

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого
(ФГАОУ ВО «СПБПУ»)
Институт среднего профессионального образования

СОГЛАСОВАНО

Работодатель

Зав.производством

Ресторанного комплекса

СПбГБУ «Дирекция по управлению

гостиничным и ресторанным комплексом»

_____ Е.А. Устинова

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

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Год начала подготовки по УП 2023

На базе основного общего образования

Санкт-Петербург
2024

РАССМОТРЕНА:
предметной (цикловой)
комиссией «Технологии и организация
общественного питания»
Протокол № 9 от «25» апреля 2024 г.
Председатель ПЦК
Н.А. Кухаренкова _____
подпись

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ИСПО
_____ Р.А.Байбиков
«__» _____ 2024 г.

РЕКОМЕНДОВАНА
Методическим советом ИСПО СПбПУ
Протокол № 9 от «26» апреля 2024 г.
Зам. директора по УМР
Е.Г. Конакина _____
подпись

Рабочая программа профессионального модуля «Выполнение работ по профессии «Повар» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Институт среднего профессионального образования Санкт-Петербургский политехнического университета Петра Великого.

Разработчики:

Гроза М.М. - преподаватель ИСПО СПбПУ
Леленкова Е.Н. - преподаватель ИСПО СПбПУ
Селифонтова А.С. - преподаватель ИСПО СПбПУ

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | стр. 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 9 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 50 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 54 |

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля «Выполнение работ по профессии «Повар» – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и реализуется на 2 курсе обучения по данной специальности.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Выполнение работ по профессии «Повар и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|------------|--|
| ВД 7 | Выполнение работ по профессии «Повар» |
| ПК 7.1. | Организовывать подготовку овощей, грибов и приготовление простых и основных полуфабрикатов |
| ПК 7.2. | Организовывать подготовку рыбы и приготовление простых и основных полуфабрикатов |
| ПК 7.3. | Организовывать подготовку мяса и приготовление простых и основных полуфабрикатов |

| | |
|----------|--|
| ПК 7.4. | Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление простых и основных полуфабрикатов |
| ПК 7.5. | Организовывать процесс приготовления и приготовление основных супов |
| ПК 7.6. | Организовывать процесс приготовления и приготовление основных горячих соусов |
| ПК 7.7. | Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий |
| ПК 7.8. | Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из рыбы |
| ПК 7.9. | Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из мяса, мясных субпродуктов |
| ПК 7.10. | Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из птицы |
| ПК 7.11. | Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из яиц и творога |
| ПК 7.12. | Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных холодных блюд и закусок. |
| ПК 7.13. | Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных десертов и напитков. |
| ПК 7.14. | Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных мучных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий. |
| ПК 7.15. | Осуществлять выбор по кулинарному использованию продовольственных товаров. |
| ПК 7.16. | Организовывать и проводить оценку качества продовольственных товаров. |
| ПК 7.17. | Идентифицировать продовольственные товары по ассортиментной принадлежности и товарному сорту. |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

| | |
|-------------------------|--|
| Иметь практический опыт | <ul style="list-style-type: none"> -разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, для простых и основных блюд; -обработки и нарезки овощей, грибов для простых и основных блюд; -расчета массы овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы для полуфабрикатов; -организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы, птицы и приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд; -оценки качества подготовленного сырья и полуфабрикатов для простых и основных блюд; -расчета количества сырья, определения количества порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов; -приготовления основных супов, соусов; -приготовления простых и основных блюд из овощей и грибов; -приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; -приготовления простых и основных блюд из рыбы; -приготовления простых и основных блюд из мяса и птицы; -приготовления простых и основных блюд из яиц, творога; -приготовления простых и основных холодных блюд и закусок; -приготовления основных сладких блюд и напитков; -приготовления простых и основных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. |
| уметь | -органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов из |

| | |
|-------|--|
| | <p>овощей, грибов, мяса, рыбы, птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> -принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов; -соблюдать условия хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде; -проводить расчеты по формулам; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд; при приготовлении простой и основной горячей кулинарной продукции; -соблюдать технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд; -определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении основных полуфабрикатов; -обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании полуфабрикатов для простых и основных блюд; -использовать различные технологические процессы приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, макаронных изделий; основных супов и соусов, простых и основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря; простых и основных блюд из мяса; простых и основных блюд из яиц, творога и сыра; простых и основных холодных закусок и блюд; простых и основных десертов и напитков; простых и основных хлебобулочных и кондитерских изделий; -определять органолептическим способом правильность приготовления блюд и их готовность для подачи; -сервировать и оформлять блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции; -обеспечивать правильный температурный и временной режим при хранении блюд, предназначенных для последующего использования; -распознавать ассортимент; -проводить органолептическую оценку качества пищевых продуктов; -работать со стандартами и другими нормативными документами на пищевые продукты; -диагностировать дефекты. |
| знать | <p>ассортимент полуфабрикатов из традиционных видов овощей, грибов, мяса, рыбы, птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> -виды традиционных овощей и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд; -виды рыб и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд; -основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины, тушек домашней птицы; -требования к качеству обработанных традиционных видов овощей, грибов, предназначенных для различных видов нарезки и формовки; -виды и способы нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов; -способы минимизации отходов по нарезке и обработке традиционных видов овощей и грибов; -правила использования и эксплуатации необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при нарезке и формовке традиционных видов овощей и грибов с учетом требований техники |

| | |
|--|---|
| | <p>безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> -технику нарезки корнеплодов, клубнеплодов, капустных овощей, луковичных овощей, томатных, тыквенных овощей; технику формовки и подготовки их для фарширования; -основные характеристики, требования к качеству и пищевую ценность различных видов рыб, мяса, птицы; -правила хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде; -примерные нормы выхода и требования к качеству готовых простых и основных полуфабрикатов; -технологический процесс приготовления простых и основных полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы; -правила использования и эксплуатации необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых и основных полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, птицы, дичи с учетом требований техники безопасности; -способы минимизации отходов при приготовлении простых и основных полуфабрикатов; -технологии приготовления маринадов для основных полуфабрикатов; -основные критерии оценки качества подготовленных простых и основных полуфабрикатов; -правила охлаждения и замораживания подготовленных простых и основных полуфабрикатов; -требования к безопасности хранения простых и основных полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде; -ассортимент простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, макаронных изделий; основных супов и соусов, простых и основных блюд из рыбы; простых и основных блюд из мяса; простых и основных блюд из яиц, творога; простых и основных холодных закусок и блюд; простых и основных десертов и напитков; простых и основных хлебобулочных и кондитерских изделий; -требования к качеству готовых блюд; -технологический процесс приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, макаронных изделий; основных супов и соусов, простых и основных блюд из рыбы; простых и основных блюд из мяса; простых и основных блюд из яиц, творога; простых и основных холодных закусок и блюд; простых и основных десертов и напитков; простых и основных хлебобулочных и кондитерских изделий; -температурный и санитарный режимы приготовления блюд; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых и основных блюд, правила их эксплуатации с учетом требований техники безопасности; -органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленной простой и основной кулинарной продукции; -варианты оформления простых и основных, холодных и горячих блюд и гарниров; -требования к безопасности хранения приготовленных блюд; -классификацию и ассортимент; -товароведные характеристики пищевых продуктов; -оценку качества продуктов; -упаковку, маркировку, факторы, обеспечивающие и сохраняющие качество |
|--|---|

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **884 час**, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **818 час**,

из них **90 час** лабораторных и **62 часа** практических занятий;

самостоятельная работа обучающегося **50 часов**;

консультации **2 часа** и экзамен **18 часов**;

учебная практика – **396 часов**;

производственная практика – **144 часа**.

1.4. Обоснование введения в ПМ МДК.07.01, МДК.07.02

Введение МДК.07.01 «Выполнение работ по профессии «Повар» обусловлено необходимостью формирования знаний, умений и навыков:

- по обработке сырья;

- приготовлению, оформлению и отпуску полуфабрикатов, простых и основных блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий, напитков;

Введение МДК 07.02 «Товароведение продовольственных товаров» обусловлено необходимостью формирования знаний, умений и навыков по классификации, ассортименту, показателям качества, условиям хранения пищевых продуктов

Изучение простой и основной продукции, а также товароведной характеристики продовольственных товаров является необходимым аспектом в индустрии питания. Это позволит получить дополнительные компетенции, умения и знания, необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы, час | Объем образовательной программы, час | | | | | Консультация | Самостоятельная работа |
|---|--|--------------------------------------|--|---|---------------------------------|----------|------------------|--------------|------------------------|
| | | | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | | |
| | | | Обучение по МДК, в час. | | | Практики | | | |
| | | | всего, часов | в т.ч. | | | | | |
| | | | | лабораторные работы и практические занятия, часов | курсовая проект (работа), часов | Учебная | Производственная | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | | 9 |
| ПК 7.1-7.14 ОК 01-11 | Раздел 1. Выполнение работ по профессии «Повар» | 288 | 242 | 90/44 | | - | - | 2 | 46 |
| ПК 7.15-7.17 ОК 01-11 | Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров. | 38 | 34 | 18 | | | | | 4 |
| ПК 7.15-7.17 ОК 01-11 | УП.7.01 Учебная практика | 396 | - | - | - | 396 | - | | - |
| | ПП.07.01 Производственная практика | 144 | | | | | 144 | | |
| | Экзамен по модулю | 18 | | | | | | | |
| | Всего: | 884 | 276 | 152 | - | 396 | 144 | | 50 |

3.2. Содержание обучения профессионального модуля

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практические работы и самостоятельная работа обучающихся | | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| МДК 07.01 Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции. | | | 288 | |
| 1 семестр (лекции 40, лабораторные работы 50, практические работы 28, самостоятельная работа 42, всего 160) | | | | |
| Раздел 1. Технология приготовления простых и основных полуфабрикатов. | | | | |
| Тема 1. Технология приготовления простых и основных полуфабрикатов из овощей, грибов. | | | 10 | |
| Тема 1.1. Теоретические основы технологии кулинарной продукции. | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| | 1. | Основные понятия: сырье, полуфабрикат, кулинарное изделие, блюдо, кулинарная готовность, кулинарная обработка, механическая кулинарная обработка, тепловая кулинарная обработка, отходы при кулинарной обработке, потери при кулинарной обработке, рецептура. | | |
| | 2. | Способы кулинарной обработки сырья: механические, гидромеханические, массообменные, химические, биохимические, микробиологические, термические. | | |
| Тема 1.2. Санитарно - гигиенические требования к организации технологического процесса. Организация рабочего места. | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| | 1. | Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса. | | |
| | 2. | Правила личной гигиены повара. | | |
| | 3. | Организация рабочего места. Виды и характеристики технологического оборудования для приготовления простых и основных полуфабрикатов из овощей, грибов: картофелечистки, овощерезки. | | |

| | | | | |
|---|--------------------------------------|---|----------|----------|
| Технологическое оборудование, инвентарь для приготовления простых, основных полуфабрикатов из овощей, грибов. | 4. | Инвентарь для приготовления простых и основных полуфабрикатов из овощей, грибов: терки механические, приспособления для нарезки, ножи, разделочные доски, специальные центрифуги для сушки салатов, гастрономические емкости для хранения. | | |
| | 5. | Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов. | | |
| Тема 1.3. Приготовление простых и основных полуфабрикатов из овощей, грибов. | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| | 1. | Методы обработки традиционных видов овощей и грибов : промывание, очистка, доочистка, предохранение от потемнения, повторное промывание, замачивание, сушка, удаление горечи. | | |
| | 2. | Правила выбора обработанных традиционных видов овощей и грибов в соответствии с типом нарезки и формовки. | | |
| | 3. | Способы минимизации отходов при нарезке и обработке традиционных видов овощей. | | |
| | 4. | Техника нарезки корнеплодов и клубнеплодов: соломкой и тонкой соломкой (жульен), крупными и мелкими брусочками, кружочками, ломтиками, дольками. Техника нарезки капустных овощей: соломкой и очень тонкой соломкой (жульен), шашками, кубиками, крупными дольками. Техника нарезки луковичных овощей: соломкой и очень тонкой соломкой (жульен), кубиками и очень мелкими кубиками (мелюсье), дольками, кольцами и полукольцами. Техника нарезки томатных и тыквенных овощей: ломтиками, кубиками, дольками, кружочками, а также томатов без кожицы, жидкости и семян. Техника формовки овощей в виде бочонка, крупного шарика, орешка, стружки, лодочки, чесночка. Техника подготовки овощей и грибов для фарширования. Техника нарезки грибов ломтиками и формовки грибов. | | |
| | 5. | Правила охлаждения и замораживания нарезанных овощей и грибов для последующего использования с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. | | |
| | Практическая работа 1 | | 4 | 2 |
| | 1. | Оценка качества овощей. Механическая кулинарная обработка овощей. | | |

| | | | | |
|---|---|--|-----------|----------|
| | 2. | Приготовление полуфабрикатов: нарезка клубнеплодов, корнеплодов, капусты, лука, подготовка овощей для фарширования. | | |
| | 3. | Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов, приготовленных из заданного количества сырья в зависимости от сезона, вида овощей, грибов с учетом взаимозаменяемости сырья. Расчет массы брутто и нетто сырья, отходов при механической обработке овощей, грибов. | | |
| Тема 2. Обработка рыбы с костным скелетом, подготовка и приготовление простых и основных полуфабрикатов. | | | 12 | |
| Тема 2.1. Санитарно - гигиенические требования к организации технологического процесса. Организация рабочего места. Технологическое оборудование, инвентарь для приготовления простых и основных полуфабрикатов из рыбы. | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| | 1. | Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса. | | |
| | 2. | Правила личной гигиены повара. | | |
| | 3. | Организация рабочего места. Виды и характеристики технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы: холодильное и морозильное оборудование, дефростеры, мясорубки, фаршемешалки. | | |
| | 4. | Инвентарь для приготовления простых и основных полуфабрикатов из рыбы: ножи, разделочные доски, гастрономические емкости с дренажем, сита. | | |
| | 5. | Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для приготовления простых и основных полуфабрикатов из рыбы. | | |
| Тема 2.2. Приготовление простых и основных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом | Самостоятельная работа обучающихся | | 6 | 2 |
| | 1. | Методы обработки рыбы с костным скелетом: размораживание, очистка от чешуи, удаление головы и плавников, потрошение, промывание, пластование, разделка. Обработка мелкой рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб. Способы минимизации отходов при обработке рыбы с костным скелетом. | | |

| | | | | |
|---|--------------------------------------|---|-----------|----------|
| | 2. | Методы приготовления полуфабрикатов из рыбы: порционирование, нарезка, маринование, измельчение рыбного филе на мясорубке, вымешивание рыбной котлетной массы, формовка изделий из рыбной котлетной массы, панирование, охлаждение, замораживание. Виды и способы нарезки полуфабрикатов из рыбы. | | |
| | 3. | Технологический процесс приготовления 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, мелких кусков из рыбы, панированных порционных кусков из рыбы, рыбной котлетной массы и изделий из нее (котлеты, биточки, фрикадельки). Способы минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. | | |
| | 4. | Технология приготовления маринадов для рыбы. Требования к качеству простых и основных полуфабрикатов из рыбы. Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов. Правила хранения полуфабрикатов из рыбы в охлажденном и замороженном виде. | | |
| | Практическая работа 2 | | 2 | 2 |
| | 1. | Оценка качества рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы. | | |
| | 2. | Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление белой панировки, льезона. | | |
| | 3. | Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы. Оценка качества полуфабрикатов. | | |
| | Практическая работа 3 | | 2 | 2 |
| | 1. | Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из данного количества и вида сырья (рыбы и нерыбных продуктов моря), размеров рыбы, способов обработки, кондиции. | | |
| | 2. | Определение массы сырья – брутто, нетто. | | |
| Тема 3. Обработка, подготовка мяса, субпродуктов говядины, свинины, баранины; приготовление простых и основных полуфабрикатов. | | | 22 | |
| Тема 3.1. Санитарно - гигиенические требования | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| | 1. | Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса. | | |

| | | | | |
|--|--------------------------------------|--|----------|----------|
| к организации технологического процесса. Организация рабочего места. Технологическое оборудование, инвентарь для приготовления простых и основных полуфабрикатов из мяса, субпродуктов | 2. | Правила личной гигиены повара. | | |
| | 3. | Организация рабочего места. Виды и характеристики технологического оборудования для приготовления простых и основных полуфабрикатов из мяса: холодильное и морозильное оборудование, дефростеры, мясорубки, фаршемешалки, рыхлители для мяса. | | |
| | 4. | Инвентарь для приготовления полуфабрикатов из мяса, субпродуктов: ножи, разделочные доски, гастрономические емкости, тяпки для отбивания. | | |
| | 5. | Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, субпродуктов. | | |
| Тема 3.2. Приготовление простых и основных полуфабрикатов из мяса | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| | 1. | Методы и технология обработки баранины и свинины для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов: размораживание, обмывание, обсушивание, разделка, обвалка, жиловка, зачистка. | | |
| | 2. | Способы минимизации отходов при разделке и обвалке бараньих и свиных туш и подготовке отдельных частей мяса из баранины. | | |
| | 3. | Последовательность и правила приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из бараньей и свиной туши: вырезки, корейки, окорока с костью, тазобедренной части (без костей), лопаточной части, грудинки, шейной части. | | |
| | 4. | Техника и методы обработки бараньих и свиных костей для использования в приготовлении бульонов. Требования к качеству крупнокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины. | | |
| Тема 3.3. Приготовление простых и основных полуфабрикатов из мяса | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| | 1. | Методы и технология обработки четвертин говядины и полутуш телятины для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов: размораживание, обмывание, обсушивание, разделка, обвалка, жиловка, зачистка | | |
| | 2. | Способы минимизации отходов при разделке и обвалке четвертин говядины и полутуш телятины и подготовке отдельных частей мяса из говядины и телятины. Последовательность и правила приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины: вырезки, спинной части (толстый край), поясничной части (тонкий край), фрикандона (боковая, верхняя и внутренняя тазобедренные части), наружной тазобедренной части, лопаточной части (плечевой и заплечной), подлопаточной части, | | |

| | | | | |
|--|---|---|----------|----------|
| | | грудной части, покромки, шейной части, пашины. | | |
| | 3. | Последовательность и правила приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из телятины: вырезки, корейки, окорока, лопаточной части, грудинки, шейной части. Техника и методы обработки говяжьих и телячьих костей для использования в приготовлении бульонов. | | |
| | 4. | Требования к качеству крупнокусковых полуфабрикатов из говядины и телятины. | | |
| Тема 3.4. Приготовление простых и основных полуфабрикатов из мяса | Самостоятельная работа обучающихся | | 6 | 2 |
| | 1. | Правила охлаждения и замораживания крупнокусковых полуфабрикатов, предназначенных для последующего использования. Правила хранения крупнокусковых полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. | | |
| | 2. | Методы приготовления основных полуфабрикатов из мяса: размораживание, нарезка, маринование, измельчение на мясорубке, вымешивание рубленой и котлетной массы, выбивание котлетной массы, формовка изделий из рубленой и котлетной массы, порционирование, панирование. | | |
| | 3. | Способы и виды нарезки полуфабрикатов. Способы минимизации отходов при приготовлении основных полуфабрикатов из мяса. Последовательность и правила приготовления панированных натуральных полуфабрикатов: ромштекса, котлет отбивных, шницеля натурального. | | |
| | 4. | Последовательность и правила приготовления порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов из говядины (гуляш, антрекот, азу, зразы натуральные, говядина духовая), телятины (натуральные котлеты, эскалоп), баранины (натуральные котлеты, эскалоп, мясо для шашлыка, баранина духовая, мясо для плова, рагу) и свинины (натуральные котлеты, эскалоп, мясо для шашлыка, поджарка, свинина духовая, гуляш, рагу). | | |
| | 5. | Последовательность и правила приготовления рубленой и котлетной массы из мяса. Последовательность и правила приготовления полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы: бифштекса рубленного, котлет, биточков, шницелей, тефтелей, люля-кебаб, зраз, фрикаделек. Технология приготовления маринадов для мяса. | | |

| | | | | |
|--|---|--|----------|----------|
| Тема 3.5. Приготовление простых и основных полуфабрикатов из мяса | Самостоятельная работа обучающихся | | 6 | 2 |
| | 1. | Требования к качеству основных полуфабрикатов из мяса. Правила охлаждения и замораживания подготовленных основных полуфабрикатов из мяса. | | |
| | 2. | Правила хранения основных полуфабрикатов из мяса в охлажденном и замороженном виде. | | |
| | 3. | Методы обработки мясных субпродуктов и техника выполнения действий с учетом типа субпродукта: обмывание, очистка, ошпаривание, жиловка, зачистка, опаливание, измельчение, начинка оболочек, порционирование, панирование. | | |
| | 4. | Способы минимизации отходов при обработке и приготовлении полуфабрикатов из мясных субпродуктов | | |
| | 5. | Последовательность и правила обработки и приготовления полуфабрикатов из мясных субпродуктов. | | |
| | 6. | Технология приготовления маринадов для мясных субпродуктов. | | |
| | 7. | Требования к качеству полуфабрикатов из субпродуктов. Правила охлаждения и замораживания. Правила хранения подготовленных полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. | | |
| | Практическая работа 4 | | 2 | 2 |
| | 1. | Определение качества поступившего мяса. Разделка мясных туш в соответствии с последовательностью технологического процесса. Приготовление полуфабрикатов с учетом рационального расходования сырья. Оценка качества полуфабрикатов. (Данное занятие целесообразно провести на базе лаборатории мясного и животного сырья и продукции). | | |
| | Практическая работа 5 | | 2 | 2 |
| | 1. | Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса, с учетом вида, кондиции сырья, отходов при механической обработке мяса. | | |
| Тема 4. Обработка домашней птицы, подготовка и приготовление простых и основных | | | 8 | |

| | | | | |
|---|--------------------------------------|---|----------|----------|
| полуфабрикатов. | | | | |
| Тема 4.1. Санитарно - гигиенические требования к организации технологического процесса. Организация рабочего места. Технологическое оборудование, инвентарь для приготовления простых и основных полуфабрикатов из домашней птицы. | Содержание учебного материала | | 2 | 1 |
| | 1. | Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса. | | |
| | 2. | Правила личной гигиены повара | | |
| | 3. | Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из птицы | | |
| | 4. | Инвентарь для приготовления полуфабрикатов из птицы: ножи, разделочные доски, гастрономические емкости или специальные лотки. | | |
| | 5. | Организация рабочего места. Виды и характеристика технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы: холодильное и морозильное оборудование, дефростеры, мясорубки | | |
| Тема 4.2. Приготовление простых и основных полуфабрикатов из домашней птицы | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| | 1. | Методы обработки домашней птицы и технология приготовления основных полуфабрикатов: размораживание, промывание, обсушивание, удаление голов, шеи и ножек, потрошение, доочистка, заправка в «кармашек», разруб на части, нарезка, порционирование, пластование цыплят, маринование, снятие мякоти, зачистка филе, удаление пленки с филе, формование филе, обработка субпродуктов, измельчение мякоти на мясорубке, вымешивание котлетной массы, формовка изделий из котлетной массы, панирование. Способы и виды разделки и заправки домашней птицы. | | |
| | 2. | Способы минимизации отходов при обработке и приготовлении основных полуфабрикатов из домашней птицы. | | |
| | 3. | Последовательность приготовления основных полуфабрикатов из домашней птицы: заправленных тушек в «кармашек», в одну и две нитки, мякоти домашней птицы, выделенного филе с косточкой и без косточки, куриного филе с удаленной пленкой, котлет и шницелей из куриного филе, обработанных потрохов и пищевых отходов (головки, шейки, лапки, гребешки, крылышки, кожа, печень, желудок, сердце), котлетной массы и изделий из нее (котлет, биточков, шницелей, тефтелей, | | |

| | | | | |
|--|--------------------------------------|---|-----------|----------|
| | | фрикаделек). | | |
| | 4. | Технология приготовления маринадов для домашней птицы. Требования к качеству основных полуфабрикатов из домашней птицы. Правила охлаждения и замораживания, правила хранения. | | |
| | Практическая работа 6 | | 2 | 2 |
| | 1. | Оценка качества сырья. Обработка птицы с соблюдением технологического процесса. Приготовление полуфабрикатов целыми тушками (заправка птицы) и других полуфабрикатов. | | |
| | 2. | Определение выхода, Обработка субпродуктов. Определение качества полуфабрикатов. | | |
| | Практическая работа 7 | | 2 | 2 |
| | 1. | Расчет количества порций полуфабрикатов из заданного количества сырья разного вида, кондиции. Расчет массы пищевых обработанных отходов. | | |
| Раздел 2. Технология приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции. | | | | |
| Тема 1. Приготовление бульонов и отваров, простых супов. | | | 26 | |
| Тема 1.1. Способы тепловой кулинарной обработки продуктов. | | | 2 | 2 |
| Санитарно- гигиенические требования к организации технологического процесса. Организация рабочего места. Технологическое оборудование, инвентарь | Содержание учебного материала | | | |
| | 1. | Значение тепловой обработки. Классификация, характеристика способов тепловой обработки. | | |
| | 2. | Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса. | | |
| | 3. | Правила личной гигиены повара | | |
| | 4. | Организация рабочего места. Виды и характеристика технологического оборудования для приготовления бульонов и отваров, основных супов: котлы, электрические плиты, холодильное и морозильное оборудование, весы, пароконвектоматы. | | |
| | 5. | Инвентарь для приготовления бульонов и отваров, простых супов: ножи, разделочные | | |

| | | | | |
|--|--------------------------------------|---|----------|----------|
| для приготовления бульонов и отваров, основных супов | | доски, сковороды, противни, сита, конусы. | | |
| | 6. | Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для приготовления бульонов и отваров, простых супов. | | |
| Тема 1.2. Приготовление бульонов и отваров, простых супов | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| | 1. | Классификация, пищевая ценность бульонов и отваров. Требования к качеству бульонов и отваров. | | |
| | 2. | Методы приготовления бульонов и отваров: обжаривание, подпекание овощей, замачивание грибов, доведение до кипения, варка на медленном огне, процеживание. | | |
| | 3. | Температурный режим и технология приготовления бульонов и отваров в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и питания (диетического, вегетарианского): бульона костного, бульона мясного, бульона из домашней птицы, бульона рыбного, отвара грибного, отвара овощного, отвара фруктового, бульонов из концентратов промышленного производства. | | |
| | 4. | Органолептические способы определения степени готовности и качества бульонов и отваров. Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении бульонов и отваров. | | |
| | 5. | Методы сервировки и подачи бульонов и отваров в виде блюда. Варианты оформления. Температура подачи. | | |
| | 6. | Правила охлаждения и замораживания готовых бульонов и отваров. Правила разогревания бульонов и отваров. Требования к безопасности хранения свежеприготовленных, охлажденных бульонов и отваров для последующего использования. | | |
| Тема 1.3. Приготовление бульонов и отваров, простых супов | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| | 1. | Правила охлаждения и замораживания готовых бульонов и отваров. Правила разогревания бульонов и отваров. Требования к безопасности хранения свежеприготовленных, охлажденных бульонов и отваров для последующего использования. | | |
| | 2. | Методы сервировки и подачи бульонов и отваров в виде блюда. Варианты оформления. Температура подачи. | | |

| | | | | |
|--|---|---|----------|----------|
| | 3. | Органолептические способы определения степени готовности и качества бульонов и отваров. Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении бульонов и отваров. | | |
| | 4. | Классификация, пищевая ценность супов. Требования к качеству основных супов. Температурный режим и правила приготовления разных видов основных супов для различных типов питания. | | |
| | 5 | Технология приготовления основных супов: борщей мясных и вегетарианских, борща с грибами, борща с фасолью, борща московского, борща украинского, борща флотского, борща сибирского, щей зеленых, щей из квашеной капусты, щей из свежей капусты, щей супочных, щей по-уральски, рассольника с картофелем, рассольника ленинградского, рассольника домашнего, рассольника московского, рассольника с квашеной капустой. | | |
| Тема 1.4. Приготовление бульонов и отваров, простых супов | Самостоятельная работа обучающихся | | 6 | 2 |
| | 1. | Технология приготовления основных супов: супа овощного из замороженных овощных смесей, супа картофельного с крупой, супа картофельного с бобовыми, супа картофельного с макаронными изделиями, супа полевого, супа крестьянского, супа-харчо, супа-лапши домашней с курицей, супа-лапши домашней грибного, супа фасолевого, супа горохового, супа с макаронными изделиями, супа молочного с лапшой, супа молочного с рисом, супа на фруктовом отваре, супов холодных: борща холодного, окрошки мясной и овощной, свекольника, ботвиньи. | | |
| | 2. | Правила охлаждения и замораживания основных супов, правила разогревания. | | |
| | 3. | Требования к безопасности хранения приготовленных основных супов, предназначенных для последующего использования. | | |
| | 4. | Органолептические способы определения степени готовности и качества основных супов. Методы сервировки и подачи, варианты оформления для подачи. | | |
| | 5. | Температура подачи основных супов. | | |
| | Лабораторная работа 1 | | 6 | 2 |
| | 1. | Определение последовательности технологических операций приготовления. Оценка качества сырья. Приготовление и отпуск заправочных супов: борщ с капустой и | | |

| | | | | |
|---|--------------------------------------|--|-----------|----------|
| | | картофелем, суп из овощей, рассольник ленинградский. | | |
| | 2. | Оценка качества готовой кулинарной продукции. | | |
| | Лабораторная работа 2 | | 6 | 2 |
| | 1. | Определение последовательности технологических операций приготовления. Оценка качества сырья. Приготовление и отпуск супов: суп картофельный с макаронами, суп гороховый, суп перловый с грибами. | | |
| | 2. | Оценка качества готовой кулинарной продукции. | | |
| | Практическая работа 8 | | 2 | 2 |
| | 1. | Расчет сырья, определение количества порций супа с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. | | |
| | 2. | Составление технологических карт на супы. | | |
| Тема 2. Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов для соусов. Приготовление основных горячих соусов. | | | 14 | |
| Тема 2.1. Санитарно - гигиенические требования к организации технологического процесса. Организация рабочего места. Технологическое оборудование, инвентарь для приготовления отдельных компонентов для соусов и | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| | 1. | Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса. | | |
| | 2. | Правила личной гигиены повара | | |
| | 3. | Организация рабочего места. Виды и характеристика технологического оборудования для приготовления отдельных компонентов для соусов и приготовления основных горячих соусов: жарочные шкафы, электрические плиты, холодильное и морозильное оборудование, протирачные машины, весы. | | |
| | 4. | Инвентарь: ножи, разделочные доски, сковороды, противни, сита, конусы. | | |
| | 5. | Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для приготовления отдельных компонентов для соусов и приготовления основных холодных и горячих соусов. | | |

| | | | | |
|--|---|--|----------|----------|
| приготовления основных горячих соусов. Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов для соусов. | 6 | Ассортимент отдельных компонентов для соусов. | | |
| | 7 | Технология приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу: белого мясного бульона, белого рыбного бульона, грибного отвара, овощного отвара, коричневого мясного бульона, мясного концентрированного бульона фюме, мясного концентрированного бульона, белой мучной пассеровки (жировой и сухой), красной мучной пассеровки (жировой и сухой), соусных основ (овощных, фруктовых, грибных). | | |
| | 8 | Органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов | | |
| | 9 | Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении соусных полуфабрикатов. | | |
| Тема 2.2. Приготовление основных горячих соусов | Самостоятельная работа обучающихся | | 6 | 2 |
| | 1 | Классификация соусов. Требования к качеству основных горячих соусов. Температурных и санитарных режим и правила приготовления разных типов основных горячих соусов. | | |
| | 2 | Технология приготовления основных горячих соусов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: соуса белого основного и его производных, соуса красного основного и его производных, соуса молочного, соуса сметанного, соусов на основе сливочного масла, соусов на основе концентратов промышленного производства. | | |
| | 3 | Органолептические способы определения степени готовности и качества основных горячих соусов. Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении основных соусов. | | |
| | 4 | Методы подачи основных горячих соусов. Варианты сервировки и оформления блюд соусами. Температура подачи горячих соусов. Требования к безопасности хранения приготовленных основных горячих соусов, предназначенных для последующего использования. | | |
| | Лабораторная работа 3 | | 4 | 2 |
| | 1. | Определение последовательности технологических операций приготовления соусов. Оценка качества сырья. | | |

| | | | | |
|--|--------------------------------------|---|-----------|----------|
| | 2. | Приготовление белой жировой и красной сухой пассеровок . | | |
| | 3. | Приготовление пассерованных корней, томат-пюре. | | |
| | 4. | Приготовление красного основного и белого основного соусов. | | |
| | 5. | Приготовление производных соусов. Оценка качества приготовленных соусов. (Данное занятие проводится демонстрационно в специально оборудованной аудитории.) | | |
| Практическая работа 9 | | | 2 | 2 |
| | 1. | Расчет количества соуса для отпуска блюд, приготовленных из заданного количества сырья, с учетом выхода соуса, вида сырья, его кондиции, совместимости и взаимозаменяемости, используя данные Сборника рецептур и нормативных документов. | | |
| Тема 3. Приготовление и оформление простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий | | | 16 | |
| Тема 3.1. Санитарно - гигиенические требования к организации технологического процесса. Организация рабочего места. Технологическое оборудование, инвентарь для приготовления и оформления простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| | 1. | Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса. | | |
| | 2. | Правила личной гигиены повара | | |
| | 3. | Организация рабочего места. Виды и характеристика технологического оборудования для приготовления и оформления простых и основных блюд и гарниров из овощей , грибов, круп, бобовых и макаронных изделий : пароконвектомат, жарочный шкаф, электрическая плита, холодильное и морозильное оборудование, гриль, фритюрница, мангал, СВЧ-печь, рисоварка, весы, пастоварка. | | |
| | 4. | Инвентарь: ножи, разделочные доски, сковороды, кастрюли, посуда для запекания, формы, противни | | |
| | 5. | Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для приготовления и оформления простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. | | |

| | | | | |
|---|--------------------------------------|---|----------|----------|
| Тема 3.2. Приготовление и оформление простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| | 1. | Классификация, ассортимент простых и основных блюд из овощей. Требования к качеству простых и основных блюд и гарниров из овощей. | | |
| | 2. | Методы приготовления овощей. Температурный режим и правила приготовления простых и основных блюд и гарниров для разных типов питания. Техника выполнения действий в соответствии с типом овощей и питания: бланширования, варки в воде, варки в молоке и на пару, припускания, жарки основным способом (глубокой и поверхностной), жарки на гриле и плоской поверхности, жарки во фритюре, жарки на открытом огне, запекания в фольге, тушения, фарширования, формовки, прогревания, протирания, смешивания, порционирования. | | |
| | 3. | Технология приготовления простых и основных блюд и гарниров их овощей в соответствии с методами приготовления, типом овощей и питания: овощей отварных; картофеля отварного в молоке; капусты брокколи отварной с сыром; капусты брюссельской припущенной; капусты цветной припущенной; смеси овощей в молочном соусе; картофельного пюре; свекольного пюре; морковного пюре; смеси из замороженных овощей на пару; зеленого горошка (консервируемого, замороженного) отварного; овощного пюре из сухого полуфабриката; овощных блюд из полуфабрикатов высокой степени готовности; картофеля жаренного из отварного ; перца сладкого, помидоров, баклажанов, кабачков жареных; жареных овощных котлет, зраз, шницелей; овощей жаренных во фритюре (картофель, лук); овощей жаренных на открытом огне (баклажаны, перец, кабачки); капусты (свежей, квашенной) тушеной; свеклы тушеной в сметане; солянки овощной; рагу из овощей ; икры овощной; помидоров, перца, кабачков фаршированных; голубцов овощных; картофеля запеченного в фольге и без; картофеля, запеченного с сыром; овощей, запеченных под соусом. | | |
| | 4. | Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных блюд. Методы сервировки и подачи простых и основных блюд и гарниров из овощей. Варианты оформления, температура подачи простых и основных блюд и гарниров из овощей. | | |
| | 5. | Требования к безопасности хранения блюд, предназначенных для последующего использования. | | |

| | | | | |
|---|---|--|----------|----------|
| | 6. | Классификация, ассортимент основных блюд из грибов. | | |
| Тема 3.3. Приготовление и оформление простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. | Самостоятельная работа обучающихся | | 6 | 2 |
| | 1. | Температурный режим и правила приготовления различных типов грибов. Технология приготовления блюд из грибов в соответствии с методами приготовления и типом грибов: блюд из припущенных, жаренных, тушеных, запеченных грибов (грибы, жаренные на гриле; грибы жаренные с картофелем; лисички жареные; грибы тушеные в сметанном соусе; грибы запеченные с сыром; грибы, жаренные во фритюре). | | |
| | 2. | Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из грибов. Методы сервировки и подачи блюд из грибов. Температура подачи блюд из грибов. Требования к безопасности хранения. | | |
| | 3. | Классификация, ассортимент каш, гарниров и основных блюд из круп. Требования к качеству простых и основных блюд из круп. Температурный режим и правила приготовления каш, гарниров из круп с учетом разных видов круп и типов диетического питания. Технология приготовления простых и основных блюд из круп в соответствии с методами приготовления, видом крупы и типом питания: рассыпчатых каш из риса, гречневой, пшеничной и манной крупы; вязких каш на воде и молоке из риса, пшена, перловой, ячневой, овсяной, кукурузной и дробленой гречневой крупы; жидких каш на воде и молоке из манной и ячневой крупы, овсяных хлопьев; риса отварного с откидыванием, риса парового, гарниров из каш, запеканок из различных круп, пудингов из различных круп, клецок, поленты. | | |
| | 4. | Органолептические способы определения степени готовности и качества простых и основных блюд из круп. Методы сервировки и подачи, варианты оформления, температура подачи простых и основных блюд из круп. Требования к безопасности хранения блюд, предназначенных для последующего использования. | | |

| | | | | |
|------------------------------|----|--|----------|----------|
| | 5. | Ассортимент простых и основных блюд из бобовых и кукурузы. Требования к качеству простых и основных блюд из бобовых и кукурузы. Технология приготовления простых и основных блюд из бобовых и кукурузы, в соответствии с методами приготовления и типом бобовых и кукурузы: отварного гороха с томатом, отварной фасоли с луком, кукурузы сваренной в молоке, чечевицы отварной сна пару, пюре из отварного гороха с луком, пюре из отварной фасоли с маслом, пюре из чечевицы, фасоли тушеной, гороха с копченостями в соусе. | | |
| | 6. | Органолептические способы определения степени готовности и качества простых и основных блюд из бобовых и кукурузы. Методы сервировки и подачи, варианты оформления, температура подачи простых и основных блюд из бобовых и кукурузы. Требования к безопасности хранения блюд, предназначенных для последующего использования. Ассортимент простых и основных блюд, гарниров из макаронных изделий. Требования к качеству простых и основных блюд, гарниров из макаронных изделий. | | |
| | 7. | Технология приготовления простых и основных блюд, гарниров из макаронных изделий в соответствии с методами приготовления, типом макаронных изделий и питания: лапши отварной с маслом, спагетти отварных с сыром, фигурных изделий отварных с сыром, макарон отварных с грибами, с овощами, макаронника, лапшевника, запеканки из макарон в яично-молочной смеси, гарниров из макаронных изделий. | | |
| | 8. | Органолептические способы определения степени готовности и качества простых и основных блюд и гарниров из макаронных изделий. Методы сервировки и подачи , варианты оформления , температура подачи простых и основных блюд, гарниров из макаронных изделий. Требования к безопасности хранения простых и основных блюд, гарниров из макаронных изделий. | | |
| Лабораторная работа 4 | | | 5 | 2 |
| | 1. | Приготовление простых и основных блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. | | |
| | 2. | Оценка качества сырья. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд: котлеты картофельные со сметаной, морковь тушеная с рисом и черносливом, запеканка рисовая. | | |

| | | | | |
|---|--------------------------------------|---|-----------|----------|
| | 3. | Оценка качества приготовленных блюд. | | |
| | Практическая работа 10 | | 2 | 2 |
| | 1. | Расчет сырья, определение количества порций блюд и гарниров из овощей, грибов с учетом вида, кондиции, сезона, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов используя сборник рецептов и нормативные документы. | | |
| | 2. | Расчет сырья (круп, бобовых, макаронных изделий), воды, соли, для приготовления блюд и гарниров с учетом вида, взаимозаменяемости сырья и продуктов. | | |
| Тема 4. Приготовление и оформление простых и основных блюд из рыбы. | | | 18 | |
| | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| Тема 4.1. Санитарно - гигиенические требования к организации технологического процесса. Организация рабочего места. Технологическое оборудование, инвентарь для приготовления и оформления простых и основных блюд из рыбы. Классификация блюд из рыбы | 1. | Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса. Правила личной гигиены повара | | |
| | 2. | Организация рабочего места. Виды и характеристика технологического оборудования для приготовления простых и основных блюд из рыбы: электрические плиты, холодильное и морозильное оборудование, весы, пароконвектоматы, жарочные шкафы, сковороды, грили, барбекю, фритюрницы. | | |
| | 3. | Инвентарь: ножи, разделочные доски, сковороды, кастрюли, посуда для запекания, гастрономические емкости, противни. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для приготовления и оформления простых и основных блюд из рыбы. | | |
| | 4. | Классификация, ассортимент простых и основных блюд из рыбы. Требования к качеству простых и основных блюд из рыбы. | | |
| | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| Тема 4.2. Приготовление и оформление простых и основных блюд из рыбы. | 1. | Методы приготовления рыбы. Температурный режим и правила приготовления рыбы для различных типов питания. | | |
| | 2. | Технология приготовления рыбы отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной в соответствии с методами приготовления, видом рыбы и типом питания: судака отварного; филе трески припущенного; карпа, судака жаренных; семги жареной; камбалы в кляре; судака, жаренного в тесте; судака, жаренного во фритюре; | | |

| | | | | |
|---|----|---|-----------|----------|
| | | семги на гриле; корюшки жаренной; карася, запеченного в сметане; рыбы запеченной по-русски; рыбы по-московски; солянки из рыбы на сковороде; котлет, зраз, тефтелей рыбных. | | |
| | 3. | Органолептические способы определения степени готовности и качества простых и основных блюд из рыбы. | | |
| | 4. | Методы сервировки и подачи, варианты оформления блюд из рыбы. Температура подачи. | | |
| | 5. | Требования к безопасности хранения блюд, предназначенных для последующего использования. | | |
| Лабораторная работа 5 | | | 6 | 2 |
| | 1. | Определение последовательности технологических операций приготовления. Оценка качества сырья. | | |
| | 2. | Приготовление и отпуск основных блюд из рыбы: рыба отварная с соусом польским, картофелем отварным, фрикадельки рыбные припущенные, соус томатный, овощи отварные, рыба в горшочке. | | |
| | 3. | Оценка качества готовой кулинарной продукции. | | |
| Лабораторная работа 6 | | | 6 | 2 |
| | 1. | Определение последовательности технологических операций приготовления. Оценка качества сырья. | | |
| | 2. | Приготовление и отпуск основных блюд из рыбы: рыба запеченная по-русски, рыба жареная с томатным соусом, картофель жареный (из сырого), котлеты рыбные, картофельное пюре, соус сметанный. | | |
| | 3. | Оценка качества готовой кулинарной продукции. | | |
| Практическая работа 11 | | | 2 | 2 |
| | 1. | Расчет сырья, гарниров, определение количества порций блюд из рыбы с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, используя сборник рецептов, нормативные документы. | | |
| Тема 5. Приготовление и оформление простых и основных блюд из мяса, субпродуктов | | | | |
| | | | 24 | |

| | | | | |
|---|--------------------------------------|---|----------|----------|
| Тема 5.1 Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса. Организация рабочего места. Технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления, сервировки, оформления простых блюд из мяса и мясных субпродуктов. | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| | 1. | Санитарно-технологические требования к помещениям, инвентарю, одежде. Понятие гигиены и санитарии, производственной санитарии. Правила личной гигиены повара. | | |
| | 2. | Правила приготовления и применения моющих и дезинфицирующих средств, условия и сроки их хранения. | | |
| | 3. | Санитарные требования к режимам тепловой обработки. | | |
| | 4. | Организация рабочих мест для приготовления простых блюд из мяса и мясных субпродуктов. Виды и характеристика технологического оборудования для приготовления простых блюд из мяса и мясной продукции. Применение технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности при измельчении, взбивании, нарезании, при тепловой обработке простых блюд из мяса и мясной продукции. | | |
| | 5. | Виды, маркировка и характеристика производственного инвентаря и инструментов, используемых при нарезке мясных продуктов на порции. | | |
| Тема 5.2 Приготовление и оформление простых и основных блюд из мяса и мясных субпродуктов. | 6. | Применение технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности при измельчении, взбивании, нарезании, удалении костей, при приготовлении простых блюд из мяса и мясной продукции. | | |
| | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| | 1. | Классификация. Ассортимент. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья. Правила подбор гарниров и соусов, порционирования, оформления и отпуска блюд. Основные критерии безопасности | | |
| | 2. | Блюда из отварного и припущенного мяса. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила варки, припускания мяса для вторых блюд. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из отварного, припущенного мяса, мясных продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. | | |
| | 3. | Блюда из жареного мяса. Общие правила жарки мясных полуфабрикатов. Режим, продолжительность, определение готовности. Блюда из мяса, жареного крупными, порционными натуральными, порционными панированными, мелкими кусками. | | |

| | | | | |
|---|---|---|----------|----------|
| | 4. | Ассортимент. Характеристика. Отличительные особенности. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. | | |
| Тема 5.3 Приготовление и оформление простых и основных блюд из мяса и мясных субпродуктов. | Самостоятельная работа обучающихся | | 6 | 2 |
| | 1. | Блюда из жареных субпродуктов. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Правила жарки, продолжительность, определение готовности. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. | | |
| | 2. | Блюда из тушеного мяса. Общая характеристика. Правила тушения. Блюда из мяса, тушенного крупными, порционными и мелкими кусками. Ассортимент. Характеристика. Особенности приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. | | |
| | 3. | Блюда из тушеных субпродуктов. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Особенности. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации | | |
| | 4. | Блюда из рубленого мяса (натуральные рубленые изделия без добавления хлеба и с добавлением хлеба). Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Правила жарки полуфабрикатов из рубленого мяса. Рекомендуемые гарниры, соусы к блюдам из рубленого мяса. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. | | |
| | Практическая работа 12 | | 2 | 2 |
| | 1. | Решение ситуационных задач. | | |
| | 2. | Расчет сырья, определение количества порций при приготовлении блюд из мяса, мясных продуктов для разного типа предприятий с учетом, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов. | | |
| | Лабораторная работа 7 | | 6 | 2 |
| | 1. | Определение последовательности технологических операций приготовления. Оценка качества сырья. | | |
| | 2. | Приготовление и отпуск основных блюд из мяса: говядина отварная со сложным гарниром, соус сметанный с хреном, поджарка с гречневой кашей, печень по- | | |

| | | | | |
|--|--------------------------------------|--|----------|----------|
| | | строгановски с макаронными изделиями. | | |
| | 3. | Оценка качества готовой кулинарной продукции. | | |
| | Лабораторная работа 8 | | 6 | 2 |
| | 1. | Определение последовательности технологических операций приготовления. Оценка качества сырья. | | |
| | 2. | Приготовление и отпуск основных блюд из мяса: голубцы с мясом и рисом, азу, тефтели в красном соусе с кореньями, рис рассыпчатый. | | |
| | 3. | Оценка качества готовой кулинарной продукции. | | |
| Тема 6. Приготовление и оформление простых и основных блюд из птицы. | | | 9 | |
| Тема 6.1 Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса. Организация рабочего места. Технологическое оборудование, инвентарь при приготовлении и оформлении простых и основных блюд из птицы. Приготовление простых и основных блюд из птицы. | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| | 1. | Санитарно-технологические требования к помещениям, инвентарю, одежде. Понятие гигиены и санитарии, производственной санитарии. Личная гигиена повара. | | |
| | 2. | Организация рабочих мест для приготовления простых и основных блюд из птицы и кролика. | | |
| | 3. | Производственный инвентарь, посуда сковороды, кастрюли, разделочные доски, ножи, гастрономические ёмкости, тарелки и инструменты для приготовления простых блюд из птицы, кролика. | | |
| | 4. | Виды и характеристика технологического оборудования для приготовления простых блюд из птицы и кролика | | |
| | 5. | Классификация. Общая характеристика блюд. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении, отпуске блюд. Общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд | | |
| | 6. | Блюда из отварной птицы. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила варки птицы. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации кулинарной продукции | | |
| | 7. | Блюда из жареной птицы. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила жарки птицы целыми тушками, порционирование. Рекомендуемые гарниры, | | |

| | | | | |
|--|-------------------------------|---|----------|----------|
| | | соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации кулинарной продукции. | | |
| | 8. | Блюда из тушеной птицы. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс. Особенности приготовления и отпуска блюд: рагу из птицы, дичи, субпродуктов; птица, тушенная в соусе; гусь, утка по-домашнему; чахохбили. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. | | |
| | 9. | Блюда из рубленой птицы. Ассортимент. Характеристика. Особенности приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации | | |
| | 10. | Блюда из кролика. Ассортимент. Характеристика. Особенности приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации | | |
| | Практическая работа 13 | | 2 | 2 |
| | 1. | Расчет сырья, гарниров, определение количества порций при приготовлении блюд из птицы, кролика для разного типа предприятий с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов. | | |
| | Лабораторная работа 9 | | 5 | 2 |
| | 1. | Определение последовательности технологических операций приготовления. Оценка качества сырья. | | |
| | 2. | Приготовление и отпуск основных блюд из рыбы: курица отварная соус «сюпрем», рис припущенный, котлета натуральная из филе птицы в панировке со сложным гарниром из овощей, чахохбили. | | |
| | 3. | Оценка качества готовой кулинарной продукции | | |
| | | | | |

| | | | | |
|---|-------------------------------|---|---|---|
| Тема 7. Приготовление и оформление простых и основных блюд из яиц, творога | | | 4 | |
| Тема 7.1. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса. Организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых простых и основных блюд из яиц творога. Использование оборудования и производственного инвентаря для приготовления, сервировки, оформления простых блюд из яиц, творога. Приготовление, способы сервировки и варианты оформления простых и основных блюд из яиц, творога | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| | 1. | Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса. Правила личной гигиены повара. | | |
| | 2. | Организация рабочего места. Виды и характеристики технологического оборудования для приготовления блюд из яиц, творога. Инвентарь. | | |
| | 3. | Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для приготовления блюд из яиц, творога | | |
| | 4. | Общая характеристика простых и основных блюд из яиц. Классификация. Взаимозаменяемость сырья при приготовлении блюд. Подготовка яиц, яичных продуктов (меланжа, яичного порошка) к кулинарному использованию. Общие правила оформления и отпуска блюд. Основные критерии безопасности | | |
| | 5. | Блюда из вареных яиц. Ассортимент. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд: яйца вареные в всмятку, «в мешочек», в крутую; яйца с ветчиной на гренках; яичная кашка натуральная, с мясными продуктами. | | |
| | 6. | Блюда из жареных яиц. Ассортимент. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд: яичница натуральная, с различными продуктами; омлеты натуральные, смешанные, фаршированные. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. | | |
| | 7. | Блюда из запеченных яиц. Ассортимент. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуск блюд: омлеты, драчены. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. | | |
| | 8. | Блюда из творога. Характеристика. Ассортимент. Приготовление и отпуск холодных блюд из творога (с молоком, сливками, сметаной, сахаром); крема сметанного. Требования к качеству, режимы хранения и реализации | | |
| | 9. | Горячие блюда из творога. Ассортимент. Отличительные особенности, технологический процесс приготовления и отпуска горячих блюд из творога (вареников, сырников, запеканок). Требования к качеству, режимы хранения и реализации. | | |

| | | | | |
|--|--------------------------------------|---|-----------|---|
| | 10. | Требования к качеству, режимы хранения и реализации блюд из яиц и творога | | |
| | Практическая работа 14 | | 2 | 2 |
| | 1. | Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций блюд из яиц и творога с учетом вида кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов. Разработка новых видов продукции. | | |
| Раздел 3. Технология приготовления простой и основной холодной кулинарной продукции. | | | 40 | |
| Тема 3. 1. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления и оформления простой и основной холодной кулинарной продукции. Организация рабочего места. Технологическое оборудование, инвентарь для приготовления и оформления простой и основной холодной кулинарной продукции. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями. | Содержание учебного материала | | 4 | 2 |
| | 1. | Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса. Правила личной гигиены повара. | | |
| | 2. | Организация рабочего места. | | |
| | 3. | Виды и характеристики технологического оборудования и инвентаря для приготовления простой и основной холодной кулинарной продукции (весы, холодильное оборудование, овощерезка, слайсер, миксер или процессор, тостер, ножи, разделочные доски, формы для заливных блюд, гастрономические емкости с крышками для хранения готовой продукции). | | |
| | 4. | Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для приготовления простой и основной холодной кулинарной продукции. | | |
| | 5. | Ассортимент, требования к качеству бутербродов и порционных гастрономических продуктов. Технология приготовления бутербродов и порционных гастрономических продуктов: холодные бутерброды открытые и закрытые, горячие бутерброды (сэндвичи, панини, в лаваше, в тортитьях), рыбные порционные гастрономические продукты, мясные порционные гастрономические продукты, масло сливочное порциями, сыр порциями. | | |
| | 6. | Органолептические способы определения степени готовности и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху, консистенции | | |
| | 7. | Способы сервировки и подачи. Варианты оформления для подачи. Температура подачи бутербродов и порционных гастрономических продуктов. Требования к | | |

| | | | | |
|--|--------------------------------------|---|----------|----------|
| | | безопасности хранения готовых бутербродов и порционных гастрономических продуктов. | | |
| | 8. | Технология приготовления заправок для салатов (винегрета, на основе уксуса, растительного масла, горчицы, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов, фруктовых и овощных соков и пюре). Технология приготовления основных холодных соусов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: маринада овощного, соуса - хрен, соусов на основе готовых соусов промышленного производства. | | |
| | 9. | Органолептические способы определения степени готовности и качества основных холодных соусов. Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении соусов. Методы подачи холодных соусов. Температура подачи. Требования к безопасности хранения. | | |
| | 10. | Расчет сырья для бутербродов всех видов. Определение количества сырья для приготовления гастрономических продуктов порциями. | | |
| Тема 3.2. Приготовление и оформление салатов. | Содержание учебного материала | | 4 | 2 |
| | 1. | Ассортимент, пищевая ценность салатов. Температурный и санитарный режим и правила приготовления салатов. Технология приготовления салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: салатов из сырых овощей, фруктово-овощных салатов, салатов с различными наполнителями, салата греческого, салата «Цезарь», винегрета, сельди под «шубой», салатов с рыбой и морепродуктами, салатов с мясными продуктами, салата из сыра, салата из морской капусты, коктейль-салатов. Требования к качеству. | | |
| | 2. | Органолептические способы определения степени готовности и качества салатов. Варианты оформления салатов. Температура подачи салатов. Актуальные направления в приготовлении салатов. Требования к безопасности хранения приготовленных салатов. | | |
| Тема 3.3. Приготовление и оформление основных холодных закусок. | Содержание учебного материала | | 4 | 2 |
| | 1. | Ассортимент, пищевая ценность холодных закусок. Технология приготовления основных холодных закусок в соответствии с методами приготовления и типом продуктов: закусок из черной и красной икры, сельди с луком, сельди с гарниром, селедочного форшмака, яиц под майонезом, фаршированных яиц, яиц со шкварками, | | |

| | | | | |
|---|--------------------------------------|---|----------|----------|
| | | редьки с маслом или сметаной, икры грибной, помидоров фаршированных, баклажанов фаршированных, маринованных/соленых грибов с красным луком и растительным маслом, лобио, капусты квашеной, овощей гриль холодных, икры овощной, фасоли в томатном соусе с чесноком. Требования к качеству. | | |
| | 2. | Органолептические способы определения степени готовности и качества основных холодных закусок. Варианты оформления. Температура подачи. | | |
| | 3. | Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных закусок, предназначенных для последующего использования. | | |
| | 3. | Оценка качества готовой кулинарной продукции. | | |
| Тема 3.4. Приготовление и оформление основных холодных закусок и блюд из рыбы. | Содержание учебного материала | | 4 | 2 |
| | 1. | Ассортимент, пищевая ценность холодных рыбных блюд. Методы приготовления, температурный и санитарный режимы и правила приготовления основных холодных рыбных блюд. | | |
| | 2. | Технология приготовления в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: семги малосольной, рыбы отварной с хреном, рыбы заливной порциями, студня рыбного, рыбы под соусом майонез, жареной рыбы под маринадом, ассорти рыбного. Технология приготовления гарниров к холодным блюдам. Требования к качеству. | | |
| | 3. | Органолептические способы определения степени готовности и качества основных холодных рыбных блюд. Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении желе и студня. Варианты оформления основных холодных рыбных блюд. Температура подачи. Требования к безопасности хранения. | | |
| | Лабораторная работа 10 | | 5 | 2 |
| | 1. | Определение последовательности технологических операций приготовления. Оценка качества сырья. | | |
| | 2. | Приготовление и отпуск холодных закусок: рыба под красным маринадом, паштет рыбный, рыбный. | | |
| | 3. | Оценка качества готовой кулинарной продукции. | | |
| Тема 3.5. Приготовление и оформление основных холодных закусок и блюд | Содержание учебного материала | | 4 | 2 |
| | 1. | Ассортимент, пищевая ценность холодных блюд из мяса, птицы. Методы приготовления, температурный и санитарный режимы и правила приготовления основных холодных мясных блюд. | | |

| | | | | |
|---|--------------------------------------|--|-----------|----------|
| из мяса, курицы. | 2. | Технология приготовления в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: ассорти мясного, языка отварного, ростбифа с гарниром, домашней птицы жареной с гарниром, мяса заливного порциями, заливного из курицы, филе птицы под майонезом, сациви из курицы, студня мясного, студня из субпродуктов. Технология приготовления гарниров к холодным блюдам. Требования к качеству. | | |
| | 3. | Органолептические способы определения степени готовности и качества основных холодных мясных блюд. Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении желе и студня. Варианты оформления основных холодных мясных блюд. Температура подачи. Требования к безопасности хранения. | | |
| Практическая работа 15 | | | 8 | |
| Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций холодных блюд, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов. Разработка новых видов продукции. | | | | |
| Лабораторная работа 11 | | | 5 | 2 |
| | 1. | Определение последовательности технологических операций приготовления. Оценка качества сырья. | | |
| | 2. | Приготовление и отпуск холодных закусок: салат мясной, птица жареная с гарниром, корнетики с муссом ветчинным. | | |
| | 3. | Оценка качества готовой кулинарной продукции. | | |
| Самостоятельная работа обучающихся | | | 2 | |
| | | 1. Составить таблицу «Требования к качеству основных холодных закусок». 2. Работа со сборником рецептур, справочной литературой. 3. Самостоятельное изучение материала по темам «Приготовление основных холодных закусок» и др., пользуясь основной и дополнительной литературой. | | |
| Раздел 4. Технология приготовления простых и основных десертов, горячих и холодных напитков. | | | 26 | |
| Тема 4.1 Санитарно-гигиенические требования | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| | 1. | Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса. Правила личной гигиены повара. | | |

| | | | | |
|---|--------------------------------------|--|----------|----------|
| к организации технологического процесса приготовления и оформления простых и основных десертов, горячих и холодных напитков. Организация рабочего места. Технологическое оборудование, инвентарь при приготовлении и оформлении простых и основных десертов, горячих и холодных напитков. | 2. | Организация рабочего места. Виды и характеристики технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых и основных десертов, горячих и холодных напитков (весы, холодильное оборудование, электрическая плита, жарочный шкаф, сковорода, гриль, пароконвектомат, соковыжималка, миксер, кастрюли, заварной чайник, сито для процеживания, сотейник, кондитерский мешок, формы, выемки для теста). | | |
| | 3. | Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для приготовления простой и основной холодной кулинарной продукции. | | |
| Тема 4.2. Приготовление и оформление простых и основных холодных десертов. | Содержание учебного материала | | 4 | 2 |
| | 1. | Значение, классификация десертов. Ассортимент простых и основных холодных десертов. Требования к качеству. | | |
| | 2. | Методы приготовления. Температурный и санитарный режимы и правила приготовления холодных сладких блюд. | | |
| | 3. | Технология приготовления простых и основных холодных десертов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта свежих фруктов натуральных, быстрозамороженных ягод и фруктов с взбитыми сливками, фруктовых салатов, лимона с сахаром, компотов из свежих плодов и ягод, компотов из смеси сухофруктов, компотов из консервированных фруктов, компотов из быстрозамороженных фруктов и ягод, киселя из свежих ягод и фруктов, киселя из сухого полуфабриката промышленного производства, желе из фруктов и ягод, слоеного желе с взбитыми сливками, мусса ягодного, мусса двухслойного (яблоко/персик), самбука, крема ягодного с соусом, йогуртового крема, ванильного крема. Техника порционирования мороженого промышленного производства. | | |
| | 4. | Органолептические способы определения степени готовности и качества простых и основных холодных десертов. Варианты оформления для подачи. Температура подачи. Требования к безопасности хранения. | | |

| | | | | |
|---|--------------------------------------|---|----------|----------|
| | Лабораторная работа 12 | | 5 | 2 |
| | 1. | Определение последовательности технологических операций приготовления. Оценка качества сырья. | | |
| | 2. | Приготовление и отпуск холодных десертов: фруктовый салат, груши с земляничным соусом, чернослив с взбитыми сливками. | | |
| | 3. | Оценка качества готовой кулинарной продукции. | | |
| Тема 4.3. Приготовление и оформление простых и основных горячих десертов. Приготовление соусов для десертов. | Содержание учебного материала | | 4 | 2 |
| | 1. | Ассортимент простых и основных горячих десертов. Методы приготовления простых и основных горячих десертов. Температурный режим и правила приготовления различных типов горячих десертов. | | |
| | 2. | Технология приготовления простых и основных горячих десертов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта : яблок запеченных с сахаром, яблок припущенных в вине, бананов запеченных, фруктов гриль с ликером, гренок с фруктами, яблок или ананасов жаренных в тесте кляр, яблочного сладкого омлета, омлета, фаршированного ягодами и фруктами, гурьевской каши, шарлотки с яблоками, фламбированных груш с малиновым соусом, пудингов. | | |
| | 3. | Требования к качеству. Органолептические способы определения степени готовности и качества простых и основных горячих десертов. Варианты оформления для подачи. Температура подачи. | | |
| | 4. | Ассортимент соусов для десертов. Температурный и санитарный режимы и правила приготовления разных типов соусов для десертов. Технология приготовления холодных и горячих соусов для десертов в соответствии с методами приготовления и типом соуса: ягодных соусов, фруктовых соусов, сливочного соуса, классического сабайона, кофейного сабайона, шоколадного соуса, йогуртового соуса, пикантного соуса. Требования к качеству. Органолептические способы определения степени готовности и качества соусов. Варианты оформления десертов с использованием соусов. Температура подачи соусов к холодным и горячим десертам. Требования к безопасности хранения. | | |
| | Лабораторная работа 13 | | 5 | 2 |
| | 1. | Определение последовательности технологических операций приготовления. Оценка качества сырья. | | |
| | 2. | Приготовление и отпуск горячих десертов: запеченные с творогом, омлет «Мечта гурмана», шарлотка яблочная. | | |
| | 3. | Оценка качества готовой кулинарной продукции. | | |
| | Содержание учебного материала | | 4 | 2 |

| | | | | |
|--|--------------------------------------|--|-----------|----------|
| Тема 4.4. Приготовление и оформление простых и основных холодных и горячих напитков. | 1. | Ассортимент простых и основных холодных и горячих напитков. Температурный и санитарный режимы и правила приготовления разных типов простых и основных холодных и горячих напитков. | | |
| | 2. | Технология приготовления простых и основных холодных и горячих напитков в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: смешанных (купажированных) соков, морсов из сочных ягод, лимонного/апельсинового напитка, напитка из ревеня, напитка из плодов шиповника, сбитней, хлебного кваса, фруктового кваса, напитка «Петровского», холодного апельсинового/лимонного чая; чая с сахаром, чая с лимоном, чая с молоком, кофе черного с сахаром, кофе с молоком, кофе из консервов «кофе натуральный со сгущенным молоком», кофейного напитка, какао с молоком. | | |
| | 3. | Органолептические способы определения степени готовности и качества простых и основных холодных и горячих напитков. Варианты оформления для подачи. Температура подачи. Требования к безопасности хранения. | | |
| Самостоятельная работа обучающихся | | | 1 | |
| | | 1. Составить таблицу «Требования к качеству простых и основных холодных и горячих десертов». 2. Работа со сборником рецептов, справочной литературой. 3. Составление алгоритмов приготовления и отпуска холодных и горячих десертов. | | |
| Раздел 5. Технология приготовления простых и основных мучных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий | | | 64 | |
| Тема 5.1 Санитарно-гигиенические требования | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| | 1. | Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса. Правила личной гигиены повара. | | |

| | | | | |
|---|--------------------------------------|--|----------|----------|
| к организации технологического процесса приготовления и оформления простых и основных мучных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий. Организация рабочего места. Технологическое оборудование, инвентарь для приготовления и оформления простых и основных мучных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий. | 2. | Организация рабочего места. Виды и характеристики технологического оборудования для приготовления изделий из дрожжевого теста, фаршей, начинок, мучных блюд отделочных п/ф, сдобного пресного теста, песочного и бисквитного теста : тестомесильные машины, формовочные аппараты, фритюрницы, пекарские шкафы, плиты, пароконвектоматы, овощерезки, миксеры. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования. Инвентарь для приготовления простых и основных мучных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий. | | |
| Тема 5. 2. Технология приготовления фаршей и начинок для пирогов. | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| | 1. | Ассортимент и способы приготовления фаршей: мясного и рыбного, ливерного, картофельного с луком и грибами, морковного, капустного, грибного, из зеленого или репчатого лука с яйцом. | | |
| | 2. | Ассортимент и способы приготовления начинок: из творога, повидла, яблок, ревеня, мака и др. | | |
| | 3. | Требования к качеству, режим хранения и реализации фаршей и начинок. | | |
| Тема 5. 3. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него. | Содержание учебного материала | | 6 | 2 |
| | 1. | Подготовка сырья для приготовления простых и основных х/б изделий. Технология приготовления хлеба в соответствии с методами приготовления и типом теста: хлеба круглой и продолговатой формы, хлеба формового, булочек и батонов из хлебного теста. | | |
| | 2. | Технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом. Замес, брожение и созревание теста. Способы разделки теста, расстойка теста: температурный режим, продолжительность. Смазка изделий, подготовка кондитерских листов. Выпечка, температурный режим, признаки и способы определения готовности изделий. Ускоренные способы приготовления безопасного дрожжевого теста. | | |

| | | | | |
|--|--------------------------------------|--|----------|----------|
| | 3. | Приготовление выпечных изделий: пирожки с овощами, крупяными, фруктовыми фаршами начинками, ватрушки с творогом и с повидлом, булочки школьные, для бутербродов, пампушки и др. Технология приготовления изделий, жареных в жире: пончики, пирожки с различными фаршами, беляши, хворост и др. | | |
| Тема 5. 4. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него. | Содержание учебного материала | | 6 | 2 |
| | 1. | Приготовление и отпуск блинов и оладий. Виды, причины возникновения, меры предупреждения и устранения дефектов изделий из безопасного теста. | | |
| | 2. | Последовательность технологических операций приготовления сдобного дрожжевого теста опарным способом. Приготовление опары, замес теста, брожение. Приготовление мелкоштучных выпечных изделий: пирожки с различными фаршами и начинками, ватрушки, булочка домашняя, сдоба обыкновенная, булочка с орехами и др. формирование полуфабриката, отделка поверхности, режим выпечки, охлаждение. Приготовление пирогов открытых, полуоткрытых и закрытых с различными фаршами и начинками. Способы формования полуфабриката, отделка поверхности, режим выпечки, охлаждение. | | |
| | 3. | Требования к качеству готовой продукции, сроки реализации. Виды, причины возникновения и устранение дефектов изделий из дрожжевого теста. | | |
| | Практическая работа 16 | | 6 | 2 |
| | 1. | Расчет рецептур изделий из дрожжевого теста. | | |
| | 2. | Составление технологических карт для лабораторной работы. | | |
| | Лабораторная работа 14 | | 5 | 2 |
| | 1. | Определение последовательности технологических операций приготовления. Оценка качества сырья. | | |
| | 2. | Приготовление и отпуск: пирожки выпечные с картофельным фаршем; ватрушки с творогом; изделия жареные в жире: пончики, пирожки с повидлом; беляши. | | |
| | 3. | Оценка качества готовой кулинарной продукции. | | |
| | Лабораторная работа 15 | | 5 | 2 |
| | 1. | Определение последовательности технологических операций приготовления. Оценка качества сырья. | | |
| | 2. | Приготовление и отпуск изделий из сдобного дрожжевого теста: расстегаи закусочные с рыбой, сдоба обыкновенная, пирог открытый с яблоками, пирог закрытый с | | |

| | | | | |
|--|--------------------------------------|--|----------|----------|
| | | капустой. | | |
| | 3. | Оценка качества готовой кулинарной продукции. | | |
| Тема 5.5. Технология приготовления простых и основных мучных блюд. | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| | 1. | Технология приготовления блинчатого теста и изделий из него: блинчики, блинчики фаршированные; пирожки блинчатые с различными фаршами и начинками; пирог блинчатый. | | |
| | 2. | Методы приготовления теста, блинчатого п/ф, фарширование, тепловая обработка, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки реализации. Технология приготовления теста для пельменей, вареников, лапши домашней. | | |
| | 3. | Приготовление фаршей и начинок для пельменей и вареников. Формование пельменей, вареников, тепловая обработка, отпуск с маслом, сметаной, соусами. Приготовление и использование лапши домашней. Требования к качеству, условия хранения, сроки реализации пельменей, вареников, лапши домашней. | | |
| Тема 5.6. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для простых и основных кондитерских изделий. | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| | 1. | Приготовление п/ф из сахара: сироп для пропитывания изделий, для глазировки (тираж), инвертный сироп; помада основная, молочная, шоколадная. | | |
| | 2. | Приготовление п/ф для отделки поверхности изделия: желе фруктово-ягодное; глазурь сырцовая для глазирования; посыпки из выпеченных п/ф, помады, сахара, шоколада, орехов | | |
| | 3. | Приготовление кремов: масляной основной на сгущенном молоке, «новый» на молочном сиропе, белковый, заварной, из сливок, из сметаны. Приготовление простых и основных отделочных деталей кондитерских изделий: из помады, желе, глазури, крема. | | |
| | 4. | Правила работы с кондитерским мешком. Изготовление корнетика. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации отделочных п/ф. | | |
| Тема 5.7. Технология приготовления сдобного пресного теста и изделий из него. | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| | 1. | Последовательность технологических операций приготовления сдобного пресного теста. Виды теста (сладкое и несладкое). Рецепттура. Формовка п/ф и изделий, режим выпечки, охлаждение. | | |
| | 2. | Приготовление простых и основных изделий из сдобного пресного теста: ватрушки и сочни с творогом, пирожки с различными фаршами, печенье сдобное, коржики молочные, полоски и пироги с фруктовой начинкой. | | |
| | 3. | Требования к качеству готовой продукции, сроки реализации. Виды, причины возникновения и устранение дефектов изделий из пресного сдобного теста. | | |

| | | | | |
|--|--------------------------------------|--|----------|----------|
| Тема 5.8. Технология приготовления песочного теста и изделий из него. | Содержание учебного материала | | 6 | 2 |
| | 1. | Последовательность технологических операций приготовления песочного теста. Виды рыхлителей для песочного теста. Формовка п/ф и изделий, отделка поверхности, режим выпечки различных изделий, охлаждение. | | |
| | 2. | Приготовление простых и основных изделий из песочного теста: печенье (песочное, масляное), кексы («чайный», «ореховый», «творожный»), пирожные штучные («песочное кольцо», «корзиночки»), пирожные нарезные (глазированные помадой, с белковым кремом, с масляным кремом). | | |
| | 3. | Требования к качеству теста, п/ф, готовых изделий. Дефекты, причины возникновения и меры предотвращения. Условия хранения и сроки реализации изделий из песочного теста. | | |
| Лабораторная работа 16 | | | 5 | 2 |
| | 1. | Определение последовательности технологических операций приготовления. Оценка качества сырья. | | |
| | 2. | Приготовление и отпуск изделий из сдобного пресного и песочного теста: сочни с творогом, коржики молочные, кекс «Ореховый», пирожное «Песочное глазированное помадой» корзиночки с кремом и фруктовой начинкой. | | |
| | 3. | Оценка качества готовой кулинарной продукции. | | |
| Тема 5.9. Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него. | Содержание учебного материала | | 4 | 2 |
| | 1. | Последовательность технологических операций приготовления бисквитного теста. Виды бисквитного теста и способы приготовления. Правила формовки и выпечки бисквитного теста. Определение готовности и охлаждение п/ф и изделий. | | |
| | 2. | Приготовление простых и основных кондитерских изделий из бисквитного теста: печенье «Ленинградское», рулеты (бисквитно - фруктовый и бисквитно – кремовый), пирог бисквитный с повидлом, пирожные нарезные (фруктово – желейные, со сливочным кремом, с белковым кремом), пирожное «Картошка» обсыпная. Масляный бисквит: состав, способы приготовления. Виды рыхлителей. Правила формовки и выпечки изделий. Приготовление кекса «Столичного» мелкоштучного и весового. | | |
| | 3. | Требования к качеству теста, п/ф и готовых изделий. Дефекты, причины возникновения и меры предупреждения и устранения. Сроки реализации изделий из бисквитного теста, условия хранения. | | |
| Лабораторная работа 17 | | | 5 | 2 |
| | 1. | Определение последовательности технологических операций приготовления. Оценка качества сырья. | | |
| | 2. | Приготовление и отпуск изделий из бисквитного теста: кекс «столичный», рулет | | |

| | | | | |
|---|---|---|---------------|----------|
| | | фруктовый, пирожное с белковым кремом, пирожное фруктово-желейное | | |
| | 3. | Оценка качества готовой кулинарной продукции. | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | 1 | |
| | | 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой 3. Написание рефератов по темам, заданным преподавателем | | |
| МДК 07.02. Товароведение продовольственных товаров | | | 34+4ср | |
| Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров | | | 4 | |
| Тема 1.1. Введение. Качество продуктов. | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| | 1 | Состояние и перспективы развития продовольственного рынка. Ассортимент товаров. Химический состав и пищевая ценность продуктов. | | |
| | 2 | Классификация продовольственных товаров. Качество продуктов: понятие, показатели, методы оценки, оценка и градации качества. Классификация дефектов. | | |
| | 3 | Факторы, влияющие на сохранение качества и количества товаров. Товарные потери. | | |
| | Практическая работа 1 | | 2 | 2 |
| | 1 | Химический состав и пищевая ценность продуктов. Работа со справочной литературой. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов. | | |
| Раздел 2. Товароведная характеристика пищевых продуктов однородных групп | | | 30 | |
| Тема 2.1. Овощи плоды и продукты переработки | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| | 1 | Состояние рынка плодоовощных продуктов. Свежие овощи, плоды, грибы. Классификация, групповая товароведная характеристика. | | |
| | 2 | Продукты переработки овощей, плодов, грибов: групповая товароведная характеристика. | | |

| | | | | |
|--|--------------------------------------|--|----------|----------|
| | Практическая работа 2 | | 2 | 2 |
| | 1 | Работа с нормативными документами. Распознавание дефектов свежих плодов и овощей. | | |
| Тема 2.2 Рыба и рыбные продукты. | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| | 1 | Состояние рынка рыбы и рыбных продуктов. Классификация рыбы, пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения на ПОП. | | |
| | 2 | Рыбные консервы, пресервы: товароведная характеристика. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Нерыбные морепродукты: товароведная характеристика. | | |
| | Практическая работа 3 | | 2 | |
| | 1 | Оценка качества рыбы и рыбных продуктов (решение ситуационных задач). | | |
| Тема 2.3. Мясо и мясные продукты. | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| | 1 | Состояние рынка мяса и мясных продуктов. Мясо убойных животных: пищевая ценность, классификация, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения на ПОП. Мясные полуфабрикаты: классификация, ассортимент. | | |
| | 2 | Мясные субпродукты: товароведная характеристика. Мясо домашней птицы, дичи: товароведная характеристика. Продукты переработки мяса (колбасные, ветчинные изделия, мясные баночные консервы): товароведная характеристика.. | | |
| | Практическая работа 4 | | 2 | 2 |
| | 1 | Оценка качества мяса и мясных продуктов (решение ситуационных задач). | | |
| Тема 2.4. Молоко и молочные продукты. Пищевые жиры. | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| | 1 | Состояние рынка молочных продуктов. Молоко: пищевая ценность, классификация, ассортимент, показатели качества, хранение. | | |
| | 2 | Продукты переработки молока (сливки, кисломолочные продукты, молочные консервы, мороженое, сыры): товароведная характеристика. | | |
| | 3 | Состояние рынка пищевых жиров. Классификация. | | |
| | 4 | Групповая товароведная характеристика пищевых жиров. Требования к качеству | | |
| | Практическая работа 5 | | 2 | |
| | 1 | Оценка качества молока и молочных продуктов, пищевых жиров (решение ситуационных задач). | | |
| Тема 2.5. Яйца и яичные продукты | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| | 1 | Яйца куриные: товароведная характеристика. | | |
| | 2 | Яичные продукты (мороженые и сухие): товароведная характеристика. | | |
| | Практическая работа 6 | | 2 | |

| | | | | |
|---------------------------------------|---|---|--------|---|
| | 1 | Оценка качества яиц и яичных продуктов (решение ситуационных задач). | | |
| Тема 2.6. Вкусовые продукты | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| | 1 | Классификация вкусовых продуктов. Состояние рынка. Товароведная характеристика чая, кофе, пряностей и приправ. | | |
| | 2 | Алкобольные напитки. Влияние алкоголя на организм человека. Классификация алкобольных напитков. Групповая товароведная характеристика. Безалкобольные напитки: классификация, групповая товароведная характеристика. | | |
| | Практическая работа 7 | | 2 | 2 |
| | 1 | Изучение и распознавание ассортимента пряностей и приправ. | | |
| | 2 | Изучение ассортимента виноградных вин | | |
| Тема 2.7. Зерномучные продукты | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| | 1 | Состояние рынка зерномучных продуктов. | | |
| | 2 | Товароведная характеристика круп, муки, хлебобулочных изделий, макаронных изделий. | | |
| | Практическая работа 8 | | 2 | |
| | 1 | Изучение и распознавание ассортимента зерномучных продуктов. | | |
| Тема 2.8. Сахар. Кондитерские изделия | Самостоятельная работа обучающихся | | 2 | 2 |
| | 1 | Сахар: товароведная характеристика. Заменители сахара. | | |
| | 2 | Кондитерские изделия: классификация, групповая товароведная характеристика. | | |
| | Практическая работа 9 | | 2 | 2 |
| | 1 | Оценка качества сахара, кондитерских изделий (решение ситуационных задач) Изучение ассортимента кондитерских изделий (предварительное домашнее задание по изучению рынка) Оценка качества сахара, кондитерских изделий (решение ситуационных задач) | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | 4 | |
| | 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой 3. Написание рефератов по темам, заданным преподавателем | | | |
| Дифференцированный зачет МДК 07.02 | | | | |
| Всего МДК 07.02 | | | 34+4ср | |

| Учебная практика УП. 7.01 | | 396 | |
|---|--|-----|---|
| Вводное занятие | Задачи учебной практики. Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами техники безопасности на предприятии при работе в производственных цехах; изучение инструкций по технике безопасности. Инструктаж по оказанию первой помощи при несчастных случаях, по производственной санитарии и гигиене. Ознакомление с предприятием. | 6 | 3 |
| Тема 1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов | Обработка и нарезка овощей, грибов для простых и основных блюд | 12 | |
| | расчет массы овощей, грибов для полуфабрикатов | | |
| | оценка качества подготовленного сырья и полуфабрикатов для простых и основных блюд | | |
| Тема 2. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья | Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы, для простых и основных блюд; | 18 | |
| | расчет массы рыбы для полуфабрикатов; | | |
| | организация технологического процесса подготовки рыбы приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд; | | |
| | оценка качества подготовленного сырья и полуфабрикатов для простых и основных блюд; | | |
| | | | |
| Тема 3. Механическая кулинарная обработка мяса и мясных продуктов | Разработка ассортимента полуфабрикатов мяса для простых и основных блюд; | 24 | |
| | расчет массы мяса для полуфабрикатов | | |
| | организация технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд; | | |
| | оценка качества подготовленного сырья и полуфабрикатов для простых и основных блюд; | | |
| Тема 4. Механическая кулинарная обработка птицы | Разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы, для простых и основных блюд; | 12 | |
| | расчет массы овощей птицы для полуфабрикатов; | | |
| | организация технологического процесса подготовки птицы и приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд; | | |
| | оценка качества подготовленного сырья и полуфабрикатов для простых и основных блюд; | | |
| Тема 5. Технология приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции | Расчет количества сырья, определение количества порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов; | 258 | |
| | приготовление основных супов; | | |
| | расчет количества сырья, определение количества порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов; | | |
| | приготовление основных соусов; | | |
| | | | |

| | | | |
|--|---|------------|--|
| | расчет количества сырья, определения количества порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов; | | |
| | приготовление простых и основных блюд из овощей и грибов; | | |
| | приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; | | |
| | расчет количества сырья, определения количества порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов; | | |
| | приготовление простых и основных блюд из рыбы; | | |
| | расчет количества сырья, определения количества порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов; | | |
| | приготовление простых и основных блюд из мяса; | | |
| | расчет количества сырья, определение количества порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов; | | |
| | приготовление простых и основных блюд из птицы; | | |
| | расчет количества сырья, определения количества порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов; | | |
| | приготовление простых и основных блюд из яиц, творога; | | |
| Тема 6. Технология приготовления простой и основной холодной кулинарной продукции | расчет количества сырья, определения количества порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов; | 60 | |
| | приготовление простых и основных холодных блюд и закусок | | |
| | Дифференцированный зачет | 6 | |
| | Всего УП. 07.01 | 396 | |

| | | | |
|--|---|------------|--|
| | Производственная практика ПП.07.01 | 144 | |
| Тема 1. Технология приготовления простых и основных десертов, горячих и холодных напитков | расчет количества сырья, определения количества порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов | 36 | |
| | приготовление основных сладких блюд и напитков; | | |
| Тема 2. Технология приготовления простых и основных мучных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий | расчет количества сырья, определение количества порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов; | 102 | |
| | приготовление простых и основных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. | | |
| Дифференцированный зачет | | 6 | |
| Всего ПП. 07.01 | | 144 | |
| Квалификационный экзамен ПМ.07 | | 18 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- кабинет технологии продукции общественного питания;
- кабинет товароведения продовольственных товаров;
- кабинет организации производства общественного питания.

Кабинеты оснащены мебелью для:

- организации рабочего места преподавателя;
- организации рабочих мест обучающихся;
- для рационального размещения и хранения учебного оборудования;
- для организации использования аппаратуры.

Технические средства обучения:

- мультимедийный комплекс (мультимедиа проектор, компьютеры, принтер, сканер)

В кабинете находятся:

- паспорт кабинета;
- комплект учебно-методической документации по профессиональному модулю включающий в себя рабочую программу модуля, КОС;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект методической литературы для преподавателей;
- наглядные пособия;
- дидактические материалы.

Оборудование учебного кулинарного и кондитерского цехов и их рабочих мест:

- Пароконвектомат «UNOX» - 2 шт.
- Конвекционная печь ARIANA- 1 шт.
- Пароконвекционная печь - 2 шт.
- Пароконвектомат Abat-1 шт.
- Пекарский шкаф -1 шт.
- Расстоечный шкаф – 2 шт.
- Конвекционный шкаф - 1 шт.
- Электроплиты -8 шт.
- Гастрономическая машина - 1 шт.
- Гриль - 2 шт.
- Тостер -2 шт.
- Электрофритюрницы-2 шт.
- Машина для взбивания-3 шт.
- Весы электронные - 6 шт.
- Электрокипятильник - 1шт.
- Посудомоечная машина - 1 шт.
- Холодильник - 7 шт.
- Электромясорубки - 2 шт.
- Миксеры - 5 шт.
- Блендер - 8 шт.
- Соковыжималка - 1 шт.
- Комбайн - 1 шт.
- Столы нержавейка - 32 шт.
- Вытяжки - 2 шт.
- Льдогенератор - 1 шт.
- Фондю - 2шт.
- Фламбе - 1 шт.
- Кухонный процессор – 1шт.

- Ванна моечная – 6 шт.
- Морозильный ларь -1шт.
- Аппарат шоковой заморозки -1шт.
- Лампа для карамели – 5 шт.
- Холодильник es 18 -5 шт.
- Плита индукционная Gastrorag TZBT-350D2 – 15 шт.
- Планетарный миксер KitchenAid – 8 шт.
- Столы для дегустации – 4 шт., скамейки – 11 шт.
- Набор инструментов для карвинга – 5 шт.
- Посуда и инвентарь, производственные столы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на производственной и учебной практике: производственные столы, наборы инструментов и инвентаря, посуды, сырья и продукты.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова, Нина Алексеевна. Кулинария : учебник для начального профессионального образования / Н. А. Анфимова .— 13-е изд., стер. — Москва : Академия, 2024 .— 396, [1] с. : ил., табл., схемы ; 22 см .— (Начальное профессиональное образование : Повар, кондитер) .— Библиогр.: с. 392.-

2. Технология продукции общественного питания 2-е изд., пер. и доп. Учебник для СПО / Пасько О. В., Бураковская Н. В., Автюхова О. В. /- Москва: Юрайт, 2024 // Электрон. текстовые дан. // Фундаментальная библиотека СПбПУ

3. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО/ Пасько О. В., Автюхова О. В. /- Москва: Юрайт, 2024 // Электрон. текстовые дан. // Фундаментальная библиотека СПбПУ

4. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий / 3-е изд., испр. и доп. Учебник для СПО / Чижикова О. Г., Коршенко Л. О. /- Москва: Юрайт, 2024 // Электрон. текстовые дан. // Фундаментальная библиотека СПбПУ

5. Товароведение пищевых продуктов. Учебник для СПО / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина /- Москва: Юрайт, 2024 // Электрон. текстовые дан. // Фундаментальная библиотека СПбПУ

6. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. часть 1., Учебник для СПО / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина/- Москва: Юрайт, 2024 // Электрон. текстовые дан. // Фундаментальная библиотека СПбПУ

7. Производственное обучение профессии "Кондитер" : учебное пособие для начального профессионального образования по профессии "Повар, кондитер" : в 2 ч. — 3-е изд., стер. — Москва : Академия, 2024 .— (Начальное профессиональное образование : Повар, кондитер) .— ISBN 978-5-7695-9849-4.- Ч. 1 / [В. П. Андросов [и др.]] .— 2013 .— 300, [1] с. : ил. ; 22 см .— Авт. указаны перед вып. дан. — Библиогр.: с. 202.-3

8. Производственное обучение профессии "Повар" : учебное пособие для начального профессионального образования по профессии "Повар, кондитер" : в 2 ч. — 3-е изд., стер. — Москва : Академия, 2024 .— (Начальное профессиональное образование : Повар, кондитер) .— ISBN 978-5-7695-9849-4.- Ч. 1 / [В. П. Андросов [и др.]]

Дополнительные источники:

9. Дубцов, Георгий Георгиевич. Товароведение продовольственных товаров : учебник для среднего профессионального образования / Г. Г. Дубцов .— Москва : Академия, 2018 .— 332, [1] с. : ил. ; 22 см. — (Среднее профессиональное образование : Пищевое производство) .— Библиогр.: с. 330.-5 .

10. Гранаткина, Наталья Викторовна. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами : учебное пособие для начального профессионального образования / Н. В. Гранаткина .— Москва : Академия, 2018 .— 239, [1] с. : ил. ; 22 см .— (Начальное профессиональное образование : Ускоренная форма подготовки) (Торговля) .— Библиогр.: с. 236-237.—2
11. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для образовательных учреждений, реализующих программы СПО по специальностям "Технология продукции общественного питания", "Организация обслуживания в общественном питании";/ Л. А. Радченко.Москва : КНОРУС, 2023.321 с. : ил., табл. ; 22 см(Среднее профессиональное образование) Библиогр.: с. 320-321.
12. Шильман, Лев Залманович. Технология кулинарной продукции : учебное пособие для среднего профессионального образования по направлению "Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров" / Л. З. Шильман .— Москва : Академия, 2017 .— 173, [1] с. : ил. ; 22 см .— (Среднее профессиональное образование : Индустрия питания) .— Библиогр.: с. 169.- 2
13. Селифонтова А.С., Леленкова Е.Н., Гроза М.М. Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции. Курс лекций. СПбГТЭУ, 2015
14. Товароведение продовольственных товаров.- Ростов на Дону: Феникс, 2018 Тимофеева В.А.-3 шт.
15. Ковалёв Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература, 2008 г.
16. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть -М.: Хлебпродинформ, 2008г.;
17. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть - М.: Хлебпродинформ, 1997г.;
18. Сборник рецептов блюд диетического питания. - М.: Хлебпродинформ,2008г.;
19. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печение, пряники, коврижки, и сдобные булочные изделия, 3 часть - М.: Хлебпродинформ,2008г.;
20. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции, часть 4 - М.: Хлебпродинформ,2008г.;

Интернет- ресурсы:

<http://school-collection.edu.ru> -Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов
<http://ppt4web.ru/tekhnologija/osnovy-organizacii-obshhestvennogo-pitaniya.html> - ЭОР по технологии продукции общественного питания
www.znaytovar.ru
www.tovaroved.ucoz.ru

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием проведения учебных занятий по профессиональному модулю является наличие оборудованных рабочих мест учебных кабинетов по количеству обучающихся.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Выполнение работ по профессии «Повар» является наличие у обучающегося документально оформленного медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» является освоение профессиональных компетенций в рамках дисциплин: «Химия», «Математика», «Микробиология, санитария и гигиена в организациях общественного питания», «Охрана труда», «Информационные технологии в профессиональной

деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Организация хранения и контроль запасов сырья».

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам «Выполнение работ по профессии «Повар», «Товароведение продовольственных товаров»: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Выполнение работ по профессии «Повар» и специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Мастера производственного обучения: дипломированные специалисты, имеющие среднее профессиональное и/или высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка по профилю специальности в передовых предприятиях общественного питания не реже 1-го раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Мастера производственного обучения: дипломированные специалисты, имеющие среднее профессиональное и/или высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка по профилю специальности в передовых предприятиях общественного питания не реже 1-го раза в 3 года.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Профессиональные | Оцениваемые знания и умения, | Методы | Критерии |
|------------------|------------------------------|--------|----------|
|------------------|------------------------------|--------|----------|

| компетенции | действия | оценки | оценки |
|-------------|--|--------------|------------------------|
| ПК 7.1. | <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимента полуфабрикатов из традиционных видов овощей, грибов; -видов традиционных овощей и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд; -требований к качеству обработанных традиционных видов овощей, грибов, предназначенных для различных видов нарезки и формовки; -видов и способов нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов; -способов минимизации отходов по нарезке и обработке традиционных видов овощей и грибов; -правил использования и эксплуатации необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при нарезке и формовке традиционных видов овощей и грибов с учетом требований техники безопасности; -техник нарезки корнеплодов, клубнеплодов, капустных овощей, луковичных овощей, томатных, тыквенных овощей; технику формовки и подготовки их для фарширования; -правил хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде; -примерных норм выхода и требований к качеству готовых простых и основных полуфабрикатов; -способов минимизации отходов при приготовлении простых и основных полуфабрикатов; -основных критериев оценки качества подготовленных простых и основных полуфабрикатов; -правил охлаждения и замораживания подготовленных простых и основных полуфабрикатов; -требований к безопасности хранения простых и основных полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. | Тестирование | 75% правильных ответов |
| | Умения: | Лабораторная | Экспертное |

| | | | |
|---------|--|---------------------|------------------------|
| | <p>-органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов из овощей, грибов;</p> <p>-принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>-соблюдать условия хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>-проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд;</p> <p>-соблюдать технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд;</p> <p>-определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении основных полуфабрикатов;</p> <p>-обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании полуфабрикатов для простых и основных блюд;</p> | работа | наблюдение |
| | <p>Действия:</p> <p>-обработка и нарезка овощей, грибов для простых и основных блюд;</p> <p>- расчет массы овощей, грибов для полуфабрикатов;</p> <p>- оценка качества подготовленного сырья и полуфабрикатов для простых и основных блюд;</p> | Практическая работа | Экспертное наблюдение |
| ПК 7.2. | <p>Знания:</p> <p>-ассортимента полуфабрикатов из рыбы;</p> <p>-видов рыб и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;</p> <p>-основных характеристик, требований к качеству и пищевую ценность различных видов рыб;</p> <p>-правил хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>-примерных норм выхода и требований к качеству готовых простых и основных полуфабрикатов;</p> <p>-технологического процесса приготовления простых и основных полуфабрикатов из рыбы;</p> <p>-правил использования и эксплуатации необходимого</p> | Тестирование | 75% правильных ответов |

| | | | |
|--|---|---------------------|-----------------------|
| | <p>производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых и основных полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря с учетом требований техники безопасности;</p> <p>-способов минимизации отходов при приготовлении простых и основных полуфабрикатов;</p> <p>-основных критериев оценки качества подготовленных простых и основных полуфабрикатов;</p> <p>-правил охлаждения и замораживания подготовленных простых и основных полуфабрикатов;</p> <p>- требований к безопасности хранения простых и основных полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>-способов минимизации отходов при приготовлении простых и основных полуфабрикатов;</p> <p>-основных критерии оценки качества подготовленных простых и основных полуфабрикатов;</p> <p>-правил охлаждения и замораживания подготовленных простых и основных полуфабрикатов;</p> <p>- требований к безопасности хранения</p> | | |
| | <p>Умения:</p> <p>-органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов рыбы;</p> <p>-принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов ;</p> <p>-соблюдать условия хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>-проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд;</p> <p>-соблюдать технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд;</p> <p>-определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении основных полуфабрикатов;</p> | Лабораторная работа | Экспертное наблюдение |

| | | | |
|---------|--|---------------------|------------------------|
| | -обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании полуфабрикатов для простых и основных блюд; | | |
| | <p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> -разрабатывать ассортимент полуфабрикатов из рыбы, для простых и основных блюд; - рассчитывать массу рыбы для полуфабрикатов; - организовывать технологический процесс подготовки рыбы приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд; -оценивать качество подготовленного сырья и полуфабрикатов для простых и основных блюд; | Практическая работа | Экспертное наблюдение |
| ПК 7.3. | <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимента полуфабрикатов из традиционных видов мяса; -основных характеристик, пищевой ценности и требований к качеству четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины; основных характеристик, требований к качеству и пищевой ценности различных видов мяса; правил хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде; -примерных норм выхода и требований к качеству готовых простых и основных полуфабрикатов; -технологического процесса приготовления простых и основных полуфабрикатов из мяса; -правил использования и эксплуатации необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых и основных полуфабрикатов мяса, дичи с учетом требований техники безопасности; -способов минимизации отходов при приготовлении простых и основных полуфабрикатов; - технологии приготовления маринадов для основных полуфабрикатов; -основных критериев оценки качества подготовленных простых и основных полуфабрикатов; -правил охлаждения и | Тестирование | 75% правильных ответов |

| | | | |
|---------|--|---------------------|------------------------|
| | <p>замораживания подготовленных простых и основных полуфабрикатов;</p> <p>- требований к безопасности хранения простых и основных полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.</p> | | |
| | <p>Умения:</p> <p>- органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов из мяса;</p> <p>-принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>-соблюдать условия хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>-проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд;</p> <p>-соблюдать технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд;</p> <p>-определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении основных полуфабрикатов;</p> <p>-обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании полуфабрикатов для простых и основных блюд;</p> | Лабораторная работа | Экспертное наблюдение |
| | <p>Действия:</p> <p>- разрабатывать ассортимент полуфабрикатов мяса для простых и основных блюд;</p> <p>- рассчитывать массу мяса для полуфабрикатов;</p> <p>- организовывать технологический процесс подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для простых и основных блюд;</p> <p>- оценка качества подготовленного сырья и полуфабрикатов для простых и основных блюд;</p> | Практическая работа | Экспертное наблюдение |
| ПК 7.4. | <p>Знания:</p> <p>- ассортимента полуфабрикатов из птицы;</p> <p>-основных характеристик, пищевой ценности и требований к тушкам домашней птицы;</p> <p>-основных характеристик,</p> | Тестирование | 75% правильных ответов |

| | | | |
|--|---|---------------------|-----------------------|
| | <p>требований к качеству и пищевую ценность птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> -правил хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде; -примерных норм выхода и требований к качеству готовых простых и основных полуфабрикатов; -технологического процесса приготовления простых и основных полуфабрикатов из птицы; -правил использования и эксплуатации необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых и основных полуфабрикатов из птицы с учетом требований техники безопасности; -способов минимизации отходов при приготовлении простых и основных полуфабрикатов; - технологии приготовления маринадов для основных полуфабрикатов; -основных критериев оценки качества подготовленных простых и основных полуфабрикатов; -правил охлаждения и замораживания подготовленных простых и основных полуфабрикатов; - требований к безопасности хранения простых и основных полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. | | |
| | <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов из птицы; -принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов; -соблюдать условия хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде; -проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд; -соблюдать технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд; -определять необходимое количество | Лабораторная работа | Экспертное наблюдение |

| | | | |
|---------|--|---------------------|------------------------|
| | и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении основных полуфабрикатов; -обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании полуфабрикатов для простых и основных блюд; | | |
| | Действия: -разрабатывать ассортимент полуфабрикатов из птицы, для простых и основных блюд; - рассчитывать массу овощей птицы для полуфабрикатов; - организовывать технологический процесс подготовки птицы и приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд; - оценивать качество подготовленного сырья и полуфабрикатов для простых и основных блюд; | Практическая работа | Экспертное наблюдение |
| ПК 7.5. | Знания: -ассортимента основных супов; -требований к качеству готовых блюд; -технологического процесса приготовления основных супов; -температурного и санитарного режима приготовления супов; -видов технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных супов, правила их эксплуатации с учетом требований техники безопасности; -органолептических способов определения степени готовности и качества приготовленной основных супов; -требований к безопасности хранения приготовленных супов. | Тестирование | 75% правильных ответов |
| | Умения: -проводить расчеты по формулам; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной горячей кулинарной продукции; -использовать различные технологические процессы приготовления основных супов; -определять органолептическим способом правильность | Лабораторная работа | Экспертное наблюдение |

| | | | |
|---------|---|---------------------|------------------------|
| | температурный и временной режим при хранении соусов; | | |
| | <p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> -рассчитывать количество сырья, определять количество порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов; -приготавливать основные соусы; | Практическая работа | Экспертное наблюдение |
| ПК 7.7. | <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимента простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, макаронных изделий; - требований к качеству готовых блюд; -технологического процесса приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, макаронных изделий; - температурный и санитарный режимы приготовления блюд; -видов технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых и основных блюд, правил их эксплуатации с учетом требований техники безопасности; - органолептических способов определения степени готовности и качества приготовленной простой и основной кулинарной продукции; -вариантов оформления простых и основных, холодных и горячих блюд и гарниров; -требований к безопасности хранения приготовленных блюд. | Тестирование | 75% правильных ответов |
| | <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; -использовать различные технологические процессы приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, макаронных изделий; | Лабораторная работа | Экспертное наблюдение |

| | | | |
|---------|--|---------------------|------------------------|
| | <p>-определять органолептическим способом правильность приготовления блюд и их готовность для подачи;</p> <p>-сервировать и оформлять блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-обеспечивать правильный температурный и временной режим при хранении блюд, предназначенных для последующего использования;</p> | | |
| | <p>Действия:</p> <p>-рассчитывать количество сырья, определять количество порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>-приготавливать простые и основные блюда из овощей и грибов;</p> <p>- приготавливать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;</p> | Практическая работа | Экспертное наблюдение |
| ПК 7.8. | <p>Знания:</p> <p>-ассортимента простых и основных блюд из рыбы;</p> <p>- требования к качеству готовых блюд;</p> <p>технологический процесс приготовления простых и основных блюд из рыбы;</p> <p>-температурный и санитарный режимы приготовления блюд;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых и основных блюд, правила их эксплуатации с учетом требований техники безопасности;</p> <p>-органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленной простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>-варианты оформления простых и основных, холодных и горячих блюд, и гарниров;</p> <p>-требования к безопасности хранения приготовленных блюд.</p> | Тестирование | 75% правильных ответов |
| | <p>Умения:</p> <p>-проводить расчеты по формулам;</p> | Лабораторная работа | Экспертное наблюдение |

| | | | |
|---------|---|---------------------|------------------------|
| | <p>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-использовать различные технологические процессы приготовления простых и основных из рыбы и нерыбных продуктов моря;</p> <p>-определять органолептическим способом правильность приготовления блюд и их готовность для подачи;</p> <p>-сервировать и оформлять блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-обеспечивать правильный температурный и временной режим при хранении блюд, предназначенных для последующего использования;</p> | | |
| | <p>Действия:</p> <p>-рассчитывать количество сырья, определять количество порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>-приготавливать простые и основные блюда из рыбы;</p> | Практическая работа | Экспертное наблюдение |
| ПК 7.9. | <p>Знания:</p> <p>-ассортимента простых и основных блюд из мяса;</p> <p>- требований к качеству готовых блюд;</p> <p>-технологических процессов приготовления простых и основных блюд из мяса;</p> <p>-температурных и санитарных режимов приготовления блюд;</p> <p>-видов технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых и основных блюд, правила их эксплуатации с учетом требований техники безопасности;</p> <p>- органолептических способов определения степени готовности и качества приготовленной простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>-вариантов оформления простых и</p> | Тестирование | 75% правильных ответов |

| | | | |
|----------|---|---------------------|------------------------|
| | основных, холодных и горячих блюд и гарниров; -требований к безопасности хранения приготовленных блюд. | | |
| | <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной горячей кулинарной продукции; -использовать различные технологические процессы приготовления простых и основных блюд из мяса; -определять органолептическим способом правильность приготовления блюд и их готовность для подачи; -сервировать и оформлять блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции; -обеспечивать правильный температурный и временной режим при хранении блюд, предназначенных для последующего использования; | Лабораторная работа | Экспертное наблюдение |
| | <p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> -рассчитывать количество сырья, определять количество порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов; -приготавливать простые и основные блюда из мяса; | Практическая работа | Экспертное наблюдение |
| ПК 7.10. | <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимента простых и основных блюд из яиц, творога; -требований к качеству готовых блюд; -технологического процесса простых и основных блюд из яиц, творога; -температурного и санитарного режима приготовления блюд; -видов технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых и основных блюд, правила их эксплуатации с учетом требований техники безопасности; | Тестирование | 75% правильных ответов |

| | | | |
|----------|--|---------------------|------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> - органолептических способов определения степени готовности и качества приготовленной простой и основной кулинарной продукции; -вариантов оформления простых и основных, холодных и горячих блюд, и гарниров; -требований к безопасности хранения приготовленных блюд. | | |
| | <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проводить расчеты по формулам; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной горячей кулинарной продукции; -использовать различные технологические процессы приготовления простых и основных блюд из птицы; -определять органолептическим способом правильность приготовления блюд и их готовность для подачи; -сервировать и оформлять блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции; -обеспечивать правильный температурный и временной режим при хранении блюд, предназначенных для последующего использования; | Лабораторная работа | Экспертное наблюдение |
| | <p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> -рассчитывать количество сырья, определять количество порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов; - приготавливать простые и основные блюда из птицы | Практическая работа | Экспертное наблюдение |
| ПК 7.11. | <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимента простых и основных блюд из яиц, творога; -требований к качеству готовых блюд; -технологического процесса простых и основных блюд из яиц, творога; -температурного и санитарного режима приготовления блюд; -видов технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых и основных | Тестирование | 75% правильных ответов |

| | | | |
|----------|--|---------------------|------------------------|
| | <p>блюд, правила их эксплуатации с учетом требований техники безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептических способов определения степени готовности и качества приготовленной простой и основной кулинарной продукции; - вариантов оформления простых и основных, холодных и горячих блюд, и гарниров; - требований к безопасности хранения приготовленных блюд. | | |
| | <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной горячей кулинарной продукции; - использовать различные технологические процессы простых и основных блюд из яиц, творога и сыра; простых и основных холодных закусок и блюд; - определять органолептическим способом правильность приготовления блюд и их готовность для подачи; - сервировать и оформлять блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции; - обеспечивать правильный температурный и временной режим при хранении блюд, предназначенных для последующего использования; | Лабораторная работа | Экспертное наблюдение |
| | <p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать количество сырья, определять количество порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов; - приготавливать простые и основные блюда из яиц, творога; | Практическая работа | Экспертное наблюдение |
| ПК 7.12. | <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимента простых и основных холодных закусок и блюд; - требований к качеству готовых блюд; - технологического процесса приготовления простых и основных | Тестирование | 75% правильных ответов |

| | | | |
|----------|---|---------------------|-----------------------|
| | <p>холодных закусок и блюд;</p> <p>-температурного и санитарного режима приготовления блюд;</p> <p>-видов технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых и основных блюд, правила их эксплуатации с учетом требований техники безопасности;</p> <p>-органолептических способов определения степени готовности и качества приготовленной простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>-вариантов оформления простых и основных, холодных и горячих блюд и гарниров;</p> <p>-требований к безопасности хранения приготовленных блюд.</p> | | |
| | <p>Умения:</p> <p>-проводить расчеты по формулам;</p> <p>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-использовать различные технологические процессы приготовления простых и основных холодных закусок и блюд;</p> <p>-определять органолептическим способом правильность приготовления блюд и их готовность для подачи;</p> <p>-сервировать и оформлять блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-обеспечивать правильный температурный и временной режим при хранении блюд, предназначенных для последующего использования;</p> | Лабораторная работа | Экспертное наблюдение |
| | <p>Действия:</p> <p>- рассчитывать количество сырья, определять количество порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>- приготавливать простые и основные холодные блюда и закуски;</p> | Практическая работа | Экспертное наблюдение |
| ПК 7.13. | Знания: | Тестирование | 75% правильных |

| | | | |
|--|---|-----------------------|---------|
| | -ассортимента простых и основных десертов и напитков; -требований к качеству готовых блюд; -технологического процесса простых и основных десертов и напитков; -температурного и санитарного режима приготовления блюд; - видов технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых и основных блюд, правила их эксплуатации с учетом требований техники безопасности; -органолептических способов определения степени готовности и качества приготовленной простой и основной кулинарной продукции; - вариантов оформления простых и основных, холодных и горячих блюд и гарниров; - требований к безопасности хранения приготовленных блюд. | | ОТВЕТОВ |
| Умения: -проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной горячей кулинарной продукции; -использовать различные технологические процессы приготовления простых и основных десертов и напитков; -определять органолептическим способом правильность приготовления блюд и их готовность для подачи; -сервировать и оформлять блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции; -обеспечивать правильный температурный и временной режим при хранении блюд, предназначенных для последующего использования; | Лабораторная работа | Экспертное наблюдение | |
| Действия: - рассчитывать количество сырья, определять количество порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и | Практическая работа | Экспертное наблюдение | |

| | | | |
|----------|---|---------------------|------------------------|
| | <p>взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>- приготавливать простые и основные сладкие блюда и напитки;</p> | | |
| ПК 7.14. | <p>Знания:</p> <p>-ассортимента простых и основных хлебобулочных и кондитерских изделий;</p> <p>- требований к качеству готовых блюд;</p> <p>-технологического процесса приготовления простых и основных хлебобулочных и кондитерских изделий;</p> <p>-температурного и санитарного режима приготовления блюд;</p> <p>-видов технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых и основных блюд, правила их эксплуатации с учетом требований техники безопасности;</p> <p>-органолептических способов определения степени готовности и качества приготовленной простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>-вариантов оформления простых и основных, холодных и горячих блюд и гарниров;</p> <p>-требований к безопасности хранения приготовленных блюд.</p> | Тестирование | 75% правильных ответов |
| | <p>Умения:</p> <p>-проводить расчеты по формулам;</p> <p>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-использовать различные технологические процессы приготовления простых и основных хлебобулочных и кондитерских изделий;</p> <p>-определять органолептическим способом правильность приготовления блюд и их готовность для подачи;</p> <p>-сервировать и оформлять блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-обеспечивать правильный температурный и временной режим при хранении блюд,</p> | Лабораторная работа | Экспертное наблюдение |

| | | | |
|----------|---|---------------------|------------------------|
| | предназначенных для последующего использования; | | |
| | Действия: -рассчитывать количество сырья, определять количество порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов; - приготавливать простые и основные хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия. | Практическая работа | Экспертное наблюдение |
| ПК 7.15. | Знания: -классификации и ассортимента; -товароведных характеристик пищевых продуктов; -оценки качества продуктов; -упаковка, маркировка, факторы, обеспечивающие и сохраняющие качество. | Тестирование | 75% правильных ответов |
| | Умения: -распознавать ассортимент; -проводить органолептическую оценку качества пищевых продуктов; -диагностировать дефекты. | Лабораторная работа | Экспертное наблюдение |
| | Действия: -распознавать ассортимент; -проводить органолептическую оценку качества пищевых продуктов; -диагностировать дефекты. | Практическая работа | Экспертное наблюдение |
| ПК 7.16. | Знания: -товароведных характеристик пищевых продуктов; -оценки качества продуктов | Тестирование | 75% правильных ответов |
| | Умения: -работать со стандартами и другими нормативными документами на пищевые продукты; | Лабораторная работа | Экспертное наблюдение |
| | Действия: -работать со стандартами и другими нормативными документами на пищевые продукты; | Практическая работа | Экспертное наблюдение |
| ПК 7.17. | Знания: | Тестирование | 75% правильных |

| | | | |
|--|---|---------------------|-----------------------|
| | - товароведных характеристик пищевых продуктов; -оценки качества продуктов | | ответов |
| | Умения: -проводить органолептическую оценку качества пищевых продуктов; -диагностировать дефекты. | Лабораторная работа | Экспертное наблюдение |
| | Действия: -проводить органолептическую оценку качества пищевых продуктов; -диагностировать дефекты. | Практическая работа | Экспертное наблюдение |

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|--|--|
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | <ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. |
| ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | <ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, | |

| | | |
|---|---|--|
| | <p>точность выделения в ней главных аспектов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; | |
| <p>ОК.03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> | <ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии | |
| <p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> | <ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности | |
| <p>ОК. 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе | |
| <p>ОК 06.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> | <ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии | |
| <p>ОК 07.</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | |
| <p>ОК 08</p> <p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> | <ul style="list-style-type: none"> – адекватность в сохранении и укреплении здоровья по средствам использования средств физической культуры – правильное поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности | |

| | | |
|---|---|--|
| ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | <ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы | |
| ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | <ul style="list-style-type: none"> – адекватность определения инвестиционной деятельности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности – точно составлять бизнес план – точно презентовать бизнес-идею – правильно определять источники финансирования – адекватность применения грамотных кредитных продуктов для открытия дела | |