

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 2024*

*На базе среднего 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 1 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**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
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"> <li>-разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, для простых и основных блюд;</li> <li>-обработки и нарезки овощей, грибов для простых и основных блюд;</li> <li>-расчета массы овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы для полуфабрикатов;</li> <li>-организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы, птицы и приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд;</li> <li>-оценки качества подготовленного сырья и полуфабрикатов для простых и основных блюд;</li> <li>-расчета количества сырья, определения количества порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>-приготовления основных супов, соусов;</li> <li>-приготовления простых и основных блюд из овощей и грибов;</li> <li>-приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>-приготовления простых и основных блюд из рыбы;</li> <li>-приготовления простых и основных блюд из мяса и птицы;</li> <li>-приготовления простых и основных блюд из яиц, творога;</li> <li>-приготовления простых и основных холодных блюд и закусок;</li> <li>-приготовления основных сладких блюд и напитков;</li> <li>-приготовления простых и основных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</li> </ul>
уметь	-органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов из

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

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

### **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.		
<b>Тема 1.3.</b> Приготовление простых и основных полуфабрикатов из овощей, грибов.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	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.		
	<b>Практическая работа 1</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
	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.		
<b>Тема 2. Обработка рыбы с костным скелетом, подготовка и приготовление простых и основных полуфабрикатов.</b>			<b>12</b>	
<b>Тема 2.1. Санитарно - гигиенические требования к организации технологического процесса. Организация рабочего места. Технологическое оборудование, инвентарь для приготовления простых и основных полуфабрикатов из рыбы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	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.		
<b>Тема 2.2. Приготовление простых и основных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
	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.		
	<b>Практическая работа 2</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	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.		
	<b>Практическая работа 3</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	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.		
<b>Тема 3. Обработка, подготовка мяса, субпродуктов говядины, свинины, баранины; приготовление простых и основных полуфабрикатов.</b>			<b>22</b>	
<b>Тема 3.1. Санитарно - гигиенические требования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	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.		
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление простых и основных полуфабрикатов из мяса	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	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.		
<b>Тема 3.3.</b> Приготовление простых и основных полуфабрикатов из мяса	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	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.		
<b>Тема 3.4. Приготовление простых и основных полуфабрикатов из мяса</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
	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 рубленого, котлет, биточков, шницелей, тефтелей, люля-кебаб, зраз, фрикаделек. Технология приготовления маринадов для мяса.		

<b>Тема 3.5. Приготовление простых и основных полуфабрикатов из мяса</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
	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.		
	<b>Практическая работа 4</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	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).		
	<b>Практическая работа 5</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	1.	Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса, с учетом вида, кондиции сырья, отходов при механической обработке мяса.		
<b>Тема 4. Обработка домашней птицы, подготовка и приготовление простых и основных</b>			<b>8</b>	



<b>полуфабрикатов.</b>				
<b>Тема 4.1.</b> Санитарно - гигиенические требования к организации технологического процесса. Организация рабочего места. Технологическое оборудование, инвентарь для приготовления простых и основных полуфабрикатов из домашней птицы.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>1</b>
	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		
<b>Тема 4.2.</b> Приготовление простых и основных полуфабрикатов из домашней птицы	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	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.		
	<b>Практическая работа 6</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	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.		
	<b>Практическая работа 7</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	1.	Расчет количества порций полуфабрикатов из заданного количества сырья разного вида, кондиции. Расчет массы пищевых обработанных отходов.		
<b>Раздел 2. Технология приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции.</b>				
<b>Тема 1. Приготовление бульонов и отваров, простых супов.</b>			<b>26</b>	
<b>Тема 1.1. Способы тепловой кулинарной обработки продуктов.</b> Санитарно- гигиенические требования к организации технологического процесса. Организация рабочего места. Технологическое оборудование, инвентарь	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	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.		
<b>Тема 1.2.</b> Приготовление бульонов и отваров, простых супов	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	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.		
<b>Тема 1.3.</b> Приготовление бульонов и отваров, простых супов	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	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 суточных, щей по-уральски, рассольника с картофелем, рассольника ленинградского, рассольника домашнего, рассольника московского, рассольника с квашеной капустой.		
<b>Тема 1.4.</b> Приготовление бульонов и отваров, простых супов	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
	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.		
	<b>Лабораторная работа 1</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
	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.		
	<b>Лабораторная работа 2</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
	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.		
	<b>Практическая работа 8</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	1.	Расчет сырья, определение количества порций супа с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.		
	2.	Составление технологических карт на супы.		
<b>Тема 2. Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов для соусов. Приготовление основных горячих соусов.</b>			<b>14</b>	
<b>Тема 2.1. Санитарно - гигиенические требования к организации технологического процесса. Организация рабочего места. Технологическое оборудование, инвентарь для приготовления отдельных компонентов для соусов и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	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.		
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление основных горячих соусов	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
	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.		
	<b>Лабораторная работа 3</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
	1.	Определение последовательности технологических операций приготовления соусов. Оценка качества сырья.		

	2.	Приготовление белой жировой и красной сухой пассеровок .		
	3.	Приготовление пассерованных кореньев, 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.)		
<b>Практическая работа 9</b>			<b>2</b>	<b>2</b>
	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.		
<b>Тема 3. Приготовление и оформление простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий</b>			<b>16</b>	
<b>Тема 3.1.</b> 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	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	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.		

<b>Тема 3.2.</b> Приготовление и оформление простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	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.		
<b>Тема 3.3. Приготовление и оформление простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
	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.		
<b>Лабораторная работа 4</b>			<b>5</b>	<b>2</b>
	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.		
	<b>Практическая работа 10</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	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.		
<b>Тема 4. Приготовление и оформление простых и основных блюд из рыбы.</b>			<b>18</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Тема 4.1.</b> 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.		
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Тема 4.2.</b> 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.		
<b>Лабораторная работа 5</b>			<b>6</b>	<b>2</b>
	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.		
<b>Лабораторная работа 6</b>			<b>6</b>	<b>2</b>
	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.		
<b>Практическая работа 11</b>			<b>2</b>	<b>2</b>
	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.		
<b>Тема 5. Приготовление и оформление простых и основных блюд из мяса, субпродуктов</b>				
			<b>24</b>	

<b>Тема 5.1</b> 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.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	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.		
<b>Тема 5.2</b> 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.		
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	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.		
<b>Тема 5.3</b> Приготовление и оформление простых и основных блюд из мяса и мясных субпродуктов.	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
	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.		
	<b>Практическая работа 12</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	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.		
	<b>Лабораторная работа 7</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
	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.		
	<b>Лабораторная работа 8</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
	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.		
<b>Тема 6. Приготовление и оформление простых и основных блюд из птицы.</b>			<b>9</b>	
<b>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.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	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		
	<b>Практическая работа 13</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	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.		
	<b>Лабораторная работа 9</b>		<b>5</b>	<b>2</b>
	1.	Определение последовательности технологических операций приготовления. Оценка качества сырья.		
	2.	Приготовление и отпуск основных блюд из рыбы: курица отварная соус «супрем», рис припущенный, котлета натуральная из филе птицы в панировке со сложным гарниром из овощей, чахохбили.		
	3.	Оценка качества готовой кулинарной продукции		



<b>Тема 7. Приготовление и оформление простых и основных блюд из яиц, творога</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 7.1.</b> 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	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>
	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		
	<b>Практическая работа 14</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	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.		
<b>Раздел 3. Технология приготовления простой и основной холодной кулинарной продукции.</b>			<b>40</b>	
<b>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.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
	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.		
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление и оформление салатов.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
	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.		
<b>Тема 3.3.</b> Приготовление и оформление основных холодных закусок.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
	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.		
<b>Тема 3.4.</b> Приготовление и оформление основных холодных закусок и блюд из рыбы.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
	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.		
	<b>Лабораторная работа 10</b>		<b>5</b>	<b>2</b>
	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.		
<b>Тема 3.5.</b> Приготовление и оформление основных холодных закусок и блюд	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
	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.		
<b>Практическая работа 15</b>			<b>8</b>	
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.				
<b>Лабораторная работа 11</b>			<b>5</b>	<b>2</b>
	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.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			<b>2</b>	
		<b>1. Составить таблицу «Требования к качеству основных холодных закусок».</b> <b>2. Работа со сборником рецептур, справочной литературой.</b> <b>3. Самостоятельное изучение материала по темам «Приготовление основных холодных закусок» и др., пользуясь основной и дополнительной литературой.</b>		
<b>Раздел 4. Технология приготовления простых и основных десертов, горячих и холодных напитков.</b>			<b>26</b>	
<b>Тема 4.1 Санитарно-гигиенические требования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	1.	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса. Правила личной гигиены повара.		

<p>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.</p>	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.		
<p><b>Тема 4.2.</b> Приготовление и оформление простых и основных холодных десертов.</p>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
	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.		

	<b>Лабораторная работа 12</b>		<b>5</b>	<b>2</b>
	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.		
<b>Тема 4.3.</b> Приготовление и оформление простых и основных горячих десертов. Приготовление соусов для десертов.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
	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.		
	<b>Лабораторная работа 13</b>		<b>5</b>	<b>2</b>
	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.		
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>2</b>

<b>Тема 4.4.</b> 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.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			<b>1</b>	
		<b>1. Составить таблицу «Требования к качеству простых и основных холодных и горячих десертов».</b> <b>2. Работа со сборником рецептов, справочной литературой.</b> <b>3. Составление алгоритмов приготовления и отпуска холодных и горячих десертов.</b>		
<b>Раздел 5. Технология приготовления простых и основных мучных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий</b>			<b>64</b>	
<b>Тема 5.1</b> Санитарно-гигиенические требования	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	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.		
<b>Тема 5. 2.</b> Технология приготовления фаршей и начинок для пирогов.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	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.		
<b>Тема 5. 3.</b> Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
	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.		
<b>Тема 5. 4. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
	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 формирования полуфабриката, отделка поверхности, режим выпечки, охлаждение.		
	3.	Требования к качеству готовой продукции, сроки реализации. Виды, причины возникновения и устранение дефектов изделий из дрожжевого теста.		
	<b>Практическая работа 16</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
	1.	Расчет рецептур изделий из дрожжевого теста.		
	2.	Составление технологических карт для лабораторной работы.		
	<b>Лабораторная работа 14</b>		<b>5</b>	<b>2</b>
	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.		
	<b>Лабораторная работа 15</b>		<b>5</b>	<b>2</b>
	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.		
<b>Тема 5.5.</b> Технология приготовления простых и основных мучных блюд.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	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.		
<b>Тема 5.6.</b> Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для простых и основных кондитерских изделий.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	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.		
<b>Тема 5.7.</b> Технология приготовления сдобного пресного теста и изделий из него.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	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.		

<b>Тема 5.8.</b> Технология приготовления песочного теста и изделий из него.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
	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.		
<b>Лабораторная работа 16</b>			<b>5</b>	<b>2</b>
	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.		
<b>Тема 5.9.</b> Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
	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.		
<b>Лабораторная работа 17</b>			<b>5</b>	<b>2</b>
	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.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>1</b>	
		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		
<b>МДК 07.02. Товароведение продовольственных товаров</b>			<b>34+4ср</b>	
<b>Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров</b>			<b>4</b>	
<b>Тема 1.1. Введение. Качество продуктов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	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.		
	<b>Практическая работа 1</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	1	Химический состав и пищевая ценность продуктов. Работа со справочной литературой. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов.		
<b>Раздел 2. Товароведная характеристика пищевых продуктов однородных групп</b>			<b>30</b>	
<b>Тема 2.1. Овощи плоды и продукты переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	1	Состояние рынка плодоовощных продуктов. Свежие овощи, плоды, грибы. Классификация, групповая товароведная характеристика.		
	2	Продукты переработки овощей, плодов, грибов: групповая товароведная характеристика.		

	<b>Практическая работа 2</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	1	Работа с нормативными документами. Распознавание дефектов свежих плодов и овощей.		
<b>Тема 2.2 Рыба и рыбные продукты.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	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.		
	<b>Практическая работа 3</b>		<b>2</b>	
	1	Оценка качества рыбы и рыбных продуктов (решение ситуационных задач).		
<b>Тема 2.3. Мясо и мясные продукты.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	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..		
	<b>Практическая работа 4</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	1	Оценка качества мяса и мясных продуктов (решение ситуационных задач).		
<b>Тема 2.4. Молоко и молочные продукты. Пищевые жиры.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	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		
	<b>Практическая работа 5</b>		<b>2</b>	
	1	Оценка качества молока и молочных продуктов, пищевых жиров (решение ситуационных задач).		
<b>Тема 2.5. Яйца и яичные продукты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	1	Яйца куриные: товароведная характеристика.		
	2	Яичные продукты (мороженые и сухие): товароведная характеристика.		
	<b>Практическая работа 6</b>		<b>2</b>	

	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	Алкогольные напитки. Влияние алкоголя на организм человека. Классификация алкогольных напитков. Групповая товароведная характеристика. Безалкогольные 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;		
<b>Тема 6. Технология приготовления простой и основной холодной кулинарной продукции</b>	расчет количества сырья, определения количества порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов;	<b>60</b>	
	приготовление простых и основных холодных блюд и закусок		
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>6</b>	
	<b>Всего УП. 07.01</b>	<b>396</b>	

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

### **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 нержавеющей - 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](http://www.znaytovar.ru)  
[www.tovaroved.ucoz.ru](http://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"> <li>-ассортимента полуфабрикатов из традиционных видов овощей, грибов;</li> <li>-видов традиционных овощей и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;</li> <li>-требований к качеству обработанных традиционных видов овощей, грибов, предназначенных для различных видов нарезки и формовки;</li> <li>-видов и способов нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов;</li> <li>-способов минимизации отходов по нарезке и обработке традиционных видов овощей и грибов;</li> <li>-правил использования и эксплуатации необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при нарезке и формовке традиционных видов овощей и грибов с учетом требований техники безопасности;</li> <li>-техник нарезки корнеплодов, клубнеплодов, капустных овощей, луковичных овощей, томатных, тыквенных овощей; технику формовки и подготовки их для фарширования;</li> <li>-правил хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде;</li> <li>-примерных норм выхода и требований к качеству готовых простых и основных полуфабрикатов;</li> <li>-способов минимизации отходов при приготовлении простых и основных полуфабрикатов;</li> <li>-основных критериев оценки качества подготовленных простых и основных полуфабрикатов;</li> <li>-правил охлаждения и замораживания подготовленных простых и основных полуфабрикатов;</li> <li>- требований к безопасности хранения простых и основных полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.</li> </ul>	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"> <li>-разрабатывать ассортимент полуфабрикатов из рыбы, для простых и основных блюд;</li> <li>- рассчитывать массу рыбы для полуфабрикатов;</li> <li>- организовывать технологический процесс подготовки рыбы приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд;</li> <li>-оценивать качество подготовленного сырья и полуфабрикатов для простых и основных блюд;</li> </ul>	Практическая работа	Экспертное наблюдение
ПК 7.3.	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимента полуфабрикатов из традиционных видов мяса;</li> <li>-основных характеристик, пищевой ценности и требований к качеству четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины;</li> <li>основных характеристик, требований к качеству и пищевой ценности различных видов мяса;</li> <li>правил хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде;</li> <li>-примерных норм выхода и требований к качеству готовых простых и основных полуфабрикатов;</li> <li>-технологического процесса приготовления простых и основных полуфабрикатов из мяса;</li> <li>-правил использования и эксплуатации необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых и основных полуфабрикатов мяса, дичи с учетом требований техники безопасности;</li> <li>-способов минимизации отходов при приготовлении простых и основных полуфабрикатов;</li> <li>- технологии приготовления маринадов для основных полуфабрикатов;</li> <li>-основных критериев оценки качества подготовленных простых и основных полуфабрикатов;</li> <li>-правил охлаждения и</li> </ul>	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"> <li>-правил хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде;</li> <li>-примерных норм выхода и требований к качеству готовых простых и основных полуфабрикатов;</li> <li>-технологического процесса приготовления простых и основных полуфабрикатов из птицы;</li> <li>-правил использования и эксплуатации необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых и основных полуфабрикатов из птицы с учетом требований техники безопасности;</li> <li>-способов минимизации отходов при приготовлении простых и основных полуфабрикатов;</li> <li>- технологии приготовления маринадов для основных полуфабрикатов;</li> <li>-основных критериев оценки качества подготовленных простых и основных полуфабрикатов;</li> <li>-правил охлаждения и замораживания подготовленных простых и основных полуфабрикатов;</li> <li>- требований к безопасности хранения простых и основных полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.</li> </ul>		
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов из птицы;</li> <li>-принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов;</li> <li>-соблюдать условия хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде;</li> <li>-проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд;</li> <li>-соблюдать технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд;</li> <li>-определять необходимое количество</li> </ul>	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"> <li>-рассчитывать количество сырья, определять количество порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>-приготавливать основные соусы;</li> </ul>	Практическая работа	Экспертное наблюдение
ПК 7.7.	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимента простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, макаронных изделий;</li> <li>- требований к качеству готовых блюд;</li> <li>-технологического процесса приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, макаронных изделий;</li> <li>- температурный и санитарный режимы приготовления блюд;</li> <li>-видов технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых и основных блюд, правил их эксплуатации с учетом требований техники безопасности;</li> <li>- органолептических способов определения степени готовности и качества приготовленной простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>-вариантов оформления простых и основных, холодных и горячих блюд и гарниров;</li> <li>-требований к безопасности хранения приготовленных блюд.</li> </ul>	Тестирование	75% правильных ответов
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-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;</li> <li>-использовать различные технологические процессы приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, макаронных изделий;</li> </ul>	Лабораторная работа	Экспертное наблюдение

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определять органолептическим способом правильность приготовления блюд и их готовность для подачи;</li> <li>-сервировать и оформлять блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-обеспечивать правильный температурный и временной режим при хранении блюд, предназначенных для последующего использования;</li> </ul>		
	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-рассчитывать количество сырья, определять количество порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>-приготавливать простые и основные блюда из овощей и грибов;</li> <li>- приготавливать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;</li> </ul>	Практическая работа	Экспертное наблюдение
ПК 7.8.	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимента простых и основных блюд из рыбы;</li> <li>- требования к качеству готовых блюд;</li> <li>технологический процесс приготовления простых и основных блюд из рыбы;</li> <li>-температурный и санитарный режимы приготовления блюд;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых и основных блюд, правила их эксплуатации с учетом требований техники безопасности;</li> <li>-органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленной простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>-варианты оформления простых и основных, холодных и горячих блюд, и гарниров;</li> <li>-требования к безопасности хранения приготовленных блюд.</li> </ul>	Тестирование	75% правильных ответов
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проводить расчеты по формулам;</li> </ul>	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"> <li>-проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-использовать различные технологические процессы приготовления простых и основных блюд из мяса;</li> <li>-определять органолептическим способом правильность приготовления блюд и их готовность для подачи;</li> <li>-сервировать и оформлять блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-обеспечивать правильный температурный и временной режим при хранении блюд, предназначенных для последующего использования;</li> </ul>	Лабораторная работа	Экспертное наблюдение
	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-рассчитывать количество сырья, определять количество порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>-приготавливать простые и основные блюда из мяса;</li> </ul>	Практическая работа	Экспертное наблюдение
ПК 7.10.	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимента простых и основных блюд из яиц, творога;</li> <li>-требований к качеству готовых блюд;</li> <li>-технологического процесса простых и основных блюд из яиц, творога;</li> <li>-температурного и санитарного режима приготовления блюд;</li> <li>-видов технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых и основных блюд, правила их эксплуатации с учетом требований техники безопасности;</li> </ul>	Тестирование	75% правильных ответов

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

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

	<p>-ассортимента простых и основных десертов и напитков;</p> <p>-требований к качеству готовых блюд;</p> <p>-технологического процесса простых и основных десертов и напитков;</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>ОТВЕТОВ</p>
	<p>Умения:</p> <p>-проводить расчеты по формулам; 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 десертов и напитков;</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>Лабораторная работа</p>	<p>Экспертное наблюдение</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</p>	<p>Практическая работа</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>

	<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;		
	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-рассчитывать количество сырья, определять количество порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>- приготавливать простые и основные хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.</li> </ul>	Практическая работа	Экспертное наблюдение
ПК 7.15.	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-классификации и ассортимента;</li> <li>-товароведных характеристик пищевых продуктов;</li> <li>-оценки качества продуктов;</li> <li>-упаковка, маркировка, факторы, обеспечивающие и сохраняющие качество.</li> </ul>	Тестирование	75% правильных ответов
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавать ассортимент;</li> <li>-проводить органолептическую оценку качества пищевых продуктов;</li> <li>-диагностировать дефекты.</li> </ul>	Лабораторная работа	Экспертное наблюдение
	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавать ассортимент;</li> <li>-проводить органолептическую оценку качества пищевых продуктов;</li> <li>-диагностировать дефекты.</li> </ul>	Практическая работа	Экспертное наблюдение
ПК 7.16.	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-товароведных характеристик пищевых продуктов;</li> <li>-оценки качества продуктов</li> </ul>	Тестирование	75% правильных ответов
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-работать со стандартами и другими нормативными документами на пищевые продукты;</li> </ul>	Лабораторная работа	Экспертное наблюдение
	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-работать со стандартами и другими нормативными документами на пищевые продукты;</li> </ul>	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"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	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"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации,</li> </ul>	

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

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