

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ГАПОУ «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Минобразования Чувашии

Разработчики:

Рекомендована _____

Заключение № _____ от «_____» _____ 20__ г.
номер

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	31
6. ПРИЛОЖЕНИЕ №1 «ПЕРЕЧЕНЬ ПРОСТЫХ И ОСНОВНЫХ БЛЮД И ГПРНИРОВ ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ»	35
7. ПРИЛОЖЕНИЕ №2 «ПЕРЕЧЕНЬ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА»	36
8. ПРИЛОЖЕНИЕ №3 «ПЕРЕЧЕНЬ СУПОВ»	38
9. ПРИЛОЖЕНИЕ №4 «ПЕРЕЧЕНЬ СОУСОВ»	39
10. ПРИЛОЖЕНИЕ №5 «ПЕРЕЧЕНЬ РЫБНЫХ БЛЮД»	40
11. ПРИЛОЖЕНИЕ №6 «ПЕРЕЧЕНЬ МЯСНЫХ ГОРЯЧИХ БЛЮД»	41
12. ПРИЛОЖЕНИЕ №7 «ПЕРЕЧЕНЬ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК»	43
13. ПРИЛОЖЕНИЕ №8 «ПЕРЕЧЕНЬ СЛАДКМХ БЛЮД И НАПИТКОВ»	45
14. ПРИЛОЖЕНИЕ №9 «ПЕРЕЧЕНЬ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»	46

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. В рамках основной профессиональной образовательной программы СПО обучающиеся осваивают профессии рабочих 16675 Повар и 12901 Кондитер и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 7.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста.

ПК 7.3. Готовить простые супы.

ПК 7.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 7.5. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.6. Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы

ПК 7.7. Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски.

ПК 7.8. Готовить и оформлять простые сладкие блюда и напитки.

ПК 7.9. Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере общественного питания.

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

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

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

- обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы
- подготовки гастрономических продуктов, приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество сырья;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки, подготовки сырья и приготовления блюд и изделий;
- обрабатывать различными методами сырьё;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных и простых блюд, гарниров и изделий
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты и готовые полуфабрикаты.

Знать (блок «Повар»):

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству основных видов продуктов;
- технику обработки и подготовки сырья;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления простых и основных блюд, гарниров и изделий;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых и основных блюд, гарниров, изделий, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд и изделий;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

Знать (блок «Кондитер»):

ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила проведения бракеража;

способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 1302 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 798 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 114 часа
(МДК 07.01. - 82 часов; МДК 07.02 – 32 часа);

самостоятельной работы обучающегося – 684 часа;

производственной практики – 504 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 7.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста.
ПК 7.3.	Готовить простые супы.
ПК 7.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 7.5.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 7.6.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы
ПК 7.7.	Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски.
ПК 7.8.	Готовить и оформлять простые сладкие блюда и напитки.
ПК 7.9.	Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., консультации часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 7.1.	Раздел 1. Приготовление простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов.	126	16	8 (пр зан –2 ч. лаб. раб -6 ч.)	-	110	-		-	
ПК 7.2.	Раздел 2. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	84	16	12 (лаб. раб -12 ч.)		68				
ПК 7.3. ПК 7.4.	Раздел 3. Технология приготовления супов и соусов.	69	14	6 (лаб. раб - 6 ч.)		55				
ПК 7.5.	Раздел 4. Технология приготовления блюд из рыбы.	48	10	6 (лаб. раб - 6 ч.)		38				
ПК 7.6.	Раздел 5. Технология приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы.	126	12	6 (лаб. раб -6 ч.)		114				
ПК 7.7.	Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок,	60	6	4 (лаб. раб -4 ч.)		54				
ПК 7.8.	Раздел 7. Приготовление и оформление сладких блюд и напитков	54	8	6 (лаб. раб -6 ч.)		46				
Итого по МДК 07.01.		567	82	48 (лаб раб – 46 ч. пр зан – 2 ч.)		485			216	
ПК 7.9.	Раздел 9. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	231	32	22 (лаб раб – 22 ч.)		199			288	
ПК 7.1 - ПК 7.9.	Производственная практика (по профилю специальности), часов	504							504	
Промежуточная аттестация - экзамен МДК 07.01. - экзамен МДК 07.02.										

*

- дифференцированный зачёт ПП 07.01. - экзамен квалификационный ПМ 07.								
Всего:	1302	114	70 (лаб раб – 68 ч. пр зан. – 2 ч.)	-	684	-		504

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<i>Курс</i>			
МДК 07.01. Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий.			
Раздел 1. Приготовление простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов.			
Тема 1.1. Организация производства и производственный инвентарь и технологическое оборудование	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация производства и производственный инвентарь и оборудование. Понятия сырьё, полуфабрикаты, изделия. Классификация кулинарных блюд и изделий. Способы обработки сырья. Организация производства овощного цеха. Овощной цех. Назначение, планировка, виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования. Организация производства овощного цеха. Ознакомление с организацией производства овощного цеха. Подбор производственного инвентаря, используемого для обработки овощей, грибов и пряностей. Правила их безопасного использования. Машины для очистки овощей Способы очистки овощей. Назначение машин. Классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности. Овощерезательные машины. Назначение машин. Классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности. Протирочные машины. Назначение машин. Классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности Машины для обработки овощей. Сборка и разборка механизмов машины для обработки сырых и варёных овощей. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей, возникающих в процессе работы машины. Организация работы горячего цеха. Назначение, оснащённость, виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования Организация работы мучного цеха. Назначение, оснащённость, виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования Просеивательные машины, тестомесильные машины, тестораскаточные машины, правила их безопасного использования. Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей, возникающих при эксплуатации машин. Решение производственных ситуаций.</p>	2	2

	<p>Машины для обработки рыбы. Виды необходимого технологического оборудования для обработки рыбы. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации и правила их безопасного использования. Эксплуатация машин для обработки рыбы и устранение неисправностей, возникающих в ходе работы.</p> <p>Мясорубки. Мясорыхлители. Мясорубки. Размолочные механизмы. Куттеры. Пилы для мяса.</p> <p>Фаршемешалки. Котлетоформовочные машины. Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности</p> <p>Сборка и разборка машин для обработки мяса. Эксплуатация машин для обработки мяса.</p> <p>Устранение неисправностей возникающих при работе на машинах для обработки мяса.</p> <p>Машины для нарезки гастрономических продуктов. Виды технологического оборудования и правила их безопасного использования. Слайсеры. Назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности. Машины для нарезки гастрономических продуктов. Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей возникающих при работе машин. Освоение правил безопасной эксплуатации машин.</p> <p>Машины для нарезки хлеба. Хлеборезки. Назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности. Машины для нарезки хлеба. Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей возникающих при работе машин.</p> <p>Соковыжималки</p> <p>Назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.</p> <p>Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей, возникающих при работе на машинах.</p>		
<p>Тема 1.2. Обработка и нарезка овощей</p>	<p>Содержание</p> <p>2. Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов.</p> <p>Обработка картофеля. Формы нарезки картофеля, его размеры и кулинарное использование, нормы отходов картофеля, способы минимизации отходов при обработке картофеля, способы хранения очищенного картофеля.</p> <p>Обработка и нарезка клубнеплодов. Сортировка, калибровка, мойка, очистка, дочистка, мытьё картофеля. Нарезание картофеля: соломкой, брусочками, дольками, кубиками, ломтиками, кружочками их размеры и кулинарное использование. Нарезание картофеля: сложными формами нарезки. Выполнение расчётов на нахождение % отходов. Расчёт норм отходов при обработке клубнеплодов. Расчёт норм отхода картофеля. Решение задач</p> <p>Обработка и нарезка корнеплодов. Обработка моркови и свёклы, формы нарезки моркови и свёклы, размеры и кулинарное использование, нормы отходов, способы минимизации отходов при обработке моркови и свёклы, способы хранения очищенных моркови и свёклы.</p> <p>Сортировка, калибровка, мойка, очистка, дочистка, мытьё корнеплодов.</p> <p>Нарезание моркови: соломкой, брусочками, дольками, кубиками, ломтиками, кружочками. Нарезание свеклы: соломкой, кубиками, ломтиками. Расчёт нормы отходов корнеплодов</p> <p>Фигурное нарезание моркови, свеклы. Составление композиций. Расчёт нормы отходов корнеплодов</p>	<p>2</p>	<p>2</p>

	<p>3. Обработка и нарезка капустных, луковых и плодовых овощей. Обработка капустных овощей, формы нарезки капусты белокочанной, размеры и кулинарное использование, нормы отходов капусты, способы минимизации отходов. Способы хранения обработанной капусты. Обработка и нарезка капустных овощей. Обработка цветной, брюссельской капусты, кольраби. Нарезание белокочанной капусты соломкой, шашками, мелкой рубкой. Расчёт норм отходов при обработке капусты. Обработка и нарезка белокочанной капусты. Обработка белокочанной капусты. Нарезание белокочанной капусты соломкой, шашками, мелкой рубкой. Расчёт норм отходов при обработке капусты. Обработка и нарезка луковых овощей. Обработка луковых овощей. Формы нарезки лука репчатого, зелёного, размеры и кулинарное использование. Нормы отходов лука. Способы минимизации отходов. Обработка и нарезка лука. Обработка лука-порея, зеленого и репчатого лука. Нарезание репчатого лука: кольцами, полукольцами, дольками, кубиками; нарезание зеленого лука колечками, мелкими и крупными шпалками. Обработка и нарезка салатно – шпинатных, пряных и десертных овощей. Ознакомление с алгоритмом обработки, с формами нарезки, размерами и кулинарным использованием, нормами отходов, способами минимизации отходов при обработке овощей, способами хранения очищенных овощей. Обработка и нарезка плодовых овощей. Обработка плодовых овощей. Формы нарезки. Размеры и кулинарное использование. Нормы отходов. Способы минимизации отходов при обработке плодовых овощей. Способы хранения очищенных овощей. Обработка и нарезание тыквенных овощей: тыква, кабачки, патиссоны, огурцы. Обработка и нарезание томатных овощей: помидоры, баклажаны, перец стручковый. Обработка бобовых овощей: стручки фасоли, бобов, зеленого горошка. Обработка зерновых овощей: сахарная кукуруза. Подготовка овощей для фарширования. Обработка и нарезка плодовых овощей. Обработка и нарезание тыквенных овощей: арбузы, тыква, кабачки, патиссоны, огурцы, томатных овощей сложными формами нарезки. Составление композиций. Обработка и нарезание огурцов, томатных овощей сложными формами нарезки. Составление композиций. .</p>	2	2
	<p>4. Практическое занятие. Обработка консервированных овощей, грибов и пряностей. Расчет сырья. Ознакомление с алгоритмом обработки, с формами нарезки, размерами и кулинарным использованием, нормами отходов, способами минимизации отходов при обработке овощей, грибов, способами хранения очищенных овощей и грибов. Обработка консервированных овощей, грибов и пряностей. Расчёт % отходов в зависимости от сезона.</p>	2	3
<p>Тема 1.3. Технология приготовления овощных блюд и гарниров</p>	<p>Содержание:</p> <p>5. Технология приготовления овощных блюд и гарниров Общая характеристика. Классификация. Пищевая ценность. Значение в питании. Особенности приготовления. Способы тепловой обработки овощей. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей. Температурный режим и правила приготовления: овощей отварных; картофельного, морковного и свеклольного пюре; картофеля в молоке; овощного пюре из сухого, замороженного полуфабриката. Правила подачи, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления и правила отпуска. Температура подачи. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей. Температурный режим и правила приготовления: овощей припущенных, смеси овощей в молочном соусе, смеси из замороженных овощей на пару. Способы сервировки, варианты оформления и правила отпуска. Температура подачи. Овощные блюда, жаренные основным способом. Особенности приготовления жареных блюд из овощей. Приготовление овощных блюд жареных основным способом, правила подачи, требования к качеству. Температурный режим и правила приготовления: картофеля жареного из отварного, перца сладкого жареного, помидоров жареных, баклажанов жареных, кабачков жареных. Способы сервировки, варианты оформления и правила отпуска. Температура подачи. Жареные овощные изделия. Котлеты морковные, котлеты свеклольные, шницель из капусты, котлеты картофельные, зразы картофельные. Температурный режим и правила приготовления. Способы сервировки, варианты оформления и правила отпуска. Температура подачи. Овощные блюда жареные во фритюре. Температурный режим и правила приготовления: картофель жаренный во фритюре, лук фри. Правила подачи, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления и правила отпуска. Температура подачи.</p>	2	2

	<p>Тушёные овощные блюда и гарниры. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей, правила подачи, требования к качеству. Температурный режим и правила приготовления: капусты тушеной, рагу из овощей, лечо, сотэ. Способы сервировки, варианты оформления и правила отпуска. Температура подачи. Запечённые блюда и гарниры из овощей. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей, правила подачи. Температурный режим и правила приготовления картофельной запеканки, картофеля запечённого с сыром, картофеля запечённого в фольге и без фольги. Способы сервировки, варианты оформления и правила отпуска. Температура подачи. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления голубцов, икры овощной, помидоров фаршированных, перца фаршированного, кабачков фаршированных, овощей запечённых под соусом. Способы сервировки, варианты оформления и правила отпуска. Температура подачи.</p> <p>Блюда из грибов. Температурный режим и правила приготовления блюд из припущенных, жареных, тушёных, запечённых грибов: грибы жаренные (на гриле, во фритюре), грибы с картофелем, грибы тушёные в сметанном соусе, грибов запеченные с сыром, жульен. Способы сервировки, варианты оформления и правила отпуска. Температура подачи.</p>		
	<p>6. Лабораторная работа. Приготовление овощных блюд и гарниров.</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка органолептическим способом годности овощей и грибов; - подготовка инвентаря, инструментов, оборудования; - расчет сырья необходимого для приготовления блюд; - приготовление блюд; - оформление блюд; - бракераж; - отпуск. 	6	3
<p>Раздел 2. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>			
<p>Тема 2.1.</p>	<p>Содержание:</p>		

<p>Технология приготовления каш, гарниров и блюд из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий.</p>	<p>7. Технология приготовление каш, гарниров и блюд из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий. Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из круп: рассыпчатые каши; вязкие и жидкие каши на воде и молоке; рис отварной с откидыванием, рис паровой, гарниры из каш. Способы подготовки продуктов, минимизации отходов при обработке продуктов. Способы приготовления блюд и гарниров. Способы сервировки, варианты оформления и подачи каш и гарниров. Температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и кукурузы. Отварного гороха, фасоли; бобовые со шпиком и луком; пюре; отварная кукуруза; воздушная кукуруза; начинки из гороха. Способы сервировки и подачи блюд из бобовых и кукурузы в виде блюда и гарнира. Варианты оформления для подачи в виде блюда и гарнира. Температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Расчёт сырья и выхода готовых блюд и гарниров. Решение задач. Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Способы сервировки и подачи. Варианты оформления для подачи в виде блюда и гарнира. Температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд и гарниров.</p>	2	2
	<p>8. Лабораторная работа. Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий - проверка органолептическим способом годности сырья - подготовка инвентаря, инструментов, оборудования; - расчет сырья;- приготовление блюд; - оформление блюд; - бракераж; - отпуск.</p>	6	3
<p>Тема 2.2. Технология приготовления и оформление простых блюд из яиц, творога и мучных блюд из теста с фаршем</p>	<p>Содержание:</p>		
	<p>9. Технология приготовления и оформление простых блюд из яиц, творога и мучных блюд из теста с фаршем Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из яиц. Способы сервировки и подачи блюд из яиц. Варианты оформления для подачи в виде блюда и гарнира. Температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Приготовления блюд из творога. Температурный режим и правила приготовления блюд из творога. Способы сервировки и подачи блюд из творога. Варианты оформления для подачи в виде блюда и гарнира. Температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Приготовление блюд из теста. Температурный режим и правила приготовления теста (густого и жидкого) и блюд из теста. Пельмени, вареники, домашняя лапша, клёцки. Способы сервировки и подачи блюд из теста. Варианты оформления для подачи. Температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.</p>	2	2
	<p>10. Лабораторная работа. Приготовление блюд из яиц, творога и теста Проверка качества предварительно обработанных яиц. Варка яиц в скорлупе до различной степени готовности (вмятку, «в мешочек» и вкрутую). Жарка яиц на плоской поверхности. Взбивание яиц с молоком и без. Смешивание массы для омлета с другими ингредиентами. Запекание омлета в жарочном шкафу. Определение степени готовности простых блюд</p>	6	3

	из яиц. Сервировка и оформление простых блюд из яиц для подачи. Выдерживание температуры подачи простых блюд из яиц. Бракераж. Проверка качества творога и ингредиентов к нему. Протираание и отпрессовывание творога Смешивание творога с другими ингредиентами. Формование изделий из творожной массы. Варка творожных изделий в воде и на пару (в форме). Определение степени готовности блюд из творога и их вкусовые качества. Порционирование, сервировка и оформление натурального творога и творожной массы для подачи в холодном виде. Порционирование, сервировка и оформление горячих блюд из творога. Соблюдение температуры подачи холодных и горячих блюд из творога. Бракераж		
Раздел 3 Технология приготовления супов и соусов			
Тема 3.1. Технология приготовления бульонов и отваров, заправочных и молочных супов	Содержание:		
	<p>11. Приготовление бульонов и отваров. Классификация бульонов, отваров. Пищевая ценность. Бульоны. Ассортимент бульонов. Температурный режим и правила приготовления костного бульона, мясо-костного бульона, белого бульона, бульона из домашней птицы, рыбного бульона, грибного отвара, отвара овощного, фруктового, бульона из концентратов промышленного производства. Требования к качеству, сроки хранения, использование. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила охлаждения, замораживания готовых бульонов. Правила размораживания и разогревания бульонов и отваров. Заправочные супы. Классификация заправочных супов. Характерная особенность заправочных супов. Основные правила варки заправочных супов. Правила выбора сырья, обработка и подготовка продуктов при приготовлении заправочных супов. Приготовление щей. Ассортимент щей. Температурный режим и правила приготовления щей; правила отпуска, температура подачи, правила хранения и требования к качеству. Способы сервировки и варианты оформления супов для подачи. Приготовление борщей. Ассортимент борщей. Температурный режим и правила приготовления; правила отпуска, температура подачи, правила хранения и требования к качеству. Способы сервировки и варианты оформления для подачи. Приготовления рассольников. Рассольники. Ассортимент. Температурный режим и правила приготовления; способы сервировки и варианты оформления для подачи; правила отпуска, температура подачи, правила хранения и требования к качеству. Приготовление солянок. Солянки. Ассортимент. Температурный режим и правила приготовления; способы сервировки и варианты оформления для подачи. Правила отпуска, температура подачи, правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Приготовление картофельных супов. Ассортимент картофельных супов. Температурный режим и правила приготовления; способы сервировки и варианты оформления для подачи. правила отпуска, температура подачи, правила хранения и требования к качеству.</p>	2	2

	<p>12. Приготовление молочных и холодных супов Молочные супы. Пищевая ценность молочных супов. Общие правила варки молочных супов. Ассортимент молочных супов. Температурный режим и правила приготовления молочных супов; правила отпуска, температура подачи, правила хранения и требования к качеству. Способы сервировки и варианты оформления супов для подачи. Холодные супы. Характерная особенность холодных супов. Общие правила приготовления холодных супов. Приготовление хлебного кваса. Ассортимент крошек. Технология приготовления, правила отпуска, температура подачи, правила хранения и требования к качеству. Способы сервировки и варианты оформления супов для подачи. Технология приготовления борща холодного, свекольника холодного; правила отпуска, температура подачи требования к качеству условия и сроки хранения. Способы сервировки и варианты оформления супов для подачи. Расчёт сырья для приготовления супов. Работа со сборником рецептов. Выполнение расчётов</p>	2	2
	<p>13. Лабораторная работа. Приготовление заправочных, молочных и холодных супов - проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам. – подбор производственного инвентаря и оборудования для производства супов - приготовление супов, оформление супов - оценка качества готовых блюд</p>	6	3
<p>Тема 3.2. Приготовление соусов</p>	<p>Содержание:</p> <p>14. Горячие соусы. Посуда, инструмент, инвентарь, оборудование для приготовления соусов. Правила безопасной организации труда, эксплуатации оборудования. Горячие соусы. Классификация, пищевая ценность горячих соусов. Красные мучные пассеровки. Полуфабрикаты для соусов. Классификация мучных пассеровок в зависимости от способа приготовления и по цвету. Красные мучные пассеровки. Технология приготовления, температурный режим, требования к качеству, сроки хранения, использование. Соусы мясные красные. Технология приготовления красного основного соуса и его производных. Требования к качеству готового соуса, сроки и условия хранения, использование, подача. Белые мучные пассеровки. Технология приготовления, температурный режим, требования к качеству, сроки хранения, использование. Холодная мучная пассеровка. Технология приготовления, температурный режим, требования к качеству, сроки хранения, использование. Соусы белые на мясном бульоне. Технология приготовления белого основного соуса и его производных. Требования к качеству готового соуса, сроки и условия хранения, использование, подача. Соусы белые на рыбном бульоне. Технология приготовления белого основного соуса и его производных. Требования к качеству готового соуса, сроки и условия хранения, использование, подача. Соусы молочные. Технология приготовления соуса молочного с луком, соуса молочного сладкого. Требования к качеству готового соуса, сроки и условия хранения, использование, подача. Соусы сметанные. Ассортимент. Технология приготовления сметанных соусов. Требования к качеству готового соуса, сроки и условия хранения, использование, подача.</p> <p>15. Холодные соусы. Ассортимент и пищевая ценность холодных соусов. Заправки. Ассортимент. Технология приготовления заправки для салатов, заправки горчиной, заправки сметанной, заправки сметанной с зеленью. Требования к качеству, сроки и условия хранения, использование, подача. Майонез. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству, сроки и условия хранения, использование, подача. Маринад овощной с томатом. Технология приготовления. Требования к качеству, сроки и условия хранения, использование, подача.</p>	2	2

<p>Раздел 4. Технология приготовления блюд из рыбы.</p>			
<p>Тема 4.1. Технология приготовления блюд из рыбы и из рыбной котлетной массы</p>	<p>Содержание:</p> <p>16. Механическая кулинарная обработка рыбного сырья. Организация производства рыбного цеха. Организация производства рыбного цеха, назначение рыбного цеха, планировка, оснащение, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для обработки и приготовления блюд из рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке рыбы и рыбного сырья. Правила обработки рыбы с костным скелетом. Методы обработки рыбы с костным скелетом: размораживание, очистка от чешуи, удаление головы и плавников, удаление слизи, потрошение, промывание, пластование, разделка, обработка маленьких рыбок, филе с кожей и реберными костями, филе с кожей и без реберных костей, филе без кожи и реберных костей (чистое). Правила охлаждения и замораживания обработанной рыбы. Правила хранения обработанной рыбы в охлажденном и замороженном виде. Понятие ликвидные и неликвидные отходы. Последовательность и правила обработки и подготовки нерыбных продуктов моря в натуральном и переработанном виде. Правила хранения обработанных нерыбных продуктов моря. Полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом. Классификация полуфабрикатов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении и подготовке полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом: порционных кусков с кожей и костями из непластованной (кругляши) и пластованной рыбы, порционных кусков из филе с кожей и без кожи и костей, стейков, «бабочек» из стейков, мелких кусков рыбы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов. Полуфабрикаты из рыбы Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении и подготовке полуфабрикатов из рыбы панированных порционных кусков, рыбного фарша и изделий из него (котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки). Технология приготовления маринадов для рыбы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов.</p> <p>17. Технология приготовления простых блюд из рыбы Блюда из отварной и жареной рыбы. Классификация готовых блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд из рыбы. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы Блюда из запеченной и тушеной рыбы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд из рыбы. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Расчёт % потерь при тепловой обработке. Расчёт выхода готовой продукции. Классификация блюд из рыбной котлетной массы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбной котлетной массы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении рыбной котлетной массы и блюд из неё. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбной котлетной массы.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: 1) Выполнение домашней контрольной работы</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>287</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>3</p>
<p>Итого за 1 курс: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося (в том числе пр.з – 2 ч. лаб.раб – 24 ч) самостоятельной работы обучающегося</p>		<p>337 50 287</p>	

2 курс				
Тема 4.1. Технология приготовления блюд из рыбы и из рыбной котлетной массы				
	Содержание:			
	1.	<p>Лабораторная работа. Приготовление рыбных блюд и блюд из котлетной массы.</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка органолептическим способом качество и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы, - подготовка производственного инвентаря и оборудования для производства блюд из рыбы - приготовление рыбных блюд с использованием различных технологий приготовления - оформление блюд из рыбы - оценка качества готовых блюд 	6	3
Раздел 5. Технология приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы.				
	Содержание			
Тема 5.1. Технология обработки мяса и мясных продуктов, приготовление полуфабрикатов	2.	<p>Технология обработки мяса и мясных продуктов</p> <p>Организация производства мясного цеха, назначение мясного цеха, планировка, оснащение виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для обработки и приготовления блюд из мяса и мясных продуктов. Подбор производственного инвентаря, используемого для обработки мяса, субпродуктов и домашней птицы. Правила их безопасного использования. Составление схем организации рабочего места для приготовления заданного блюда. Обработка мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Обработка мороженого и охлаждённого мяса. Оттаивание медленное и быстрое, обмывание, обсушивание. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей и бараньей туши. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши. Разделка и обвалка передней четвертины, задней четвертины, зачистка, сортировка и кулинарное использование частей мяса. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши. Зачистка, сортировка и кулинарное использование частей мяса. Разделка и обвалка передней части туши, задней части туши, зачистка, сортировка и кулинарное использование частей мяса. Обработка костей. Обработка субпродуктов. Разрубание, промывание, использование. Обработка голов, ног, мозгов, печени, почек, языков, желудков, сердца, лёгкого, вымя, хвостов. Механическая кулинарная обработка птицы. Оттаивание, опаливание, удаление головы, удаление шейки, удаление ножек, потрошение, промывание. Заправка птицы. Заправка «в кармашек», в одну нитку, в две нитки.</p>	2	2
	3.	<p>Технология приготовления полуфабрикатов</p> <p>Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса. Классификация полуфабрикатов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении крупнокусковых полуфабрикатов: - из говядины: вырезки, спинной части (толстый край), поясничной части (тонкий край), фрикандона (боковая, верхняя и внутренняя тазобедренная часть), наружной тазобедренной части, лопаточной части (плечевая и заплечная), подлопаточной части, грудной части, покромки, котлетного мяса; - из телятины: вырезки, мякоти спинной и поясничной части с рёберными костями (корейка), окорока, лопаточной части, реберной части без грудной кости и грубой части пашины (грудинка), котлетного мяса; - из бараньих туш: вырезки, корейки, окорока, лопаточной части, грудинки, шеи, котлетного мяса; - из свинины: вырезки, мякоти спинной и поясничной части с реберными костями (корейка), окорока, лопаточной части, грудинки,</p>	2	2

	<p>шейной части, котлетного мяса, шпика, голени. Требования к качеству полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных крупнокусковых полуфабрикатов для последующего использования.</p> <p>Порционные полуфабрикаты для жарки. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении порционных полуфабрикатов.- из говядины: стейк, бифштекс, филе, лангет, антрекот, - из телятины: натуральные котлеты, эскалоп;- из баранины: натуральные котлеты, эскалоп;- из свинины: натуральные котлеты, эскалоп. Требования к качеству полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.</p> <p>Мелкокусковые полуфабрикаты для жарки. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов для жарки:- из говядины: бефстроганов, мясо для шашлыка; - из баранины: мясо для шашлыка;- из свинины: мясо для шашлыка, поджарка. Требования к качеству полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.</p> <p>Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты для тушения. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении порционных и мелкокусковых полуфабрикатов для тушения. - из говядины: зразы натуральные, гуляш, азу;- из баранины: баранина духовая, мясо для плова, рагу;- из свинины: свинина духовая, гуляш, рагу. Требования к качеству полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.</p> <p>Панированные натуральные полуфабрикаты. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении панированных натуральных полуфабрикатов: ромштекс, котлеты отбивные, шницель натуральный. Требования к качеству полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.</p> <p>Рубленые полуфабрикаты из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рубленых полуфабрикатов из мяса: бифштекс рубленный, котлеты, биточки, шницель, тефтели, рулет, фрикадельки. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.</p> <p>Натуральные полуфабрикаты из мяса домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении натуральных полуфабрикатов из мяса птицы: котлеты и шницель из куриного филе. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.</p> <p>Рубленые полуфабрикаты из мяса домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из мяса птицы: котлетной массы из мякоти, купаты, биточки, шницель, тефтели, фрикадельки, рулет из куриного фарша. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.</p> <p>Полуфабрикаты из субпродуктов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из субпродуктов: купаты, колбасные изделия, зельцы, стейк из печени, фарш для печёночных оладий. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования. Работа со сборником рецептур. Ознакомление с рецептурами, расчёт необходимого количества сырья. Расчёт выхода полуфабрикатов</p>		
Тема 5.2.	Содержание:		

<p>Технология приготовления простых и основных блюд из мяса и домашней птицы.</p>	<p>4. Технология приготовления простых и основных блюд из мяса и домашней птицы. Блюда из отварного мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Классификация, пищевая ценность мясных горячих блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из отварного мяса. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из отварного мяса. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству. Правила проведения бракеража. Температура подачи. Температурный режим и правила хранения готовых блюд. Жареные блюда из крупнокусковых полуфабрикатов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении крупнокусковых жаренных блюд из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении крупнокусковых жаренных блюд из мяса. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству. Правила проведения бракеража. Температура подачи. Температурный режим и правила хранения готовых блюд. Порционные жареные блюда из мяса. Жареные мясные блюда из мелкокусковых полуфабрикатов. Блюда из тушёного и запечённого мяса. Блюда из рубленой массы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении порционных блюд из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении порционных блюд из мяса. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству. Правила проведения бракеража. Температура подачи. Температурный режим и правила хранения готовых блюд. Блюда из котлетной массы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из котлетной массы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству. Правила проведения бракеража. Температура подачи. Температурный режим и правила хранения готовых блюд. Ознакомление с рецептурами блюд, расчёт необходимого количества сырья. Расчёт потерь при тепловой обработке. Блюда из субпродуктов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из субпродуктов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из субпродуктов. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству. Правила проведения бракеража. Температура подачи. Температурный режим и правила хранения готовых блюд. Отварные блюда из домашней птицы. Жареные блюда из домашней птицы. Тушеные и запечённые блюда из домашней птицы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отварных блюд из домашней птицы. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству. Правила проведения бракеража. Температура подачи. Температурный режим и правила хранения готовых блюд.</p>	2	2
	<p>5. Лабораторная работа. Приготовление мясных горячих блюд - проверка органолептическим способом качества мяса и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса; - подготовка производственного инвентаря и оборудования для производства блюд из мяса; - механическая кулинарная обработка мяса; - приготовление мясных горячих блюд с использованием различных технологий приготовления; - оформление блюд; - оценка качества готовых блюд;</p>	6	3
<p>Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</p>			

Тема 6.1. Технология приготовления холодных блюд и закусок	Содержание:		
	<p>6. Организация работы холодного цеха. Назначение. Планировка, удобная связь с цехами. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Инструменты, приспособления холодного цеха, правила их безопасного использования. Бутерброды и гастрономические продукты порциями. Классификация. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке продуктов и приготовлении бутербродов. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении бутербродов. Требования к качеству. Салаты из свежих и сырых овощей. Салаты из варёных овощей. Винегреты. Последовательность выполнения операций при подготовке сырья и приготовлении салатов. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, требования к качеству. Выполнение расчётов количества сырья необходимого для приготовления заданного количества салатов. Холодные блюда и закуски из рыбы. Холодные блюда и закуски из морепродуктов . Холодные блюда и закуски из мяса и субпродуктов. Холодные блюда и закуски из мяса домашней птицы. Холодные блюда и закуски из овощей и бобовых. Холодные блюда и закуски из фаршированных овощей и яиц. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок. Требования к качеству. Работа со сборником рецептов. Выполнение расчётов количества сырья необходимого для приготовления заданного количества блюд и закусок.</p>	2	2
	<p>7. Лабораторная работа. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок - проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов - подготовка инвентаря, инструментов, оборудования; - расчет сырья; - приготовление холодных блюд и закусок; - оформление холодных блюд и закусок; - бракераж; - отпуск</p>	4	3
Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков			
Тема 7.1.	Содержание:		

Технология приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд и простых горячих и холодных напитков.	8. Технология приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд. Организация рабочего места при приготовлении сладких блюд. Ознакомление с видами оборудования и производственного инвентаря для приготовления сладких блюд и напитков, правилами их безопасного использования. Подбор производственного инвентаря и инструментов для приготовления сладких блюд и напитков. Составление схемы организации рабочего места при приготовлении сладких блюд и напитков. Простые холодные сладкие блюда. Классификация и ассортимент простых холодных сладких блюд. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд: компотов, киселей, Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд. Способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд. Температурный режим хранения сладких блюд, Фрукты и мороженое порциями. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд. Способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд. Температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи. Требования к качеству сладких блюд. Правила проведения бракеража. Работа со сборником рецептов. Ознакомление с рецептурами блюд, расчёт необходимого количества сырья. Простые горячие сладкие блюда. Классификация и ассортимент простых горячих сладких блюд. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд: яблок печёных, яблоки жаренные в кляре. Способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд. Температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи. Требования к качеству горячих сладких блюд. Ознакомление с рецептурами на горячие сладкие блюда. Выполнение расчётов количества сырья необходимого для приготовления заданного количества блюд. Простые горячие напитки. Классификация и ассортимент простых горячих напитков. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним при приготовлении горячих напитков. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков: чай, кофе, какао. Способы сервировки и варианты оформления, правила хранения горячих напитков. Температурный режим хранения, температура подачи. Требования к качеству горячих напитков. Правила проведения бракеража. Простые холодные напитки. Классификация и ассортимент простых холодных напитков. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним при приготовлении холодных напитков. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных напитков. Способы сервировки и варианты оформления, правила хранения холодных напитков. Температурный режим хранения, температура подачи. Требования к качеству холодных напитков. Правила проведения бракеража. Горячие и холодные напитки. Ознакомление с рецептурами. Выполнение расчётов количества сырья необходимого для приготовления заданного количества напитков. Пунши, глинтвейны. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним при приготовлении. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении. Способы сервировки и варианты оформления, правила хранения. Температурный режим хранения, температура подачи. Требования к качеству. Правила проведения бракеража.	2	2
	9. Лабораторная работа. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, холодных и горячих напитков - проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья и соответствия технологическим требованиям к простым холодным и горячим сладким блюдам, - выбор и подготовка производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных и горячих сладких блюд; - приготовление холодных и горячих сладких блюд с использованием различных технологий приготовления - оформление блюд с использованием различных технологий - оценка качества готовых блюд	6	3
	Консультации и самостоятельная работа обучающегося: выполнение домашней контрольной работы	7	3

Итого за 2 курс по МДК 07.01. обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося (в том числе пр.з – 0, лаб.раб. – 22 ч) самостоятельной работы обучающегося		230	
		32	
		198	
Итого за 2 курс по МДК 07.01. обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося (в том числе пр.з – 2, лаб.раб. – 46 ч.) самостоятельной работы обучающегося		567	
		82	
		485	
2 курс			
МДК 07.02. Приготовление простых и основных мучных кондитерских изделий			
Раздел 1 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			
Тема 1.1. Организация производства и производственный инвентарь, сырье	Содержание:		
	1. Организация работы кондитерского цеха Назначение. Планировка. Связь с цехами. Оснащение. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила его безопасного использования. Помещения для обработки и подготовки сырья. Производственный инвентарь. Подбор производственного инвентаря для подготовки сырья и приготовления блюд. Правила его безопасного использования. Составление схемы рабочего места для приготовления заданных изделий. Рыхлители. Рыхлители: понятие, классификация, характеристика основных рыхлителей: химические рыхлители, дрожжи, пекарские порошки. Требования к качеству, подготовка, хранение. Вспомогательное сырьё. Товароведная характеристика вспомогательного сырья: ароматизаторы, красители, студнеобразователи. - химический состав и пищевая ценность, - классификация, - характеристика основных видов; - требования к качеству, - хранение. Взбивальные машины. Назначение машин, классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности. Подготовка машин к работе, эксплуатация машин, устранение неисправностей при работе. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов. Сахарные сиропы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сахарных сиропов. Правила использования, хранения. Требования к качеству. Виды и возможные причины брака. Помада. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабриката «помада», виды помады. Правила использования, хранения. Требования к качеству. Виды и возможные причины брака. Крем масляный. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабриката «крем», виды крема. Правила использования, хранения. Требования к качеству. Виды и возможные причины брака. Крем «Пражский», «Новый». Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабриката «крем», виды крема. Правила использования, хранения. Требования к качеству. Виды и возможные причины брака. Крем «Шарлот», «Глясе». Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабриката «крем», виды крема. Правила использования, хранения. Требования к качеству. Виды и возможные причины брака. Крем белковый. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабриката «крем белковый», виды крема. Правила использования, хранения. Требования к качеству. Виды и возможные причины брака. Отделочные полуфабрикаты. Желе. Фруктовая рисовальная масса. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отделочных полуфабрикатов. Правила использования, хранения. Требования к качеству. Виды и возможные причины брака. Цедра. Глазури. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отделочных полуфабрикатов. Правила использования, хранения.	2	2

		Требования к качеству. Виды и возможные причины брака. Посыпки. Виды. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении посыпок. Правила использования, хранения. Требования к качеству. Виды и возможные причины брака. Отделочные полуфабрикаты. Работа со сборником рецептур выполнение расчётов.		
Тема 1.2. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него.	Содержание:			
	2.	Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия. Ассортимент и пищевая ценность хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Виды теста. Замес теста. Способы его рыхления. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья к производству. Безопарное дрожжевое тесто. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого теста. Способы определения готовности теста при замесе, при созревании. Обминка, её значение. Недостатки теста, причины возникновения. Опарное дрожжевое тесто. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого опарного теста. Опара её назначение, определение готовности. Блины и оладьи. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении теста и изделий; способы отделки и варианты оформления изделий; требования к качеству; правила хранения; виды и возможные причины брака изделий. Работа со сборником рецептур. Ознакомление с ассортиментом, последовательностью выполнения технологических операций при приготовлении изделий; способами отделки и вариантами оформления изделий; требованиями к качеству; правилами хранения; составление технологических схем, карт брака. Решение задач. Слоёное дрожжевое тесто и изделия из него. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого слоеного теста. Разделка, расстойка, выпечка изделий. Способы отделки и варианты оформления изделий; требования к качеству; правила хранения; виды и возможные причины брака изделий. Приготовление фаршей и начинок. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении фаршей и начинок для мучных кондитерских изделий. Использование, требования к качеству, правила хранения. Изделия из теста с фаршем. Пирожки, ватрушки, расстегаи. Разделка, расстойка, выпечка изделий; требования к качеству; правила хранения; виды и возможные причины брака изделий. Изделия из теста с фаршем. Пироги и кулебяки. Разделка, расстойка, выпечка изделий. Способы отделки и варианты оформления изделий; требования к качеству; правила хранения; виды и возможные причины брака изделий. Изделия, жаренные во фритюре. Ассортимент: пирожки, пончики, беляши, хворост. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении изделий; способы отделки и варианты оформления изделий; требования к качеству; правила хранения; виды и возможные причины брака изделий. Работа со сборником рецептур: расчет сырья на заданное количество изделий; расчёт расхода муки в зависимости от её влажности; расчёт упёка и припёка.	2	2
	3.	Лабораторная работа. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. - проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, определение их соответствия технологическим требованиям к простым хлебобулочным изделиям; - подготовка инвентаря, инструментов, оборудования; - расчет сырья; - замес теста; - приготовление и оформление изделий; - бракераж.	6	3
Тема 1.3. Технология приготовления бездрожжевого теста,	Содержание:			
	4.	Технология приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него. Пресное сдобное тесто, изделия из него. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пресного сдобного теста и изделий из него: сочни с творогом, печенье сдобное, пирог с яблоками.	2	2

<p>полуфабрикатов и изделий из него.</p>	<p>Способы отделки и варианты оформления изделий. Правила хранения и требования к качеству изделий. Виды и возможные причины брака изделий.</p> <p>Песочное тесто, полуфабрикаты из него. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении песочного теста, полуфабрикатов из него. Способы отделки и варианты оформления полуфабрикатов. Правила хранения и требования к качеству теста и полуфабрикатов. Виды и возможные причины брака полуфабрикатов.</p> <p>Изделия из песочного теста. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении изделий из песочного теста. Способы отделки и варианты оформления изделий. Правила хранения и требования к качеству изделий. Виды и возможные причины брака изделий.</p> <p>Бисквитное тесто, полуфабрикаты и изделия из него. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитного теста, полуфабрикатов из него. Правила хранения и требования к качеству полуфабрикатов. Виды и возможные причины брака полуфабрикатов. Изделия из бисквитного теста.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитного теста, полуфабрикатов и изделий из него: рулеты, пироги, печенье. Способы отделки и варианты оформления изделий. Правила хранения и требования к качеству изделий. Виды и возможные причины брака изделий.</p> <p>Пряничное тесто и изделия из него. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пряничного теста и изделий из него: коржики, пряники, коврижки. Способы отделки и варианты оформления изделий. Правила хранения и требования к качеству изделий. Виды и возможные причины брака изделий. Расчёт необходимого количества сырья для заданного количества изделий. Расчёт на взаимозаменяемость сырья.</p> <p>Масляный бисквит, изделия из него. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении масляного бисквитного теста, полуфабрикатов и изделий из него. Правила хранения и требования к качеству полуфабрикатов. Виды и возможные причины брака полуфабрикатов.</p> <p>Заварное тесто, полуфабрикаты и изделия из него. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заварного теста, полуфабрикатов и изделий из него. Способы отделки и варианты оформления изделий. Правила хранения и требования к качеству изделий. Виды и возможные причины брака.</p> <p>Пресное слоёное тесто. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пресного слоёного теста, полуфабрикатов и изделий из него. Способы отделки и варианты оформления изделий. Правила хранения и требования к качеству изделий. Виды и возможные причины брака изделий.</p> <p>Воздушное тесто. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении воздушного теста и полуфабрикатов из него. Правила хранения и требования к качеству полуфабрикатов. Виды и возможные причины брака изделий.</p>		
	<p>5. Лабораторная работа. Приготовления бездрожжевого теста и изделий из него.</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, определение их соответствия технологическим требованиям к простым и основным мучным изделиям - подготовка инвентаря, инструментов, оборудования; - расчет сырья; - замес теста; - приготовление и оформление изделий - бракераж; 	6	3
<p>Тема 1.4. Приготовление и оформление отечественных классических пирожных</p>	<p>Содержание</p> <p>6. Приготовление и оформление отечественных классических пирожных</p> <p>Пирожные заварные. Пирожные: понятие, классификация. Пирожные заварные: ассортимент, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения.</p> <p>Пирожные песочные. Ассортимент, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении,</p>	2	2

	<p>способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения.</p> <p>Пирожные слоеные. Ассортимент, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения.</p> <p>Пирожные бисквитные: ассортимент. Пирожные бисквитные нарезные и из крошковой массы: ассортимент, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения.</p> <p>Пирожные бисквитные «Буше»: ассортимент, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения.</p> <p>Воздушные и ореховые пирожные. Ассортимент. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения.</p> <p>Работа со сборником рецептов: расчет сырья и полуфабрикатов на заданное количество изделий.</p> <p>Приготовление и оформление пирожных. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения.</p>		
	<p>7. Лабораторная работа. Приготовление пирожных.</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, определение их соответствия технологическим требованиям к кондитерским изделиям - подготовка инвентаря, инструментов, оборудования; - расчет сырья; - замес теста; - приготовление полуфабрикатов; - приготовление и оформление изделий; - бракераж. 	4	3
<p>Тема 1.5. Приготовление и оформление отечественных классических тортов</p>	<p>Содержание:</p>		
	<p>8. Приготовление и оформление отечественных классических тортов</p> <p>Торты бисквитные. Торты: понятие, классификация. Ассортимент. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитных тортов. Способы отделки и варианты оформления.</p> <p>Правила хранения. Требования к качеству.</p> <p>Торты бисквитные. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитных тортов. Способы отделки и варианты оформления. Правила хранения. Требования к качеству.</p> <p>Торты песочные. Ассортимент. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении песочных тортов. Способы отделки и варианты оформления. Правила хранения. Требования к качеству.</p> <p>Торты слоеные. Ассортимент, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения.</p> <p>Торты воздушные. Ассортимент, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения. Работа со сборником рецептов: расчет сырья и полуфабрикатов на заданное количество изделий.</p> <p>Ознакомление с вариантами оформления различных тортов. Выполнение зарисовок.</p> <p>Фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. Понятие, классификация. Актуальные направления в приготовлении. Используемые полуфабрикаты. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения.</p> <p>Приготовление и оформление тортов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения.</p>	2	2
	<p>9. Лабораторная работа. Приготовление тортов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, 	6	3

	<p>определение их соответствия технологическим требованиям к кондитерским изделиям</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка инвентаря, инструментов, оборудования; - расчет сырья; - приготовление основных и отделочных полуфабрикатов; - приготовление и оформление изделий - бракераж; 		
	<p>Консультации и самостоятельная работа обучающегося: выполнение домашней контрольной работы</p>	199	3
<p>Итого по МДК 07.02. обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося (в том числе пр.з – 0 ч., лаб.раб.- 22 ч) самостоятельной работы обучающегося</p>		231 32 199	
<p>Производственная практика. Виды работ и трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, определение их соответствия технологическим требованиям к простым и основным кулинарным блюдам, хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; - выбор и подготовка производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых и основных блюд и изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - использование различных технологий приготовления и оформления простых и основных кулинарных блюд и изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - приготовление простых и основных блюд из овощей и грибов; - подготовка сырья и приготовление простых и основных блюд из круп, риса, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста; - подготовка сырья и приготовление простых и основных супов; - подготовка сырья и приготовление простых и основных соусов; - обработка рыбного сырья, приготовление полуфабрикатов, приготовление блюд из рыбы; - механическая кулинарная обработка сырья, приготовление полуфабрикатов, приготовление и оформление блюд из мяса, субпродуктов, домашней птицы; - подготовка гастрономических продуктов, приготовление и оформление холодных блюд и закусок, салатов, бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - приготовление сладких блюд и напитков; - приготовление хлебобулочных изделий; - приготовление мучных кондитерских изделий; - приготовление тортов и пирожных; - оценка качества готовых изделий; 		504	3
Всего		1302	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологического оборудования и лаборатории технического оснащения и организации рабочего места; кабинета технологии кулинарного производства; кабинета технологии кондитерского производства; кабинета товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания; учебного кулинарного цеха; учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

АРМ педагога в кабинете технологии кондитерского производства

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- столы лабораторные;
- оборудование: механическое, тепловое, холодильное
- посуда;
- весы;

Оборудование учебного кондитерского цеха:

- столы лабораторные;
- оборудование: механическое, тепловое, холодильное
- посуда;
- весы;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники.

1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 400 с.
2. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Н. Г. Бутейкис. – 14-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 336 с.
3. Дубровская, Н. И., Чубасова Е. В. Приготовление супов и соусов [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Н. И. Дубровская. – 1-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2015. – 174 с.

4. Качурина, Т. А. Кулинария [Электронный ресурс] : учеб. пособие для учреждений СПО / Т. А. Качурина. – 7-е изд., стер. – М.: Академия, 2014 – 272 с. – Режим доступа:
<http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/?online=1>
5. Потапова, И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий [Текст] : учеб. пособие / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева. – 4-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 64 с. – (Повар. Базовый уровень).
6. Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 3-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 128 с.
7. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 192 с.
8. Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Е. И. Соколова. – М.: ИЦ «Академия», 2014. – 288 с.
9. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Т. Ю. Шитякова, Т. А. Качурина, Т. А. Сопачева. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 176 с.

Нормативная литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб: Профи, 2011. - 296 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / В. А. Ананина, С. Л. Ахиба., В. Т. Лапшина и др.– под ред. Ф. Л. Марчука. - М: Хлебпродинформ, 1996. – 618 с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / сост. А. В. Румянцев. – М: Издательство «Дело и сервис», 1998. – 864 с.

Электронные образовательные ресурсы:

Журнал "Современный ресторан" Автор/создатель: Издательский дом «Панорама» <http://restoran.panor.ru>

Дополнительные источники:

1. Кулинария. Учебное пособие/Мальчикова И.Г., Троянская Н.А., Ткаченко И.В.– М.: ФОРУМ, 2011 .- 368 с

Интернет ресурсы:

<http://www.gastronom.ru>

<http://www.restoranoff.ru>

<http://www.frio.ru>

<http://kuking.net>

<http://lacucinaitaliana.ru>

<http://supercook.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

В рамках основной профессиональной образовательной программы обучающиеся осваивают профессии рабочих 16675 Повар и 12901 Кондитер

В рамках ПМ. 07 обучающиеся проходят производственную практику.

Производственная практика организована на базовых предприятиях общественного питания на основании договоров с работодателями

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Педагогические кадры, обеспечивающие обучение по междисциплинарному курсу, должны иметь высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля.

Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны иметь 5-6 разряд по профессии рабочего с обязательной стажировкой в профессиональной организации не реже одного раза в 3 года.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателями и руководителями практики в процессе проведения учебных занятий, практических и лабораторных работ, текущего и промежуточного контроля, в процессе прохождения производственной практики, а также выполнения обучающимися домашних контрольных работ

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
МДК 07.01.							
Раздел 1.	1, 2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 7.1.	Текущий	Устный опрос. Выполнение практических и лабораторных работ	Задания и вопросы для устного опроса, задания для практических и лабораторных работ	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК.	Бальная оценка знаний и умений (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 2.	1, 2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 7.2.	Текущий	Устный опрос. Выполнение лабораторных работ	Задания и вопросы для устного опроса, задания для лабораторных работ	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК.	Бальная оценка знаний и умений (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 3.	1, 2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 7.3. ПК 7.4.	Текущий	Устный опрос. Выполнение лабораторных работ	Задания и вопросы для устного опроса, задания для лабораторных работ	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК.	Бальная оценка знаний и умений (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 4.	1, 2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 7.5.	Текущий	Устный опрос. Выполнение лабораторных работ.	Задания и вопросы для устного опроса, задания для выполнения лабораторных работ	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК., ПК	Бальная оценка знаний и умений (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

МДК 07.01.	1	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 7.1. – 7.8.	Промежуточный	выполнение домашней контрольной работы	Задания для домашней контрольной работы	ведомость домашней контрольной работы Ведомость оценки ОК, ПК.	зачет/незачет Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 5.	1, 2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 7.6	Текущий	Устный опрос. Выполнение лабораторных работ	Задания и вопросы для устного опроса, задания для лабораторных работ	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК., ПК	Бальная оценка знаний и умений (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 6.	1, 2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 7.7.	Текущий	Устный опрос. Выполнение лабораторных работ	Задания и вопросы для устного опроса, задания для лабораторных работ	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК.	Бальная оценка знаний и умений (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 7.	1, 2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 7.8.	Текущий	Устный опрос. Выполнение лабораторных работ	Задания и вопросы для устного опроса, задания для лабораторных работ	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК.	Бальная оценка знаний и умений (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
МДК 07.01.	1	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 7.1. – 7.8.	Промежуточный	выполнение домашней контрольной работы	Задания для домашней контрольной работы	ведомость домашней контрольной работы Ведомость оценки ОК, ПК.	зачет/незачет Дихотомическая оценка ОК, ПК
МДК 07.01.	1	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 7.1. – 7.8.	Промежуточный	Экзамен	Экзаменационный билет	Экзаменационная ведомость. Ведомость оценки ОК, ПК.	Бальная оценка знаний (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

МДК 07.02. Раздел 1.	1, 2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 7.9.	Текущий	Устный опрос. Выполнение лабораторных работ		Задания и вопросы для устного опроса, задания для лабораторных работ	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК.	Бальная оценка знаний и умений (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
МДК 07.02.	1	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 7.9.	Промежуточный	Домашняя контрольная работа		Задания для выполнения домашней контрольной работы	Ведомость домашней контрольной работы Ведомость оценки ОК, ПК.	зачет/незачет Дихотомическая оценка ОК, ПК
МДК 07.02.	1	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 7.9.	Промежуточный	Экзамен		Экзаменационный билет	Экзаменационная ведомость. Ведомость оценки ОК, ПК.	Бальная оценка знаний (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
ПП 07.01.	2,3	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 7.1 – 7.9.	Текущий контроль Промежуточный контроль	Оценка за отработку блюд и изделий Дифференцированный зачёт по ПП		Задания на практику Задание для зачёта	Дневник практики. Отчёт. Характеристика. Ведомость дифференцированного зачёта. Ведомость оценки ОК, ПК. Учебный журнал. Зачётная книжка.	Бальная (2-5). Оценка ОК Бальная (2-5). Оценка ОК, ПК.
ПМ 07.	1,2,3	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. .ПК 7.1 – 7.9.	Промежуточный контроль	Экзамен	Индивидуальный	Экзаменационный билет	Ведомость экзамена Ведомость оценки ОК, ПК Учебный журнал. Зачётная книжка.	Бальная оценка ЗУН (2-5). Оценка ОК, ПК

*Результаты усвоения дисциплины:

1 – знания

2 – умения

3 - навыки

Оценка результатов **

- 1) ЗУН - в баллах (2-5)
- 2) дихотомическая оценка ОК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

Перечень простых и основных блюд, гарниров
из овощей, грибов

(из профессионального стандарта на первый и второй квалификационный уровень)

1. Овощи отварные (в кожуре и без).
2. Картофельное пюре.
3. Свекольное пюре.
4. Морковное пюре.
5. Капуста брокколи отварная с сыром.
6. Капуста брюссельская припущенная.
7. Капуста цветная припущенная.
8. Смеси из овощей в молочном соусе.
9. Картофель, жаренный из отварного.
10. Перец сладкий жаренный.
11. Помидоры жаренные.
12. Баклажаны жаренные.
13. Кабачки жаренные.
14. Овощи, жаренные на открытом огне: баклажаны, перец сладкий, кабачки.
15. Картофель, жареный во фритюре.
16. Дольки картофеля в панировке, жаренные во фритюре.
17. Лук кольцами, жаренный во фритюре.
18. Жаренные овощные изделия: котлеты, зразы, шницель.
19. Икра овощная.
20. Лечо.
21. Сотэ.
22. Помидоры фаршированные.
23. Перец фаршированный.
24. Кабачки фаршированные.
25. Голубцы (с мясом, со шпинатом).
26. Картофель, запечённый в фольге и без фольги.
27. Картофель, запечённый с сыром.
28. Овощи, запечённые под соусом.
29. Картофельная запеканка.
30. Смеси из замороженных овощей на пару.
31. Овощное пюре из сухого полуфабриката.
32. Овощное пюре из замороженного полуфабриката.
33. Овощные блюда из полуфабрикатов высокой степени готовности.
34. Грибы жаренные (на гриле, во фритюре).
35. Грибы с картофелем.
36. Грибы тушёные в сметанном соусе.
37. Грибы, запеченные с сыром.
38. Жульен.

Перечень блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Перечень блюд и гарниров из круп, бобовых
(из профессионального стандарта на первый и второй квалификационный уровень)

1. Рассыпчатые, вязкие, жидкие каши.
2. Рис откидной.
3. Рис паровой.
4. Гарниры из каш.
5. Отварной горох с томатом.
6. Отварная фасоль с луком.
7. Тушеная фасоль
8. Бобовые со шпиком и луком.
9. Стручковая фасоль с орехами и соусом.
10. Пюре из отварного гороха с луком.
11. Пюре из отварной фасоли с маслом.
12. Отварная кукуруза в початках, кукуруза на пару, в молоке.
13. Запеканки из различных круп
14. Пудинги из различных круп
15. Крупеники.
16. Крупяные котлеты и биточки.
17. Поленты.
18. Начинки из круп, из бобовых.
19. Ризотто.
20. Плов овощной.
21. Плов сладкий.

Перечень простых и основных блюд и гарниров из макаронных изделий
(из профессионального стандарта на первый и второй квалификационный уровень)

1. Макароны отварные (с маслом, с соусом, с сыром).
2. Запеканки из макарон в яично-молочной смеси.
3. Гарниры из макаронных изделий (вермишель, лапша, фигурные изделия).
4. Макаронники, лапшевники.
5. Песто.

Перечень простых и основных блюд и гарниров из яиц и творога
(из профессионального стандарта на первый и второй квалификационный уровень)

1. Сырники
2. Вареники ленивые
3. Пудинг
4. Запеканка

5. Шарики из творога жареные во фритюре
6. Яйца, вареные всмятку, «мешочек», вкрутую, «пашот»
7. Яйца запечённые
8. Яичница – глазунья (натуральная, с ветчиной, с грибами, луком, помидорами).
9. Яйца, жаренные на плоской поверхности.
10. Омлет (натуральный, с мясными продуктами, с овощами, фаршированный) и яичная кашка

Перечень простых мучных блюд из теста с фаршем и гарниров
(из профессионального стандарта на первый и второй квалификационный уровень)

1. Пельмени (товарные, жареные, запечённые).
2. Вареники (с творогом, с картофельным фаршем, с капустным фаршем, вишней).
3. Манты.
4. Равиоли.
5. Мучные клёцки отварные.
6. Домашняя лапша.

Перечень супов

(из профессионального стандарта на первый и второй квалификационный уровень)

1. Бульоны и отвары: костный, мясной, из домашней птицы, рыбный, грибной, овощной, фруктовый, из концентратов промышленного производства.
2. Борщи: мясной, вегетарианский, с грибами, с фасолью.
3. Щи: зелёные, из квашеной капусты, из свежей капусты, суточные.
4. Рассольники.
5. Солянки: мясная, вегетарианская с грибами.
6. Суп овощной с крупой.
7. Суп овощной из замороженных овощных смесей.
8. Суп – харчо.
9. Суп с макаронными изделиями.
10. Суп пюре крупяной.
11. Супы молочные: с лапшой, с рисом.
12. Супы на фруктовом отваре
13. Супы холодные: борщ холодный, окрошка, свекольник, ботвинья.

Перечень соусов

(из профессионального стандарта на первый и второй квалификационный уровень)

1. Соус белый основной и его производные: луковый, грибной, яичный, горчичный, из сыра, крабовый, с ветчиной, с яичным желтком и сыром.
2. Соус светлый основной и его производные: соус томатный, с укропом, крабовый, с хреном, с каперсами, соус карри, лимонный, соус из сладкого перца.
3. Соус красный основной и его производные: с луком и грибами, с эстрагоном, кисло-сладкий.
4. Грибной соус, соус с луком и шампиньонами, соус с вином, с ветчиной и грибами, перечный.
5. Соус сметанный основной, сметанный с томатом и луком, польский, сухарный.
6. Масляные смеси
7. Маринад овощной.
8. Соус – хрен.
9. Сладкий соус на основе фруктового пюре и сока, сиропов.
10. Соусы на основе готовых соусов промышленного производства.

Перечень рыбных блюд

(из профессионального стандарта на первый и второй квалификационный уровень)

1. Рыба отварная, припущенная.
2. Рыба на пару и «овощной подушке».
3. Рыба, жаренная во фритюре целиком.
4. Рыба, жаренная во фритюре порционными кусками.
5. Рыба, жаренная в кляре и жидком тесте во фритюре.
6. Рубленые рыбные полуфабрикаты (котлеты, эпитайзеры) в панировке, жаренные во фритюре.
7. Рыба в панировке, жаренная на плоской поверхности и рифлёном гриле.
8. Рыба в панировке, жаренная основным способом.
9. Рубленые рыбные полуфабрикаты (котлеты, биточки) в панировке, жаренные основным способом.
10. Рыба в панировке, запечённая в жарочном шкафу.
11. Рыба запечённая в соусе, сливках, бульоне, паровой конвекции.
12. Рубленые рыбные полуфабрикаты (котлеты, биточки) в панировке, запечённая в жарочном шкафу.
13. Блюда из рыбных полуфабрикатов высокой степени готовности.
14. Рыба, тушеная в жидкости и соусе.
15. Рыбный шашлык.

Перечень мясных горячих блюд
(из профессионального стандарта на первый и второй квалификационный уровень)

1. Отварные сосиски, сардельки и вареная колбаса порциями.
2. Мясные продукты (сосиски, сардельки, колбаса варёная, ветчина, бекон), жаренные основным способом, на гриле, на плоской поверхности.
3. Баранина отварная с овощами; баранина тушёная с овощами.
4. Говядина тушеная в соусе.
5. Телятина запечённая в соусе.
6. Котлеты натуральные паровые.
7. Стейк из говядины.
8. Корейка свиная.
9. Бифштекс, жаренный основным способом.
- 10.Лангет.
- 11.Бефстроганов.
- 12.Шашлык из баранины.
- 13.Эскалоп.
- 14.Антрекот.
- 15.Шницель.
- 16.Ромштекс.
- 17.Котлеты отбивные.
- 18.Поджарка.
- 19.Гуляш.
- 20.Зразы отбивные.
- 21.Азу.
- 22.Рагу.
- 23.Солянка сборная на сковороде.
- 24.Жареные во фритюре мясные рубленые полуфабрикаты в панировке.
- 25.Котлеты, биточки, шницель в панировке, жаренные основным способом, в жарочном шкафу.
- 26.Язык отварной.
- 27.Рагу из языка.
- 28.Мозги отварные и жареные.
- 29.Вымя отварное и тушеное.
- 30.Почки в сливках; почки по – русски; почки жаренные с овощами.
- 31.Печень по - строгановски.
- 32.Ассорти из субпродуктов жаренное на сковороде с луком.
- 33.Курица отварная целиком; циплята припущенные; филе куриное на пару.
- 34.Куриные крылья, ножки в панировке, жаренные во фритюре.
- 35.Наггетсы из кур.

36. Бургеры куриные.
37. Куриные котлеты, биточки, шницель.
38. Куры – гриль.
39. Циплята табака.
40. Фрикасе из циплят.
41. Чахохбили.
42. Котлеты по - киевски.
43. Шницель столичный.
44. Шашлык из курицы.
45. Жульен из курицы.
46. Курица в карри.
47. Жареная утиная грудка.

Перечень холодных блюд и закусок
(из профессионального стандарта на первый и второй квалификационный
уровень)

1. Холодные бутерброды открытые и закрытые.
2. Горячие бутерброды (сэндвичи, панини, в лаваше, в тортильях).
3. Рыбные, мясные гастрономические продукты, масло сливочное, сыр порциями.
4. Салаты овощные, фруктово-овощные, фруктовые.
5. Салаты с различными наполнителями.
6. Салат «Греческий».
7. Салат «Цезарь».
8. Винегрет.
9. Сельдь под шубой.
10. Салат с рыбой и морепродуктами.
11. Салат с мясными продуктами.
12. Салат из сыра.
13. Салат из морской капусты.
14. Салаты коктейли.
15. Салатные заправки на основе растительных масел, уксуса, майонеза, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых и овощных соков, пюре.
16. Закуски из красной и чёрной икры.
17. Сельдь с луком.
18. Селёдочный форшмак.
19. Фаршированные яйца.
20. Яйца со шкварками.
21. Икра грибная.
22. Помидоры фаршированные.
23. Баклажаны фаршированные.
24. Маринованные грибы с луком.
25. Лобио.
26. Капуста квашеная; капуста провансаль.
27. Овощи – гриль холодные.
28. Артишоки консервированные.
29. Икра овощная.
30. Фасоль в томатном соусе с черносливом.
31. Рыба отварная с хреном.
32. Рыба заливная.
33. Студень рыбный, из мяса, из субпродуктов.
34. Рыба жареная под маринадом.
35. Рыба под соусом майонез.

- 36.Ассорти рыбное.
- 37.Ассорти мясное.
- 38.Язык отварной.
- 39.Ростбиф.
- 40.Домашняя птица жареная.
- 41.Мясо заливное.
- 42.Заливное из птицы.
- 43.Филе птицы под майонезом.
- 44.Сациви из курицы.

Перечень сладких блюд и напитков
(из профессионального стандарта на первый и второй квалификационный
уровень)

1. Фрукты натуральные.
2. Фрукты на шпажках с йогуртом.
3. Быстрозамороженные ягоды и фрукты с взбитыми сливками.
4. Лимон с сахаром.
5. Мороженое порциями.
6. Чай с сахаром.
7. Чай с лимоном.
8. Чай с молоком.
9. Кофе черный с сахаром.
10. Кофе с молоком.
11. Кофе натуральный со сгущенным молоком.
12. Кофейный напиток.
13. Какао с молоком.
14. Компот из свежих плодов и ягод.
15. Компот из сушеных фруктов.
16. Кисель из свежих плодов.
17. Кисель из сухого полуфабриката промышленного производства
18. Яблоки печеные.
19. Яблоки (ананасы) жаренные в кляре с корицей.
20. Свежеотжатые фруктовый, ягодный и овощной соки, купажированные соки.
21. Морс из ягод.
22. Лимонный (апельсиновый) напиток.
23. Напиток из ревеня.
24. Напиток из плодов шиповника.
25. Сбитень.
26. Хлебный квас.
27. Фруктовый квас.
28. Холодный лимонный (апельсиновый) чай.
29. Горячий лимонный (малиновый) пунш.
30. Горячий пунш с пряностями.
31. Пунш с молоком.
32. Глинтвейн.

Перечень
хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
(из профессионального стандарта на первый и второй квалификационный уровень)

1. Булочки в ассортименте: школьная, дорожная, домашняя и пр.
2. Пампушки для борща.
3. Пирожки печёные и жареные.
4. Блины и блинчики.
5. Блины и блинчики фаршированные.
6. Оладьи, оладьи с наполнителями.
7. Чебуреки.
8. Беляши.
9. Пончики.
10. Хворост.
11. Кулебяка.
12. Пироги (закрытые, полужакрытые, открытые).
13. Расстегаи.
14. Ватрушки.
15. Мясные изделия, запечённые в тесте.
16. Бисквитные полуфабрикаты.
17. Бисквит «Прага».
18. Изделия из бисквитного теста: рулеты, пирог бисквитный.
19. Песочные полуфабрикаты (сладкий и солёный).
20. Изделия из песочного теста: полоска песочная, песочная лепёшка с орехами, печенье нарезное, выемное, масляное, творожное, рожок песочный, кекс «столичный», «творожный», «мраморный».
21. Изделия из сдобного пресного теста: сочни с творогом, печенье сдобное, пирог с яблоками.
22. Полуфабрикаты и изделия из заварного теста: кольцо воздушное, профитроли, трубочки из заварного теста.
23. Слоёные полуфабрикаты.
24. Изделия из пресного слоёного теста: языки слоёные, волованы, яблоки в слойке, печенье из слоёного теста, пирожки сладкие, ушки слоёные.
25. Коржики, пряники и коврижки
26. Отделочные полуфабрикаты:
 - сироп для пропитывания;
 - сироп для глазирования (тираж);
 - инвертный сироп;
 - жжёнка;
 - помада сахарная основная (ароматизированная, окрашенная)
 - помада молочная;

- посыпки и крошки из выпечных кондитерских полуфабрикатов;
- нонпарель;
- сахаристые посыпки;
- шоколадная крошка;
- фруктовая начинка;
- фруктовая рисовальная масса;
- глазурь (сырцовая и заварная);
- глазурь шоколадная (кувертюр);
- желе, гель;
- цедра (в сиропе и с сахарным песком);
- крем сливочный основной;
- крем «Шарлот»;
- крем «Шарлот» на агаре;
- крем «Новый»;
- крем «Глясе»;
- крем белковый заварной;
- крем белковый на агаре;
- крем из сливок;
- крем на сливках;
- крем «Пражский»;
- крем с наполнителями;
- крем из сухих смесей промышленного производства;

27. Пирожные:

- бисквитные;
- песочные;
- слоёные;
- заварные;
- воздушные;
- ореховые;
- крошковые («картошка»)

28. Торты:

- «Вацлавский»;
- «Прага»;
- «Наполеон»;
- «Киевский»;
- «Ленинградский»;
- «Абрикотин»;
- «Сказка»;
- «Ночка»;
- «Подарочный».

29. Фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные:

- бисквитные торты и пирожные со свежими ягодами и фруктами;
- бисквитные торты и пирожные с консервированными ягодами и фруктами;
- бисквитно-кремовые торты и пирожные со свежими ягодами и фруктами;

- бисквитно-кремовые торты и пирожные с консервированными ягодами и фруктами;