатация при приготовлении блюд из тушеного мяса домашних животных, домашней птицы, кролика. Организация рабочего места повара.	2	2

Лабораторно- практические занятия		16	3
<b>Практическое занятие 13</b> Приготовление блюд из мяса домашних животных. Расчет сырья для приготовления блюд из мяса домашних животных с учетом кондиции и взаимозаменяемости сырья.		2	
5.	Определение количества порций из заданного количества сырья, веса брутто, нетто, % отходов. Составление требований - накладных.		
<b>Практическое занятие 14</b> Приготовление блюд из домашней птицы. Расчет сырья для приготовления блюд из птицы с учетом кондиции и взаимозаменяемости сырья. Определение количества порций из заданного количества сырья, веса брутто, нетто, % отходов. Составление ТК.		2	3
7.	<b>Лабораторное занятие 9</b> Приготовление блюд из мяса домашних животных.	6	3
8.	<b>Лабораторное занятие 10</b> Приготовление блюд из домашней птицы.	6	3
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 6 ПМ 07</b>			
1. Изучить характеристику и пищевую ценность мясопродуктов различных видов домашних животных, домашней птицы и составить таблицу «Пищевая ценность мясопродуктов из домашних животных и птицы».			
2. Составить схемы технологического процесса механической кулинарной обработки различных видов домашних животных, домашней птицы и приготовления из них различных видов полуфабрикатов (по заданию преподавателя).			
3. Составить схемы технологического процесса приготовления блюд из отварного, припущенного мяса, птицы с подбором соусов и гарниров (по заданию преподавателя).			3
4. Составить схемы технологического процесса приготовления блюд из жареного, тушеного, запеченного мяса, из рубленой массы мясопродуктов, птицы с подбором соусов и гарниров (по заданию преподавателя).			
5. Подготовить компьютерные презентации по результатам освоения ПК 5 на темы «Приготовление полуфабрикатов из мяса домашних животных, птицы», «Приготовление блюд из мяса говядины», «Приготовление блюд из мяса свинины», «Приготовление блюд из мяса баранины», «Приготовление блюд из домашней птицы»		19	
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>			
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторных работ, отчетов и подготовке к их защите. Выучить правила личной гигиены			3
Составление технологических схем приготовления п/ф и готовых блюд из мяса и птицы.			
Составление технологических карт на блюда из мяса и птицы.			
<b>Учебная практика</b>			
<b>Виды работ – отработать</b> последовательность и правила выполнения действий для приготовления п/ф и блюд из мяса и птицы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, уметь оформлять блюда. Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении п/ф и блюд из мяса и птицы, предназначенных для последующего использования.		72	3
<b>ПМ 0.7.</b>			
<b>Раздел 7.</b> Приготовление холодных блюд и закусок		22	
<b>МДК 07.01.</b>			
Технология приготовления		531	

полуфабрикатов, блюда и напитков			
	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	Значение холодных блюд и закусок в питании человека (химический состав, назначение)		
	Классификация холодных блюд и закусок, характеристика сырья, полуфабрикатов для приготовления холодных блюд и закусок.	2	2
	Технологический процесс приготовления гарниров, соусов к холодным блюдам, закускам.		
	Приготовление рыбного и мясного желе.		
	Приготовление бутербродов и закусок из хлеба. Ассортимент, особенности приготовления.		
	Приготовление салатов из сырых и вареных овощей, винегретов. Отличительные особенности.		
	Способы сохранения витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении салатов, винегретов.	2	2
	Характеристика сырья и пищевая ценность холодных блюд и закусок из овощей и грибов, яиц.		
Тема 7.1. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок	Технология приготовления, оформления, отпуска.		
	Характеристика сырья и пищевая ценность холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы. Процесс приготовления, оформления, отпуска.		
	Требования к качеству холодных блюд и закусок и правила проведения бракеража.	2	2
	Техническое оснащение и организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд и закусок с соблюдением безопасных условий эксплуатации оборудования и инвентаря, соблюдение санитарно-гигиенических норм с использованием оптимальных режимов хранения.		
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие 15</b> Приготовление холодных блюд и закусок		
	Подбор посуды, оборудования и инвентаря для приготовления п/ф и отпуска готовых холодных блюд и закусок; выбор режимов хранения готовых холодных блюд в зависимости от способа реализации (в торговом зале, отпуск на дом, кейтеринг).	2	3
	Расчет сырья для приготовления холодных блюд с учетом кондиции и взаимозаменяемости сырья.		
	Определение количества порций из заданного количества сырья, веса брутто, нетто, % отходов.		
	Составление ТК.		
Самостоятельная работа при изучении раздела 7 ПМ 08	5. <b>Лабораторное занятие 11</b> Приготовление холодных блюд и закусок	6	3
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 7 ПМ 08</b>		
	1. Составить технологические карты на холодные блюда и закуски из разных видов сырья (по заданию преподавателя).		
	2. Составить схемы технологического процесса приготовления холодных блюд из отварного, припущенного мяса, птицы с подбором соусов и гарниров (заливные) (по заданию преподавателя).		
	3. Составить алгоритм технологического процесса приготовления салатов из сырых и вареных овощей (по заданию преподавателя).		
	4. Подготовить компьютерные презентации по результатам освоения ПК6 на темы « Приготовление бутербродов», «Приготовление салатов»	8	3
	<b>Примерная тематика домашних заданий</b>		
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий.		
	Подготовка к практическим и лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторных работ, отчетов и подготовке к их защите.		
	Выучить правила личной гигиены.		
Учебная практика			3

<b>Вилы работ – отработать последовательность и правила выполнения действий для приготовления холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, уметь сервировать, оформлять. Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении холодных блюд и закусок, предназначенных для последующего использования.</b>		<b>24</b>	
<b>ПМ 0.7.</b>			
<b>Раздел 8. Приготовление сладких блюд и напитков</b>		<b>22</b>	
<b>МДК 07.01.</b>			
Технология приготовления полуфабрикатов, блюд и напитков		<b>531</b>	
<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
Назначение сладких блюд. Классификация. Общая характеристика. Особенности приготовления полуфабрикатов для приготовления сладких блюд. Использование быстрозамороженных десертных полуфабрикатов при приготовлении сладких блюд: яблочек целых, половинками или четвертинками в сахарном сиропе, яблочек протертых с сахаром, земляники (садовой) дробленой с сахаром и др. Характеристика и использование железирующих веществ, пищевых добавок. Требования безопасности при использовании пищевых добавок.		2	2
1. Блюда из фруктов и ягод. Ассортимент. Характеристика. Особенности приготовления и отпуска фруктов и ягод свежих, быстрозамороженных, фруктов в сиропе. Компоты. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска.		2	2
2. Требования к качеству сладких блюд и правила проведения бракеража			
Желированные сладкие блюда. Общая характеристика. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска киселей, желе, взбитых сливок (сметаны). Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		2	2
3. Замороженные сладкие блюда. Характеристика. Ассортимент. Оформление и отпуск. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.			
Горячие сладкие блюда. Отличительные особенности. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд: запеканки, блинчики, гречки с плодами и ягодами, яблоки печеные, яблоки с рисом, яблоки в тесте жареные и др.		2	2
4. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Техническое оснащение и организация рабочего места повара по приготовлению сладких блюд с соблюдением безопасных условий эксплуатации оборудования и инвентаря, соблюдение санитарно-гигиенических норм с использованием оптимальных режимов хранения.			
<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
Характеристика сырья и пищевая ценность. Назначение напитков. Классификация. Горячие напитки: чай, кофе, какао, шоколад. Характеристика. Ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.		2	2
2. Характеристика сырья и пищевая ценность. Прохладительные напитки и безалкогольные коктейли. Характеристика. Ассортимент. Отличия. Особенности приготовления и отпуска. Требования к		2	2

	качеству. Режимы хранения и реализации.			
3.	Техническое оснащение и организация рабочего места повара по приготовлению напитков с соблюдением безопасных условий эксплуатации оборудования и инвентаря. соблюдение санитарно-гигиенических норм с использованием оптимальных режимов хранения.	2	2	
Практические занятия		8		
4.	Практическое занятие 15 Приготовление сладких блюд и напитков Подбор посуды, оборудования и инвентаря для приготовления п/ф и отпуска готовых сладких блюд; выбор режимов хранения готовых сладких блюд в зависимости от способа реализации (в торговом зале, отпуск на дом, кейтеринг). Расчет сырья для приготовления сладких блюд с учетом кондиции и взаимозаменяемости сырья. Определение количества порций из заданного количества сырья, веса брутто, нетто, % отходов. Составление ТК.	2	3	
5.	Лабораторно-практическое занятие 12 Приготовление сладких блюд и напитков	6	3	
Самостоятельная работа при изучении раздела 8 ПМ 07				
1.Изучить характеристику и пищевую ценность различных видов сырья, используемых для приготовления сладких блюд и напитков и составить таблицу «Пищевая ценность традиционных плодов, ягод, вкусовых товаров».				
2.Составить схемы технологического процесса и технологические карты по приготовлению холодных сладких блюд (по заданию преподавателя).				
3.Составить схемы технологического процесса и технологические карты по приготовлению горячих сладких блюд (по заданию преподавателя).				
4. Составить схемы технологического процесса и технологические карты по приготовлению горячих и холодных напитков (по заданию преподавателя).				
5.Подготовить компьютерные презентации по результатам освоения ПК 7 на темы «Приготовление холодных сладких блюд», «Приготовление горячих сладких блюд», «Приготовление холодных и горячих напитков»				
Примерная тематика домашних заданий				
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Выучить правила личной гигиены повара. Составление алгоритмов приготовления холодных и горячих напитков				
Учебная практика				
Виды работ – отработать последовательность и правила выполнения действий для приготовления сладких блюд и напитков с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, уметь сервировать, оформлять. Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении сладких блюд и напитков, предназначенных для последующего использования.				
Учебная практика–итоговая по модулю				
Всего				





## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов

#### **Кабинеты:**

технологии кулинарного производства;  
микробиологии, санитарии и гигиены;  
товароведения продовольственных товаров;  
технического оснащения и организации рабочего места.

#### **Учебная технологическая лаборатория**

**Залы:** библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:** мультимедийное оборудование, персональные компьютеры; электронные пособия по разделу приготовление блюд из овощей, грибов круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, рыбы с костным скелетом, мяса домашних животных, домашней птицы. Муляжи. Наглядные пособия:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект нормативной документации .

#### **Технические средства обучения:**

ПК каждому обучающемуся на подгруппу проектор, экран, фото- камера; принтер;  
программное обеспечение общего и профессионального назначения

#### **Оборудование учебной лаборатории и рабочих мест в лаборатории:**

Наименование рабочего места	Оборудование	Инструменты и инвентарь
<b>Учебная лаборатория</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– электроплита;</li><li>- гриль;</li><li>– котел пищеварочный;</li><li>– кипятильник непрерывного действия;</li><li>- фритюрница</li><li>– шкаф жарочный</li><li>- картофелеочистительная машина</li><li>-мясорубки,</li><li>-оборудование для вакуумирования продуктов;</li><li>– пароконвектомат;</li><li>– универсальный привод;</li><li>– холодильный шкаф;</li><li>– шкаф шоковой заморозки;</li><li>– блендер; миксер;</li><li>слайсер;</li><li>- соковыжималка;</li><li>– весы настольные;</li><li>– рабочий стол;</li><li>– моечная ванна;</li><li>– столы для зоны инструктажа и заполнения рабочих тетрадей;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– кастрюли;</li><li>– сотейники;</li><li>– сковороды;</li><li>– разделочные доски;</li><li>– ножи: поварская тройка, карбовочный, хлебный, сырный, гастрономический;</li><li>– гасстроемкости;</li><li>– сита с нержавеющей сеткой, волосяной сеткой;</li><li>– грохот металлический;</li><li>– дуршлаг металлический;</li><li>– сито коническое металлическое; сито для муки;</li><li>– шумовка;</li><li>– ковши, половники;</li><li>– приспособление для процеживания бульона;</li><li>– лопатка поварская;</li><li>–вилка поварская;</li><li>– скребок для масла;</li><li>– ручной маслоделитель;</li><li>– приспособление для украшения овощей;</li><li>– яйцерезка;</li><li>– формочки для заливных блюд;</li><li>- формы для желе, крема, мусса, самбука, парфе;</li></ul>

- лопатки, вилки, приборы для раскладывания блюд;
- тарелки;
- ложки, вилки;
- креманки;

### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

Наименование  
рабочего места

Оборудование

Инструменты и инвентарь

#### **Горячий цех**

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– электроплита;</li> <li>- гриль;</li> <li>– котел пищеварочный;</li> <li>– кипятильник непрерывного действия;</li> <li>– шкаф жарочный;</li> <li>– пароконвектомат;</li> <li>– универсальный привод;</li> <li>– холодильный шкаф;</li> <li>– шкаф шоковой заморозки;</li> <li>– блендер;</li> <li>– весы настольные;</li> <li>– рабочий стол;</li> <li>– моечная ванна;</li> <li>–</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– кастрюли;</li> <li>– сотейники;</li> <li>– сковороды;</li> <li>– разделочные доски;</li> <li>– ножи;</li> <li>– гастроемкости;</li> <li>– сита с нержавеющей сеткой, волосяной сеткой;</li> <li>– грохот металлический;</li> <li>– дуршлаг металлический;</li> <li>– сито коническое металлическое;</li> <li>– шумовка;</li> <li>– ковши, половники;</li> <li>– приспособление для процеживания бульона;</li> <li>– лопатка поварская;</li> <li>–вилка поварская;</li> </ul> |
|---|---|

#### **Холодный цех**

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– универсальный привод;</li> <li>– холодильный шкаф;</li> <li>– шкаф шоковой заморозки;</li> <li>– блендер;</li> <li>- слайсер;</li> <li>- соковыжималка;</li> <li>– весы настольные;</li> <li>– рабочий стол;</li> <li>–горка для гарниров;</li> <li>– моечная ванна;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– кастрюли;</li> <li>– разделочные доски;</li> <li>– ножи: поварская тройка, карбовочный, хлебный, сырный, гастрономический;</li> <li>– гастроемкости;</li> <li>– скребок для масла;</li> <li>– ручной маслоделитель;</li> <li>– приспособление для украшения овощей;</li> <li>– яйцерезка;</li> <li>– формочки для заливных блюд;</li> <li>- формы для желе, крема, мусса, самбука, парфе;</li> <li>– лопатки, вилки, приборы для раскладывания блюд;</li> <li>–вилка поварская;</li> <li>- тарелки;</li> <li>- ложки, вилки, креманки;</li> </ul> |
|--|--|

<b>Мясо-рыбный цех</b>	– Ванна моечная	– кастрюли;
	– Разрубочный стул	– разделочные доски;
	– Стол производственный	– Ножи мясо и рыботоразделочные производственные;
	– Универсальный привод	
	– Стеллаж передвижной	
	– Мясорубка	
	– Куттер (Бликсер)	
	– Холодильный шкаф	
	– Рыбочистка	
<b>Овощной цех</b>	– Ванна моечная	– Ножи: коренчатый, карбовочный, для чистки овощей, для удаления глазков,
	– Картофелечистка	– Терки для овощей
	– Стол для дочистки картофеля и корнеплодов	– Приспособление для протирания овощей
	– Стол производственный	– Контейнеры для хранения очищенных овощей
	– Универсальный привод	– Бачки для сбора отходов с тележкой для их перевозки
	– Холодильный шкаф	
	– Стол для чистки лука	
	– Подтоварник решетчатый	

#### 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

##### **Основные источники:**

Нормативные документы:

1. Ф3 РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000.г. Ф3-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97г. № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001г. № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996.г. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных, изделий национальных кухонь народов России. - М., МП "Вика", 1992г.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981г.
6. Сборник рецептур блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988г.
7. ГОСТ Р 50647-07 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
8. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
9. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»
10. Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии.
11. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская, учебник « Кулинария» Академия, Москва, 2007г.
12. Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А Кравцова учебник « Технология приготовления пищи». Деловая культура, Москва, 2007г.

13. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПин 2.3.2.1324-03, М.; Минздрав России, 2008г.- 24с
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Хлебпродинформ, 2006, 2007г. Сборник технологических нормативов.
15. Справочник технолога общественного питания. М.: Колос 2006г
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь России. М., «Вика», 2006г.
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий предприятий общественного питания. М-2009г.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. Для предприятий общественного питания. Сборник технических нормативов. «Хлебпродинформ» М 2005г.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Сборник технических нормативов. «Хлебпродинформ» М 2006г.
20. И. Н Фурс. Технология продукции общественного питания М. 2006г.
21. В.И Богушева. Технология приготовления пищи. Ростов на Дону «Феникс» 2010г  
Профессиональный стандарт по индустрии питания.

#### **Дополнительная литература:**

1. Учебные пособия:
  - 1.1.Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова «Технология приготовления пищи» учебное пособие для начального проф.образования –Москва «Академия»2006 год.
  - 1.2.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров» учебное пособие для начального проф.образования –Москва «Академия»2006 год.
  - 1.3. М. М. Амренова, Н.М. Гурбо, Е.Е.Наумова, Г.В.Ткачева Т.Я.Шмакова «Повар» практические основы профессиональной деятельности, учебное пособие Москва «Академкнига/Учебник»2006 год.
  - 1.4. Мэнли Дункан, Мучные кондитерские изделия, СПб: «Профессия»,2008г.
2. Мультимедийные пособия разработанные преподавателями.
3. Васюкова А.Т., «Справочник повара», учебное пособие. – М.: Дашков и К, 2010.
4. Усов В.В., «Организация производства», учебное пособие. – Академия, 2007.
5. Периодические издания – журналы:
  - «Гастроном» за 2008-2014г
  - «Школа гастроном» за 2008-2014г.
  - «Питание и общество» за 2008-2014г
  - «Коллекция рецептов» за 2008-2014г

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение **ПМ 07 Выполнение работ – по профессии Повар** предшествует освоению **МДК 07.01. «приготовления полуфабрикатов, блюд и напитков»** и общепрофессиональных дисциплин ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Организация хранения и контроль запасов сырья, ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.05 Метрология и стандартизация, ОП.08 Охрана труда, ОП.09. Безопасность жизнедеятельности.

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, компьютерном классе или

в учебной лаборатории в зоне инструктажа, оснащенной мультимедийным оборудованием, где обучающиеся осваивают умения практического обучения.

Занятия в компьютерном классе организовывать как самостоятельную работу с использованием для обучения и контроля полученных знаний и умений мультимедийных пособий и учебных пособий колледжа.

Для глубокого погружения в область профессиональной деятельности первые занятия планируются как укрупненные дидактические единицы, которые планируется проводить в учебной лаборатории в зоне инструктажа, оснащенной мультимедийным оборудованием и натуральными образцами овощей, грибов круп, бобовых, макаронных изделий, молоком, жирами, яйцом, творогом, мукой.

Занятия по изучению темы (подтемы) «Техническое оснащение и организации рабочего места» рекомендуется проводить в учебной лаборатории с практическим использованием оборудования, инвентаря, инструментов и показом организации рабочего места по приготовлению блюд из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, рыбы, мяса, птицы. Занятия планируется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения, ориентированную подготовку обучающихся.

При реализации ОПОП НПО предусматриваются следующие виды практик: учебная (производственное обучение) и производственная.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной лаборатории колледжа, так и в условиях действующего производства. Такое распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практико-ориентированности до 80%. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Реализация программы модуля предполагает итоговую (концентрированную) производственную практику Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для составления компьютерной презентации освоенных умений и демонстрации в виде фотографий продуктов деятельности. Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля **ПМ 07 Выполнение работ по профессии- Повар** является освоение МДК. 07.01.

При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы численностью не менее 8 человек

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

- Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу.

Преподаватели, обеспечивающие преподавание по МДК 01.01. ОП.01., ОП.02., ОП.03. должны иметь среднее или высшее профессиональное образование, обладать способностью преподавать одинаково хорошо смежные дисциплины, уметь пользоваться современными мультимедийными средствами обучения, быть готовыми разрабатывать учебные пособия и осуществлять практический показ осваиваемых действий и умений. Постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования.

Преподаватели должны уметь осуществлять практический показ всех осваиваемых действий и умений, безопасно пользоваться технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

- Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Мастера производственного обучения должны иметь среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><i>ПК 1</i> Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф и блюд, точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования</li> <li>- Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении</li> <li>- Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф и блюд с учетом временного регламента</li> <li>- Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф и блюд</li> <li>- Точность проведения бракеража готовых п/ф и блюд, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения</li> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф и готовых блюд до момента реализации или последующего использования или охлаждению и замораживанию</li> </ul>	<p>Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена; Электронные презентации освоенных компетенций;</p> <p>Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность организации рабочего места</li> <li>- правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюд</li> <li>- соблюдение времени приготовления и температуры</li> <li>- точность определение количества сырья</li> <li>- соблюдение технологии приготовления</li> <li>- сервировка готового блюда</li> <li>- правильность проведения бракеража</li> <li>- точность выполнения действий по организации процесса хранения, или охлаждения и замораживания</li> </ul>
<p><i>ПК 2</i> Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога, мучные блюда из теста с фаршем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф и блюд, точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования</li> <li>- Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении</li> <li>- Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф и блюд с учетом временного регламента</li> <li>- Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф и блюд</li> <li>- Точность проведение бракеража готовых п/ф и блюд, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения</li> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф и готовых блюд до момента реализации или последующего использования или охлаждению и замораживанию</li> </ul>	<p>Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена; Электронные презентации освоенных компетенций;</p> <p>Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность организации рабочего места</li> <li>- правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюд</li> <li>- соблюдение времени приготовления и температуры</li> <li>- точность определение количества сырья</li> <li>- соблюдение технологии приготовления</li> <li>- сервировка готового блюда</li> <li>- правильность проведения бракеража</li> <li>- точность выполнения действий по организации процесса хранения, или охлаждения и замораживания</li> </ul>



<p>ПК 3 Готовить супы, компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф и блюд, точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования</li> <li>- Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении</li> <li>- Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф и блюд с учетом временного регламента</li> <li>- Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф и блюд</li> <li>- Точность проведения бракеража готовых п/ф и блюд, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения</li> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф и готовых блюд до момента реализации или последующего использования или охлаждения и замораживанию</li> </ul>	<p>Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена;</p> <p>Электронные презентации освоенных компетенций;</p> <p>Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность организации рабочего места</li> <li>- правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюд</li> <li>- соблюдение времени приготовления и температуры</li> <li>- точность определение количества сырья</li> <li>- соблюдение технологии приготовления</li> <li>- сервировка готового блюда</li> <li>- правильность проведения бракеража</li> <li>- точность выполнения действий по организации процесса хранения, или охлаждения и замораживания</li> </ul>
<p>ПК 4 Производить обработку, разделку, приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф и блюд, точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении</li> <li>- Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф и блюд с учетом временного регламента</li> <li>- Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф и блюд</li> <li>- Точность проведения бракеража готовых п/ф и блюд, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения</li> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф и готовых блюд до момента реализации или последующего использования или охлаждения и замораживанию</li> </ul>	<p>Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена;</p> <p>Электронные презентации освоенных компетенций;</p> <p>Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность организации рабочего места</li> <li>- правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюд</li> <li>- соблюдение времени приготовления и температуры</li> <li>- точность определение количества сырья</li> <li>- соблюдение технологии приготовления</li> <li>- сервировка готового блюда</li> <li>- правильность проведения бракеража</li> <li>- точность выполнения действий по организации процесса хранения, или охлаждения и замораживания</li> </ul>
<p>ПК 5 Производить обработку, разделку, приготовление или подготовку основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашних птиц. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов и домашней птицы.</p>	<p>Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф и блюд, точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении</li> <li>- Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф и блюд с учетом временного регламента</li> <li>- Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф и блюд</li> </ul>	<p>Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена;</p> <p>Электронные презентации освоенных компетенций;</p> <p>Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность организации рабочего места</li> <li>- правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюд</li> <li>- соблюдение времени приготовления и температуры</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность проведения бракеража готовых п/ф и блюд, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения</li> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф и готовых блюд до момента реализации или последующего использования или охлаждения и замораживанию</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность определение количества сырья</li> <li>- соблюдение технологии приготовления</li> <li>- сервировка готового блюда</li> <li>- правильность проведения бракеража</li> <li>- точность выполнения действий по организации процесса хранения, или охлаждения и замораживания</li> </ul>
<p>ПК 6 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, салаты, холодные закуски и блюда.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность организации рабочего места по приготовлению блюд, точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования</li> <li>- Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении</li> <li>- Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении блюд с учетом временного регламента</li> <li>- Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд</li> <li>- Точность проведения бракеража готовых блюд, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения</li> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых готовых блюд до момента реализации или последующего использования или охлаждения и замораживанию</li> </ul>	<p>Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена;</p> <p>Электронные презентации освоенных компетенций;</p> <p>Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность организации рабочего места</li> <li>- правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюд</li> <li>- соблюдение времени приготовления и температуры</li> <li>- точность определение количества сырья</li> <li>- соблюдение технологии приготовления</li> <li>- сервировка готового блюда</li> <li>- правильность проведения бракеража</li> <li>- точность выполнения действий по организации процесса хранения, или охлаждения и замораживания</li> </ul>
<p>ПК 7 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, простые горячие и холодные напитки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф и блюд и напитков, точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования</li> <li>- Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении п/ф, блюд и напитков</li> <li>- Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф, блюд и напитков с учетом временного регламента</li> <li>- Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф, блюд и напитков</li> <li>- Точность проведения бракеража готовых п/ф, блюд и напитков, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения</li> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф, готовых блюд и напитков до момента реализации или последующего использования или охлаждения и замораживанию</li> </ul>	<p>Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена;</p> <p>Электронные презентации освоенных компетенций;</p> <p>Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность организации рабочего места</li> <li>- правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюд</li> <li>- соблюдение времени приготовления и температуры</li> <li>- точность определение количества сырья</li> <li>- соблюдение технологии приготовления</li> <li>- сервировка готового блюда</li> <li>- правильность проведения бракеража</li> <li>- точность выполнения действий по организации процесса хранения, или охлаждения и замораживания</li> </ul>
<p>Итоговая аттестация по модулю</p>	<p>Обоснованность выбора способов выполнения действий по оценке качества сырья, подготовке сырья к использованию, видам нарезки</p>	<p>Презентация портфолио деятельности (компьютерная презентация, отражающая уровень освоенных умений и демонстрация в виде</p>

	овощей, приготовлению п. ф и блюд: Точность выполнения действий по оценке качества сырья, подготовке сырья к использованию, видам нарезки овощей, приготовлению п/ф и блюд:	фотоотчетов, продуктов деятельности, экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене, мониторинг освоенных умений по дневнику (самооценка))
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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения;</li> <li>- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике.</li> </ul>	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических заданий во время учебной, производственной практики;</li> <li>- составляет план лабораторной работы, выполнения действий на практике</li> </ul>	Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику) Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определяет дефекты сырья, готовой продукции;</li> <li>- указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения;</li> <li>- сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых блюд и изделий при холодной и тепловой обработки продуктов)</li> <li>- выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные и временные режимы разных способов приготовления супов и соусов)</li> <li>- выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды</li> <li>- оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству</li> <li>- производит самооценку в процессе мониторинга</li> <li>- соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте</li> </ul>	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.).	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию. Осуществляет обучение с использованием ПК. Осуществляет сбор информации с помощью Интернета	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике, Наблюдение при выполнении компьютерной презентации
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях.</li> <li>- активно работает в группе</li> <li>- правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе;</li> <li>- демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения;</li> <li>- выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми коллегами</li> </ul>	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действий по обработке сырья, нарезке, формовке п/ф, приготвления блюд и изделий и их отпуска посетителю;</li> <li>- содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы;</li> <li>- демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики;</li> <li>- демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, лабораторных работ, производственной практики;</li> <li>- демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации;</li> <li>- производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии</li> </ul>	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрирует готовность к исполнению воинской обязанности	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике