



*Обособленное структурное подразделение  
«Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж»  
федерального государственного бюджетного образовательного  
учреждения высшего образования  
"Астраханский государственный технический университет"  
Система менеджмента качества в области образования и воспитания сертифицирована DQS  
по международному стандарту ISO 9001:2015*

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**для специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) и примерной программы профессионального модуля Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) и с учетом требований профессионального стандарта «Повар».

**Организация-разработчик:** ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ»

**Разработчик:**

ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго - Каспийский морской рыбопромышленный колледж»	преподаватель	<i>М.А. Муханова</i>
ФГБОУ ВО «АГТУ» (место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

**Эксперты от работодателя:**

Кондитерский дом «Контраст»	управляющая	<i>Е.В.Иванча</i>
ООО «Наша кухня»	главный технолог	<i>Р.А.Путилов</i>
ИП Устинов	старший технолог	<i>В.А.Чекушин</i>
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин от «31» августа 2020 года, протокол № 1.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ /М.А.Муханова

Согласована и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2020 года

Заведующая отделением технологии и рыбного хозяйства \_\_\_\_\_ /А. С. Москаленко

Утверждена и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2020 года

Заместитель директора по учебной работе \_\_\_\_\_ /А.Ю. Кузьмин

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>44</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>47</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии повар, кондитер и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 7.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 7.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 7.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, и сыра.

ПК 7.5. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 7.6. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 7.7. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 7.8. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 7.9. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

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

**Цель** – сформировать умения и навыки приготовления продукции общественного питания массового спроса.

### **Задачи:**

- способствовать усвоению теоретических знаний по первичной обработке продовольственного сырья;

- способствовать овладению умениями приготовления и оформления обеденных блюд, холодных закусок, основных мучных изделий и диетических блюд.

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

### **иметь практический опыт:**

- приемка и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и приготовления полуфабрикатов и диетических лечебных блюд ;

- обработка, нарезка и формовка овощей и грибов массового спроса;

Подготовка сырья и приготовления рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы массового спроса;

- приготовление и оформление основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога массового спроса;

- приготовление и оформления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, из мяса и мясных продуктов, домашней птицы массового спроса;

- приготовление и оформление основных мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы и мучных хлебобулочных изделий массового спроса;

- приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов и горячих холодных напитков массового спроса;

- приготовление и оформление бутербродов, гастрономической продукции и салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд массового спроса;

- приготовление и оформление супов, бульонов, отваров и соусов массового спроса;
- составление и оформление технологической документации.

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов, готовых полуфабрикатов и кулинарной продукции массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;
- составлять схемы приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий и приготовления полуфабрикатов и диетических лечебных блюд;
- определять количество отходов при обработке традиционных видов овощей, грибов, плодов, пряных и зеленых овощей;
- проводить расчеты по формулам;
- принимать решения по организации процессов подготовки приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

**знать:**

- правила проведения бракеража готовой продукции;
- способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий;
- температуры подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;
- правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов и кулинарной продукции массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

### **1.3. Запланированное количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего – 818 часов, включая:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 530 часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 368 часов, в том числе

теоретические занятия	168 часов;
лабораторных работ	144 часов;
практических занятий	56 часов;
самостоятельной работы обучающегося	133 часа;
консультации	29 часов;
учебная практика	288 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Организовывать и проводить приготовления сложных супов.
ПК 7.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 7.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 7.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, и сыра.
ПК 7.5.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 7.6.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 7.7.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 7.8.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 7.9.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышении квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практические).	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Консультация, часов	Учебная, часов	Производственная (По профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 7.1-7.9	Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса, кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.	530	368	200	-	133	-	29	288	-
ПК 7.1-7.9	Учебная практика	288							288	-
<b>Всего:</b>		<b>818</b>	<b>368</b>	<b>200</b>	<b>-</b>	<b>133</b>	<b>-</b>	<b>29</b>	<b>288</b>	<b>-</b>



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем.	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовление кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.		490,5	
Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса, кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.		501	
Тема 1. Теоретические основы технологии продуктов общественного питания.		10	
	Введение. Профессиональная кулинария. Предмет, цели и задачи курса. Разработка теоретических основ технологии продукции общественного питания. Технологический цикл производства кулинарной продукции. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологические свойства сырья.	2	2
	Классификация способов кулинарной обработки. Механические способы обработки: сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, просеивание, формование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление. Гидромеханические способы обработки, массообменные способы тепловой обработки, химические, биохимические, микробиологические способы обработки.	2	2
	Характеристика способов тепловой обработки. Способы нагрева пищевых продуктов. Тепловая обработка продуктов. Классификация способов тепловой обработки.	2	2
	Классификация и ассортимент кулинарной продукции. Объект, признак, метод и	2	2

1	2	3	4
	<p>принцип классификации продукции общественного питания. Перечень блюд и напитков, кулинарных и кондитерских изделий. Нормативно-технологическая документация.</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа</b>  Подготовить сообщение о различных кухнях мира (по выбору).  Письменно дать определения основным понятиям технологического производства.  Письменно проработать вопросы на тему «Способы тепловой обработки».  Охарактеризовать ассортимент кулинарной продукции на предприятиях общественного питания г. Астрахани (по выбору).</p>	2	2
<p><b>Тема 2. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей, грибов, плодов. Подготовка пряной и овощной листовой зелени.</b></p>		27,5	
	<p>Технологический процесс механической обработки овощей. Технологические свойства овощей. Технологический процесс механической обработки овощей. Форма нарезки, размеры и рекомендации кулинарного использования корнеплодовых и клубнеплодовых, капустных, луковых, тыквенных, томатных, бобовых, зерновых и десертных овощей. Использование переработанных овощей. Централизованное производство овощных полуфабрикатов. Методы минимизации отходов.</p>	2	2
	<p><b>Лабораторные работы</b></p>	6	
	<p>Лабораторная работа №1  Механическая кулинарная обработка овощей</p>	6	
	<p>1.1 Первичная обработка корнеплодов и клубнеплодов, капустных, луковичных, томатных.</p>	2	2
	<p>1.2 Приготовление полуфабриката целыми клубнями и различной формы нарезки.</p>	2	2
	<p>1.3 Приготовление полуфабрикатов (в т.ч. фаршированных). Кулинарное использование овощей различной формы нарезки.</p>	2	2
	<p>Обработка грибов. Свежие грибы. Сушеные грибы. Соленые, маринованные и консервированные грибы. Требования к качеству грибов. Кулинарное использование.</p>	2	2
	<p><b>Лабораторные работы</b></p>	6	
	<p>Лабораторная работа №2  Механическая кулинарная обработка, традиционных видов грибов, плодов.</p>	6	

1	2	3	4
	2.1 Первичная обработка, традиционных видов грибов, плодов.	2	2
	2.2 Приготовление полуфабрикатов и обработка свежих, солёных, маринованных, консервированных грибов.	2	2
	2.3 Приготовление полуфабрикатов и обработка пряных и зелёных овощей, листовой зелени.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	6	
	Практическое занятие №1 Расчёт выхода полуфабрикатов из тыквы, бобов, кукурузы.	2	2
	Практическое занятие №2 Расчет брутто, нетто полуфабрикатов из десертных плодов.	2	2
	Практическое занятие №3 Расчёт выхода полуфабрикатов из сушеных, свежих и консервированных грибов.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Составить схемы нарезки овощей. Составить таблицу по теме «Пищевая ценность свежих овощей» (по выбору) Составить таблицу «Кулинарное использование и формы нарезки картофеля» Составить таблицу бракеража овощных полуфабрикатов. Проработать вопросы на тему: «Обработка грибов». Составить таблицу органолептической оценки качества полуфабрикатов. Подготовить презентацию на тему «Блюда из забытых овощей» Составить таблицу бракеража полуфабрикатов. Решить ситуационные задачи по теме «Определение выхода и отходов из клубнеплодов» Решить ситуационные задачи по теме: «Расчет брутто, нетто полуфабрикатов из десертных плодов». Решить ситуационные задачи по теме: «Расчёт выхода полуфабрикатов из сушеных, свежих и консервированных грибов».	5,5	
<b>Тема 3. Первичная обработка рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря. Приготовление и подготовка полуфабрикатов.</b>		25	
	Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани рыбы. Живая рыба,	2	2

1	2	3	4
	мороженная рыба, соленая рыба. Пищевая ценность сырья.		
	Обработка рыбы. Оттаивание мороженной рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Разделка рыбы, используемой целиком. Разделка рыбы, используемой непластованной. Разделка рыбы на филе, для фарширования. Особенности обработки некоторых видов рыб.	2	2
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для: варки, припускания, жарки основным способом, жарки во фритюре, жарки на решетке, жарки на вертеле, запекания, приготовление полуфабрикатов из котлетной и кнельной масс. Требования к качеству полуфабрикатов. Дефекты и причины их возникновения. Сроки хранения. Централизованное производство полуфабрикатов. Обработка и использование рыбных отходов.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>	6	
	Лабораторная работа №3 Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы рыбы.	6	
	3.1 Обработка рыбы с костным скелетом. Основные операции, способы разделки.	2	2
	3.2 Приготовление полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы рыбы.	2	2
	3.3 Отпуск полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы рыбы.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Практическое занятие № 4 Расчет брутто, нетто полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	2	2
	Обработка нерыбного водного сырья: морские беспозвоночные, двухстворчатые моллюски, головоногие моллюски, морские ракообразные, иглокожие, морская капуста, речные раки. Способы и методы механической обработки.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	4	
	Практическое занятие №5. Расчёт выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке нерыбного водного сырья.	2	2
	Практическое занятие №6. Определение количества порций блюд массового спроса из нерыбного водного сырья.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Дать характеристику рыбному сырью (по выбору). Дать характеристику процессам предварительной обработки рыбы.	5	

1	2	3	4
	<p>Составить схему разделки рыбы (по выбору)  Написать сообщение по теме «Пищевая ценность рыбы частиковых пород» (по выбору)  Составить таблицу «Кулинарное использование сложных полуфабрикатов из рыбы частиковых пород.  Заполнить журнал бракеража полуфабрикатов из рыбы частиковых пород.  Заполнить таблицу: «Требования к качеству рыбных блюд».  Охарактеризовать ассортимент нерыбного водного сырья (по выбору).  Составить таблицу на тему: «Сравнительная характеристика химического состава нерыбного водного сырья» (по выбору)  Составить технологическую схему приготовления блюда из нерыбного водного сырья (по выбору).</p> <p><b>Контрольная работа №1</b></p> <p><b>Самостоятельная работа</b>  Работа над ошибками, допущенными в контрольной работе.</p>	<p>2</p> <p>0,5</p>	
<p><b>Тема 4. Первичная обработка мясного сырья, приготовление и подготовка основных полуфабрикатов из мяса.</b></p>		<p>34</p>	
	<p>Обработка мяса и субпродуктов. Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани мяса.</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
	<p>Схема механической обработки мяса и субпродуктов. Разделка говяжьих полутуш и четвертин. Разделка туш баранины, козлятины, телятины, свинины.</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
	<p>Ассортимент полуфабрикатов из мяса. Крупнокусковые полуфабрикаты: тушённое мяса крупным куском; отварное мясо; запечённое крупным куском; баранину жареную; баранина или козлятина отварная с овощами; окорок, корейка, грудинка отварная; мясо жаренное крупным куском; мясо деликатесное. Порционные полуфабрикаты: эскалоп; мясо тушенное; голубцы с мясом; мясо духовое; жаркое по домашнему; солянка сборная на сковороде; мясо жаренное с соусом эстрагоном; ромштекс; котлеты натуральные паровые. Мелкокусковые полуфабрикаты: бефстроганов, поджарка, мясо для шашлыка, азу, гуляш, плов. Полуфабрикаты из рубленного мяса: котлеты; шницель; фрикадельки; тефтели; зразы рубленные; биточки; котлеты</p>	<p>2</p>	<p>2</p>

1	2	3	4
	домашние; котлеты особые; котлеты московские; биточки паровые; биточки по-селянски; изделия из кнельной массы. Блюда из субпродуктов: сердце отварное; печеночные оладья; рубец в соусе, печень жаренная с луком; вымя жаренное; печень тушенная в соусе; сердце, легкое в соусе; почки по-русски.	6	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	Лабораторная работа №4 Механическая кулинарная обработка говядины, свинины приготовление полуфабрикатов	6	
	4.1 Обработка говядины и субпродуктов. Основные операции, разделка, обвалка, жиловка, зачистка. Обработка костей.	2	2
	4.2. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины по ассортименту и кулинарному использованию.	2	2
	4.3 Приготовление основных полуфабрикатов из говядины: порционных, мелкокусковых и рубленой массы, субпродуктов.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Практическое занятие №7 Расчёт выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке мяса говядины и субпродуктов.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>	6	
	Лабораторная работа №5 Механическая кулинарная обработка свинины, приготовление полуфабрикатов.	6	
	5.1 Обработка свинины и субпродуктов. Основные операции, разделка, обвалка, жиловка, зачистка. Обработка свиных костей.	2	2
	5.2 Выделение крупнокусковых полуфабрикатов из свинины по ассортименту и кулинарному использованию.	2	2
	5.3 Приготовление основных полуфабрикатов из свинины: порционных панированных, мелкокусковых и рубленой массы, субпродуктов.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	6	
	Практическое занятие №8 Подбор оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из мяса.	2	2
	Практическое занятие №9 Расчёт выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке свинины.	2	2

1	2	3	4
	<p>Практическое занятие №10 Расчёт выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке баранины.</p>	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа</b> Дать характеристику мясному сырью (по выбору) Составить схему механической обработки мяса и субпродуктов. Привести ассортимент полуфабрикатов из различного вида мяса (субпродуктов). Составить таблицу «Кулинарное использование основных крупнокусковых полуфабрикатов из говядины» Составить таблицу «Кулинарное использование основных порционных полуфабрикатов из говядины» Составить таблицу «Кулинарное использование основных мелкокусковых полуфабрикатов из говядины» Составить таблицу «Кулинарное использование основных порционных полуфабрикатов из субпродуктов говядины» Составить таблицу «Кулинарное использование основных рубленых полуфабрикатов из свинины» Составить сравнительную таблицу: «Калорийность блюд массового спроса из баранины». Составить таблицу «Кулинарное использование основных крупнокусковых полуфабрикатов из свинины» Составить таблицу «Кулинарное использование основных порционных панированных полуфабрикатов из свинины» Составить технологическую схему приготовления блюда из баранины. Составить сравнительную таблицу: «Калорийность блюд массового спроса из свинины». Составить сравнительную таблицу: «Калорийность блюд массового спроса из баранины».</p>	8	
	<b>Дифференцированный зачет.</b>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа</b> Подготовка к зачету.</p>	1	
<b>Тема 5. Первичная обработка домашней птицы и кролика.</b>		22	

1	2	3	4
<b>Приготовление и подготовка основных полуфабрикатов.</b>			
	Сельскохозяйственная птица, кролик: характеристика сырья, обработка, кулинарная обработка. Обработка птицы. Обработка кроликов.	2	2
	Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, кролика. Требования к качеству. Порционные полуфабрикаты: котлеты натуральные; котлеты панировочные; птица и кролик тушеная в соусе; птица и кролик тушеная с овощами. Мелкокусковые полуфабрикаты: рагу; плов; чахохбили. Рубленые полуфабрикаты: ; котлета дружба; биточки; котлета особая из кур.	2	2
	Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, кролика. Использование пищевых отходов.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>	6	
	Лабораторная работа №6 Механическая кулинарная обработка курицы. Приготовление полуфабрикатов.	6	
	6.1 Кулинарная обработка курицы целыми тушками. Основные операции, разделка, заправка «в кармашек», «в одну нитку», «в две нитки».	2	2
	6.2 Приготовление основных полуфабрикатов из филе курицы.	2	2
	6.3 Приготовление котлетной массы из курицы и полуфабрикатов из неё.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	4	
	Практическое занятие № 11 Расчёт выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке птицы.	2	2
	Практическое занятие № 12 Расчёт выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке кролика.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Проработать вопросы на тему: «Сельскохозяйственная птица, кролик». Заполнить таблицу: «Требования к качеству полуфабрикатов из птицы, кролика». Подготовить презентацию на тему: «Использование полуфабрикатов из птицы, кролика для приготовления современных блюд». Заполнить таблицу: «Органолептические требования к качеству полуфабрикатов из птицы». Заполнить журнал бракеража.	6	



1	2	3	4
	Заполнить таблицу выхода полуфабрикатов, в зависимости от ассортимента. Решение типовых задач по расчету выхода полуфабрикатов; массы брутто, нетто, отходов при механической кулинарной обработке птицы. Отходов при механической кулинарной обработке кролика. Решение типовых задач по расчету выхода полуфабрикатов; массы брутто, нетто,		
<b>Тема 6. Технологический процесс приготовления основных супов.</b>		<b>43,5</b>	
	Супы: понятие, назначение, классификация по различным признакам. Требования к качеству супов. Значение супов в питании. Органолептическая характеристика. Сырье и полуфабрикаты для приготовления супов.	2	2
	Технологический процесс варки бульонов для супов, их разновидности; правила и режимы варки, нормы закладки продуктов. Азотистые экстрактивные вещества. Костный, мясо-костный, бульон из птицы, рыбы, грибной отвар, бульон с желатином. Бульонные кубики и порошки.	2	2
	Технологический процесс приготовления и отпуска заправочных супов. Подготовка гарниров. Вегетарианские супы. Правила варки заправочных супов.	2	2
	Щи, борщи, рассольники: сравнительная характеристика, ассортимент, особенности приготовления и отпуска. Технологическая схема приготовления заправочных супов. Органолептические показатели качества.	2	2
	Совместимость и взаимозаменяемость продуктов и сырья для приготовления щей, борщей, рассольников. Требования к качеству готовых супов. Гарниры для заправочных супов. Дефекты и причины их возникновения. Температура и режим приготовления, хранения и отпуска.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Практическое занятие №13 Составление наряд-заказа на заправочные, молочные, прозрачные и супы-пюре.	2	2
	Супы картофельные с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями: характеристика, ассортимент. Характеристика сырья, используемого для приготовления супов. Требования к качеству. Дефекты и причины их возникновения.	2	2
	Пюреобразные супы, ассортимент, характеристика, требования к качеству. Дефекты и причины их возникновения. Правила приготовления пюреобразных супов. Технологическая схема приготовления супа-пюре.	2	2

1	2	3	4
	Холодные супы: ассортимент, характеристика, требования к качеству. Дефекты и причины их возникновения. Правила приготовления холодных супов. Технологическая схема приготовления холодного супа.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>	12	
	Лабораторная работа № 7 Приготовление бульонов.	6	
	7.1 Обработка костей рыбы, мяса и курицы для приготовления бульонов.	2	2
	7.2 Приготовление костного рыбного, мясного, куриного бульонов.	2	2
	7.3 Приготовление гарниров к бульонам: домашней лапши, омлета, клецков.	2	2
	<b>Лабораторная работа №8</b>	6	
	Приготовление заправочных супов.		
	8.1 Подготовка сырья и продуктов для приготовления заправочных супов.	2	2
	8.2 Приготовление заправочных супов.	2	2
	8.3 Отпуск и подача заправочных супов.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Практическое занятие №14		
	Рассчитать количество порций супа	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	Составить сравнительную таблицу различных супов.		
	Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску супов.		
	Составление таблиц «Требования к качеству супов, сроки реализации»		
	Составление технологических и технико-технологических карт на супы.		
	Подготовить сообщение на тему: «Супы зарубежной кухни» (по выбору).		
	Составить технологическую схему приготовления супов массового спроса.		
	Подготовить презентацию на тему: «Супы картофельные с овощами, крупами, бобовыми, макаронными».		
	Подготовить презентацию на тему: «Пюреобразные супы»		
	Составить таблицу: «Требования к качеству холодных супов»	11,5	
	Заполнить таблицу: «Органолептические показатели качества»		
	Заполнить таблицу: «Бракеражный журнал».		
	Составить технологическую схему приготовления бульонов (по выбору).		
	Заполнить таблицу: «Органолептические показатели качества»		
	Заполнить таблицу: «Бракеражный журнал».		

1	2	3	4
	Составить сравнительную таблицу: «Калорийность супов массового спроса». Составить технологическую схему приготовления заправочного супа (по выбору).		
<b>Тема 7. Технологический процесс приготовления основных соусов.</b>		27,5	
	Соусы: характеристика, назначение, классификация. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления соусов, новые виды сырья для приготовления соусов, приправ и пряностей сушеный базилик, куркуму, карий, имбирь, а так же при выборе и подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов к процессу производства.	2	2
	Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. Правила выбора и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к процессу производства.	2	2
	Основной красный соус и его производные. Основной белый соус и его производные. Требования к качеству, режимы приготовления, хранения и отпуска. Технологическая схема приготовления основного белого соуса. Технологическая схема приготовления основного красного соуса.	2	2
	Грибной, молочный, сладкий и холодные соусы. Требования к качеству, режимы приготовления, хранения и отпуска. Технологическая схема приготовления основных соусов. Методы приготовления соусов: взбивание с одновременным загущением, непрерывное размешивание, блендирование, введение эмульгаторов, уваривание, выпаривание, варка на водяной бане, варка при помешивании, растирание яиц.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Практическое занятие №15 Составление наряд-заказа на холодные и горячие соусы.	2	2
	Требования к качеству и режимы хранения соусов. Органолептические требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых соусов массового спроса. Дефекты и причины их возникновения.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>	6	
	Лабораторная работа №9 Приготовление основных и производных соусов.	6	
	9.1 Подготовка сырья для приготовления основных соусов и их производных.	2	2
	9.2 Приготовление основных соусов и их производных	2	2
	9.3 Отпуск основных соусов и их производных.	2	2

1	2	3	4
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Практическое занятие №16 Рассчитать количество порций соусов.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Составить сравнительную таблицу различных соусов. Описать товароведную характеристику сырья для приготовления соусов. Составление алгоритма приготовления основного соуса (по выбору). Составить технико-технологических карт на соус (по выбору). Составление таблиц «Требования к качеству соусов, сроки реализации» Заполнить таблицу: «Органолептические показатели качества» Составить технологическую схему приготовления заправочного супа (по выбору). Заполнить таблицу: «Бракеражный журнал». Решение ситуационных задач на тему: «Рассчитать количество порций соусов». Составить технологическую схему приготовления на соусы (по выбору).	7,5	
<b>Тема 8. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.</b>		41,5	
	Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей: размягчение, изменение крахмала, окраски, витаминной активности, массы.	2	2
	Сырье: характеристика, подготовка. Условия хранения и требования к качеству различных видов овощей и грибов. Правила выбора и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к процессу производства. Основные категории оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей и грибов.	2	2
	Классификация и ассортимент блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Варианты сочетания овощей и грибов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов. Основные критерии оценки качества сложных блюд из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.	2	2

1	2	3	4
	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп различной консистенции. Ассортимент, температурный и санитарный режим. Правила и технология приготовления, примерные нормы выхода, органолептические показатели определения степени готовности и качества блюд из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.	2	2
	Особенности приготовления изделий из каш. Ассортимент, температурный и санитарный режим. Правила и технология приготовления, примерные нормы выхода, органолептические показатели определения степени готовности и качества блюд из круп.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Практическое занятие №17 Составление наряд-заказа на блюда из круп.	2	2
	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из макаронных изделий. Подготовка к варке макаронных изделий. Ассортимент блюд из макаронных изделий. Требования к качеству и режимы приготовления, хранения и отпуска. Дефекты и причины их возникновения.	2	2
	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из бобовых. Подготовка к варке бобовых изделий. Ассортимент блюд из бобовых изделий. Требования к качеству и режимы приготовления, хранения и отпуска. Дефекты и причины их возникновения.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>	12	
	Лабораторная работа №10 Приготовление гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий.	6	
	10.1 Подготовка сырья для приготовления гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий.	2	2
	10.2 Приготовление гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий.	2	2
	10.3 Оценка качества готовых кулинарных продуктов.	2	2
	Лабораторная работа №11 Приготовление основных блюд из грибов, овощей, круп, бобовых, макаронных изделий.	6	
	11.1. Подготовка сырья для приготовления основных блюд из грибов, овощей, круп, бобовых, макаронных изделий.	2	2
	11.2. Приготовление блюд из грибов, овощей, круп, бобовых, макаронных изделий.	2	2

1	2	3	4
	11.3. Оценка качества готовых кулинарных продуктов.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Практическое занятие №18 Расчет количества порций гарниров и основных блюд из овощей, бобовых, грибов, круп и макаронных изделий.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Составление таблиц «Требования к качеству блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий» Составить таблицу: «Товароведная характеристика сырья, используемое для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Составить таблицу: «Классификация и ассортимент блюд из круп, бобовых и макаронных изделий» Подготовить сообщение на тему: «Блюда из круп различной консистенции». Составит алгоритм приготовления каш различной консистенции. Составить технологическую схему приготовления блюда из крупы. Составить таблицу: «Требования к качеству гарниров и блюд из макаронных изделий» Составить таблицу: «Требования к качеству гарниров и блюд из макаронных изделий» Составить технологическую схему приготовления гарнира из бобовых (по выбору). Заполнить таблицу бракеражный журнал. Заполнить таблицу: «Органолептическая оценка качества». Составить технологическую схему приготовления блюда из грибов (по выбору). Заполнить таблицу бракеражный журнал. Заполнить таблицу: «Органолептическая оценка качества». Решение ситуационных задач на тему: «Расчет количества порций гарниров и основных блюд из овощей, бобовых, грибов, круп и макаронных изделий».	11,5	
	<b>Контрольная работа № 2</b>	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Работа над ошибками, допущенными в контрольной работе.	0,5	
<b>Тема 9. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из рыбы.</b>		27,5	
	Значение рыбных блюд в питании. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Основные этапы технологического процесса приготовления блюд. Правила отпуска, подачи, режимы хранения и реализации. Требования к качеству, дефекты кулинарной продукции.	2	2

1	2	3	4
	Ассортимент блюд из жареной, припущенной, тушеной, запеченной, рубленой рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварной, припущенной рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Ассортимент блюд из жареной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы. Правила жарки рыбы: основным способом, во фритюре, «гриль», на вертеле. Ассортимент блюд из запеченной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченной рыбы. Ассортимент блюд из тушеной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска рыбы, тушенной в томате с овощами. Требования к качеству, режимы хранения, реализации.	2	2
	Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении, отпуске блюд. Режимы хранения, требования к качеству, сроки реализации.	2	2
	Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения.	2	2
	Блюда из нерыбного водного сырья: классификация, ассортимент, назначение. Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения, реализации.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Практическое занятие № 19. Составление наряд-заказа на блюда из нерыбного водного сырья.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>	6	
	Лабораторная работа №12 Блюда из отварной, припущенной, запеченной, жаренной рыбы.	6	
	12.1 Приготовление и отпуск блюд массового спроса из отварной, припущенной рыбы с гарниром и соусом «Рыба отварная, соус польский с картофельным пюре».	2	2
	12.2 Приготовление и отпуск блюд массового спроса из жареной рыбы с гарниром и соусом «Рыба фри, соус майонез с корнишоном».	2	2
	12.3 Приготовление и отпуск блюд массового спроса из запеченной рыбы с гарниром и соусом «Рыба по-московски».	2	2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Практическое занятие №20 Расчет выхода, брутто, нетто блюд из нерыбного водного сырья массового спроса.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить сообщение на тему: «Рыбные блюда» (по выбору) Составить таблицу: «сравнительная характеристика блюд из жаренной, припущенной, тушеной, запеченной, рубленой рыбы. Составить таблицу взаимозаменяемости сырья и продуктов. Составить таблицу: «Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения».	7,5	

1	2	3	4
	<p>Подготовить презентацию на тему: «Блюда из нерыбного водного сырья».</p> <p>Составить технологическую схему приготовления блюда из нерыбного водного сырья.</p> <p>Составить алгоритм приготовления блюд из отварной рыбы (по выбору)</p> <p>Составить таблицу: «Органолептические требования к качеству».</p> <p>Составить таблицу «Требования к качеству основных блюд из жареной рыбы»</p> <p>Решение ситуационных задач на тему: «Расчет выхода, брутто, нетто блюд из нерыбного водного сырья массового спроса».</p>		
<b>Тема 10. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из мяса и субпродуктов.</b>		29,5	
	<p>Блюда из мяса и субпродукты: назначение, ассортимент, классификация. Значение мясных блюд в питании. Классификация блюд из мяса. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья, продуктов. Рекомендации по подбору гарниров и соусов к блюдам из мяса. Правила порционирования, оформления и отпуска блюд</p>	2	2
	<p>Ассортимент блюд из жаренного, запеченного, тушеного, вареного мяса. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварного, припущенного мяса. Правила варки, припускания мяса для вторых блюд. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, жаренного крупными порционными и мелкими кусками. Правила жарки мясных полуфабрикатов (крупными, порционными натуральными, порционными панированными, мелкими кусками), температурный режим, продолжительность, определение кулинарной готовности. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из жареного мяса. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из жареных субпродуктов. Правила жарки полуфабрикатов из субпродуктов, продолжительность, определение кулинарной готовности. Правила тушения. Блюда из мяса, тушеного крупными, порционными и мелкими кусками. Ассортимент. Характеристика. Особенности приготовления и отпуска. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из тушеных субпродуктов. Особенности. Технологический процесс приготовления блюд из запеченного мяса. Правила запекания мяса. Рекомендуемые гарниры, соусы. Оформление и</p>	2	2



	отпуск блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
	Рекомендации по подбору гарниров и соусов к блюдам из мяса. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2
	Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.	2	2
	Блюда из ушных субпродуктов. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из тушеных субпродуктов. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из тушеных субпродуктов. Особенности. Рекомендуемые гарниры, соус. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2
	Мясо диких животных. Ассортимент маринадов, используемых для приготовления блюд из мяса диких животных. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из мяса диких животных. Особенности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2
	Требования к качеству блюд массового спроса из мясного сырья. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из мяса. Особенности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Практическое занятие №21. Составление наряд-заказа на блюда из мяса.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>	6	
	Лабораторная работа №13 Блюда из отварного, припущенного, запеченного, жаренного мяса и субпродуктов.	6	
	13.1 Приготовление и отпуск блюд массового спроса из отварного мяса и субпродуктов.	2	2
	13.2 Приготовление и отпуск блюд массового спроса из жареного мяса и субпродуктов	2	2
	13.3 Приготовление и отпуск блюд массового спроса из запечённого и рубленого мяса и субпродуктов.		

	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Подготовить презентацию на тему: «Блюда из мяса».</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Блюда из жаренного, запеченного, тушеного, вареного мяса» (по выбору). Составить таблицу на тему: «Рекомендуемые соусы и гарниры к блюдам из мяса».</p> <p>Составить таблицу на тему: «Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения».</p>	7,5	
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
	<p>Составить алгоритм приготовления блюд из субпродуктов.</p> <p>Составить таблицу на тему: «Рекомендуемые маринады для мяса диких животных».</p> <p>Составить таблицу на тему: «требования к качеству к блюдам из мяса».</p> <p>Составить таблицу органолептической оценки блюда из мяса.</p> <p>Составить таблицу органолептической оценки качества.</p> <p>Составить технологическую схему приготовления блюда из жареного мяса (по выбору).</p> <p>Составить технологическую схему приготовления блюда из запеченного мяса (по выбору).</p>		
<b>Тема 11. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из домашней птицы, кроликов.</b>		<b>25</b>	
	Технологические процессы приготовления блюд из птицы, кролика. Общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд из птицы, кролика.	<b>2</b>	<b>2</b>
	Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.	<b>2</b>	<b>2</b>

	Общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд. Блюда из отварной птицы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд. Правила варки птицы, порционирования. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Блюда из жареной птицы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления блюд. Правила жарки птицы целыми тушками, порционирования. Рекомендуемые соусы. Особенности приготовления, отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Блюда из филе птицы. Ассортимент. Технологический процесс и особенности приготовления блюд. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Блюда из тушеной птицы. Ассортимент. Технологический процесс и особенности приготовления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Блюда из рубленой птицы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления	2	2
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
	и отпуск блюд из рубленой птицы. Рекомендуемые гарниры, соусы. Блюда из кролика. Ассортимент. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд из кролика.		
	Требования к качеству блюд из птицы, кролика. Особенности отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>	
	Лабораторная работа №14 Приготовление и оформление основных блюд из домашней птицы.	<b>6</b>	
	14.1 Подготовка сырья для приготовления основных блюд из домашней птицы.	2	2
	14.2 Приготовление основных блюд из домашней птицы.	2	2
	14.3. Оформление и отпуск основных блюд из домашней птицы.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие №22. Расчет количества порций, брутто и нетто птицы.	2	2
	Практическое занятие №23. Расчет количества порций, брутто и нетто кролика.	2	2

	<p><b>Самостоятельная работа</b>  Подготовить сообщение на тему: «Блюда из птицы, кролика»(по выбору).  Составить таблицу на тему: «совместимость и взаимосвязь сырья для приготовления блюд из птицы, кролика».  Подготовить сообщение на тему: «правила оформления и подачи блюд из птицы, кролика».  Составить таблицу на тему: «требования к качеству и режимы хранения блюд из птицы, кролика».  Составить алгоритм приготовления и отпуска основных блюд из домашней птицы (по выбору)  Составить технологическую схему приготовления блюд из птицы (по выбору).  Составить таблицу на тему: «Органолептическая оценка качества блюд из домашней птицы».  Решение ситуационных задач на тему: «Расчет количества порций, брутто и нетто птицы».  Решение ситуационных задач на тему: «Расчет количества порций, брутто и нетто кролика».</p>	7	
1	2	3	4
<b>Тема 12. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из яиц и творога.</b>		17	
	Блюда из яиц и творога: назначение, ассортимент, характеристика сырья. Блюда из вареных яиц. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, правила отпуска блюд из вареных яиц: яйца вареные «вмятку», «в мешочек», «вкрутую»; яйца с ветчиной на гренках; яичная кашка натуральная, с мясными продуктами. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Блюда из жареных яиц. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, правила отпуска блюд из жареных яиц: яичница натуральная, с различными продуктами; омлеты натуральные, смешанные, фаршированные. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Блюда из запеченных яиц. Ассортимент. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд: яйца под соусом, омлеты. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Блюда из творога. Ассортимент. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд из натурального творога (с мо-	2	2

	локом, сливками, сметаной, сахаром); крема сметанного. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Ассортимент горячих блюд из творога. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска горячих блюд из творога (вареников, сырников, запеканок, пудингов). Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Характеристика сырья. Требования к качеству.		
	Подготовка яиц, яичных продуктов (меланжа, яичного порошка) к кулинарному использованию. Общие правила оформления и отпуска блюд. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>	6	
	Лабораторная работа №15. Приготовление основных блюд из яиц и творога.	6	
	15.1 Приготовление яичной каши, омлетов, драчены.	2	2
	15.2 Приготовление холодных блюд из творога: творога с молоком, творога с наполнителями.	2	2
	15.3 Приготовление горячих блюд из творога: сырники с морковью, вареники, орешки творожные по - российски.	2	2
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Практическое занятие №24 Расчет брутто, нетто, количества порций блюд из яиц и творога.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить презентацию на тему: «Блюда из яиц и творога». Подготовить сообщение на тему: «Правила оформления и подачи блюд из яиц» Составить алгоритм приготовления и отпуска основных горячих блюд из яиц (по выбору) Составить технологическую схему приготовления блюда из творога. Составить таблицу «Требования к качеству горячих блюд из творога» Решение ситуационных задач на тему: «Расчет брутто, нетто, количества порций блюд из яиц и творога».	5	
<b>Тема 13. Технологический процесс приготовления и оформления основных холодных блюд и закусок, основных горячих за-</b>		<b>28</b>	

<b>кусок.</b>			
	Холодные блюда и закуски: классификация, назначение, характеристика. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд, закусок.	2	2
	Ассортимент салатов из сырых и вареных овощей, винегретов. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска. Сохранение витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении салатов, винегретов.	2	2
	Технологические процессы приготовления гарниров, соусов к холодным блюдам, закускам; рыбного и мясного желе. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Нормы отпуска блюд, расхода соли, специй, салата, перца сладкого, зелени петрушки (укропа), зеленого лука при приготовлении и оформлении холодных блюд, закусок. Правила порционирования, оформления, отпуска блюд.	2	2
	Горячие блюда и закуски: классификация, назначение, характеристика. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска горячих закусок. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>12</b>	
	Лабораторная работа №16 Приготовление бутербродов, основных холодных блюд и закусок.	6	
	16.1. Подготовка сырья для приготовления основных холодных блюд и закусок.	2	2
	16.2 Приготовление основных холодных блюд и закусок.	2	2
	16.3. Оформление и отпуск основных холодных блюд и закусок.	2	2
	Лабораторная работа №17 Приготовление горячих блюд и закусок	6	
	17.1. Подготовка сырья для приготовления горячих блюд и закусок	2	2
	17.2 Приготовление горячих блюд и закусок	2	2
	17.3. Оформление и отпуск горячих блюд и закусок	2	2

	<p><b>Самостоятельная работа</b>  Подготовить сообщение на тему: «Холодные блюда и закуски».  Подготовить сообщение на тему: «Ассортимент салатов и винегретов».  Составить технологическую схему приготовления холодного соуса.  Подготовить презентацию на тему: «Горячие блюда и закуски».  Составить алгоритм приготовления и отпуска бутербродов (по выбору)  Составить таблицу органолептическая оценка качества.  Составить таблицу бракеражного журнала.  Составить таблицу бракеражного журнала.  Составить таблицу органолептическая оценка качества.  Составить технологическую схему приготовления жульена (по выбору).</p>	8	
<b>Тема 14. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса.</b>		33,5	
	Сладкие блюда: назначение, ассортимент, характеристика. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении сладких блюд. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску сладких блюд. Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи. Ассортимент. Характеристика блюд. Технологический процесс приготовления и отпуска фруктов и ягод (свежих, быстрозамороженных), фруктов в сиропе. Требования к качеству. Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.	2	2
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сладких блюд: плодов, ягод (свежих, быстрозамороженных, сушеных), сиропов, фруктово-ягодных пюре, взбитых сливок. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сладких блюд: плодов, ягод (свежих, быстрозамороженных, сушеных), сиропов, фруктово-ягодных пюре, взбитых сливок, сметаны, яичных белков, сладкой яично-молочной смеси («льезон», «шар-лотт», орехов и др.).	2	2
	Технология приготовления горячих сладких блюд. Характеристика, подготовка к использованию желирующих веществ, пищевых добавок: крахмалов (картофельного, кукурузного, модифицированных); студнеобразователей (агара, пектина, желатина, а также фуцелларана, агароида); пищевых кислот (лимонной, молочной, виннокислотной, 0-фосфорной, а также их натриевых, калиевых и кальциевых солей); пище-	2	2

вых красителей (натуральных, растительных, синтетических: тартразина и индигокар-мина); пищевых ароматических эссенций, ванилина; сладких многоатомных спиртов (сорбита, ксилита) и интенсивных подсластителей: сахарина, аспартама. Требования безопасности при использовании пищевых добавок.		
Ассортимент напитков, киселей, компотов. Использование быстрозамороженных десертных полуфабрикатов при приготовлении сладких блюд: яблок целых, половинками или четвертинками в сахарном сиропе, яблок протертых с сахаром, земляники (садовой) дробленой с сахаром и др.	2	2
Технология приготовления напитков, коктейлей Требования к качеству.Компоты. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска компотов из плодов и ягод (свежих, замороженных, сушеных, консервированных). Требования к качеству. Дефекты причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.	2	2
<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>	
Лабораторная работа№18 Приготовление основных холодных и горячих сладких блюд.	2	2
18.1 Подготовка сырья для приготовления основных холодных и горячих сладких блюд.	2	2
18.2 Приготовление основных холодных и горячих сладких блюд.	2	2
18.3 Оформление и отпуск основных холодных и горячих сладких блюд.	2	2
<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	



1	2	3	4
	Практическое занятие № 25 Расчет количества порций сладких блюд и напитков.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>	6	
	Лабораторная работа №19 Приготовление сладких соусов.	6	
	19.1. Подготовка сырья для приготовления сладких соусов.	2	2
	19.2. Приготовление сладких соусов.	2	2
	19.3. Оформление и отпуск сладких соусов.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить презентацию на тему: «Сладкие блюда». Дать товароведную характеристику сырья и полуфабрикатов для приготовления сладких блюд. Составить технологическую схему приготовления горячего сладкого блюда (по выбору). Подготовить презентацию на тему: «Напитки» Составить таблицу на тему: «Требования к качеству напитков». Составить алгоритм приготовления и отпуска основных холодных сладких блюд (по выбору) Составить технологическую схему сладкого горячего блюда (по выбору). Подготовить сообщение на тему «Традиционные русские напитки, особенности их приготовления и подачи» Решение ситуационных задач на тему: «Расчет количества порций сладких блюд и напитков». Составить технологическую схему приготовления сладкого соуса (по выбору). Заполнить журнал бракеража. Составить таблицу органолептической оценки готовых соусов.	9,5	
	<b>Контрольная работа №3</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> Работа над ошибками, допущенными в контрольной работе.	0,5	
<b>Тема 15. Технологические процессы приготовления горячих напитков массового спроса.</b>		19,5	

1	2	3	4
	Напитки: назначение, ассортимент, классификация. Значение напитков в питании. Холодные безалкогольные напитки. Ассортимент. Характеристика. Отличия. Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режиму хранения и реализации. Национальные холодные напитки.	2	2
	Горячие напитки: чай, кофе, какао, шоколад. Общая характеристика. Классификация, ассортимент. Горячие напитки: чай, кофе, какао, шоколад. Общая характеристика. Особенности приготовления. Правила порционирования, отпуска напитков, в том числе заказных, банкетных, фирменных. Варианты отпуска чая.	2	2
	Ассортимент кондитерских, хлебобулочных изделий, варенья, джема, используемых при отпуске чая. Требования к качеству, режимы хранения и реализации напитков. Горячие напитки с вином. Ассортимент. Особенности приготовления, отпуска и подачи.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Практическое занятие №26. Составление наряд-заказа на напитки массового спроса.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>	6	
	Лабораторная работа №20 Приготовление горячих напитков на основе чая, кофе и какао.	6	
	20.1. Подготовка сырья для приготовления горячих напитков на основе чая, кофе и какао.	2	2
	20.2. Приготовление горячих напитков на основе чая, кофе и какао.	2	2
	20.3. Отпуск горячих напитков на основе чая, кофе и какао.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить презентацию на тему: «Напитки на основе чая, кофе, шоколада» Подготовить сообщение на тему: «Мой любимый горячий напиток». Составить таблицу на тему: «Режимы хранения и реализации напитков». Составить технологическую схему приготовления напитков массового спроса. Составить таблицу органолептической оценки горячих напитков. Составить технологическую схему приготовления горячего напитка (по выбору). Заполнить журнал бракеража на готовые напитки.	5,5	
<b>Тема 16. Технологический процесс приготовления основных</b>		47,5	

мучных блюд, мучных и хлебо-булочных изделий.			
1	2	3	4
	Мучные блюда: назначение, ассортимент, классификация. Характеристика сырья и его подготовка, виды теста. Ассортимент различных видов теста: дрожжевое, слоеное, бисквитное, заварное, воздушное, песочное, пресное, вафельное. Значение изделий из муки в питании. Классификация. Ассортимент. Основное сырье. Технологические требования к сырью. Подготовка сырья. Влияние основных показателей сырья на процесс тестообразования. Совместимость и взаимозаменяемость сырья и продуктов. Разрыхлители теста (химические: щелочные, щелочно-кислотные, щелочно-солевые; хлебопекарные дрожжи). Способы разрыхления теста (биологический, химический, механический, комбинированный). Виды теста и его использование. Режимы выпечки изделий из различных видов теста .	2	2
	Изделия из дрожжевого теста. Ассортимент. Технологические процессы (схемы) приготовления изделий из дрожжевого (кислого) теста опарным, безопарным, ускоренным способом. Разделка, формовка. Режимы выпечки. Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранении мучных изделий. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения.	2	2
	Технология приготовления фаршей, ассортимент. Технологический процесс приготовления фаршей. Использование. Требования к качеству, режимы хранения.	2	2
	Изделия из песочного и сдобного теста. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, отпуска изделий. Технологический процесс приготовления, отпуска изделий. Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранении изделий. Требования к качеству. Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы реализации.	2	2
	Виды отделочных полуфабрикатов. Ассортимент. Использование. Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов: кремы: сливочные (масляный основной, на сгущенном молоке, «шарлотт», глянсе), белковые (заварной), заварные; сахаристые полуфабрикаты: помадки, желе, суфле, глазурь, сиропы, цукаты; крошка, прочие; использование взбитых сливок.	2	2
	Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Процессы, происходящие при приготовлении, хранении отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству. Режимы хранения отделочных полуфабрикатов.	2	2

1	2	3	4
	Практическое занятие №27 Составление наряд-заказа на мучные изделия.	2	2
	Мучные изделия пониженной калорийности. Назначение. Общая характеристика. Ассортимент. Особенности приготовления. Режимы выпечки. Требования к качеству, режимы хранения и реализации мучных изделий пониженной калорийности.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>	6	
	Лабораторная работа №21. Приготовление мучных изделий из простого дрожжевого теста.	6	
	21.1. Подготовка сырья для приготовления мучных изделий из простого дрожжевого теста.	2	2
	21.2. Приготовление мучных изделий из простого дрожжевого теста.	2	2
	21.3. Оформление и отпуск мучных изделий из простого дрожжевого теста.	2	2
	Лабораторная работа №22 Приготовление мучных изделий из жидкого теста.	6	
	22.1. Подготовка сырья для приготовления мучных изделий из жидкого теста.	2	2
	22.2. Приготовление мучных изделий из жидкого теста.	2	2
	22.3. Оформление и отпуск мучных изделий из жидкого теста.	2	2
	Лабораторная работа №23 Приготовление пресного теста и изделий из него.	6	
	23.1 Подготовка основных ингредиентов для приготовления пресного теста и изделий из него.	2	2
	23.2 Приготовление пресного теста и изделий из него.	2	2
	23.3. Оформление и отпуск изделий из пресного теста.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить презентацию на тему: «Мучные блюда». Составить технологическую схему приготовления изделия из дрожжевого теста Дать товароведную характеристику сырья, используемого для приготовления фаршей. Составить технологическую схему приготовления изделия из песочного теста (по выбору). Подготовить презентацию на тему: «Отделочные полуфабрикаты» Составить таблицу на тему: «Дефекты и меры предупреждения»	13,5	

1	2	3	4
	<p>Составить таблицу органолептической оценки мучных блюд (по выбору).  Подготовить сообщение на тему: «Калорийность мучных кондитерских изделий».  Заполнить таблицу органолептической оценки.  Заполнить бракеражный журнал.  Составить технологическую схему приготовления вареников.  Заполнить таблицу органолептической оценки.  Заполнить бракеражный журнал.  Составить технологическую схему приготовления блинов.  Заполнить бракеражный журнал.  Составить технологическую схему приготовления изделия из пресного теста.  Составить таблицу органолептической оценки.</p>		
<p><b>Тема 17. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического (лечебного питания).</b></p>		<p><b>30,5</b></p>	
	<p>Основы лечебного питания. Лечебное питание: определение, назначение, сущность, принципы. Классификация и ассортимент кулинарных, кондитерских изделий, напитков, используемых в диетическом, лечебно-профилактическом питании. Особенности приготовления блюд, изделий, напитков в соответствии с требованиями диет 1,2,5,7,9,10. Принципы и рекомендации по составлению меню диетического, лечебно-профилактического питания. Рекомендуемые примерные меню для диет 1,2,5,7,9,10. рационов лечебно-профилактического питания. Характеристика основных диет. Меню диетического питания. Составление меню полного суточного рациона диет 1,2,5,7,9,10 с учетом режима питания, химического состава продуктов, калорийности рационов. Анализ составленного меню, оценка соответствия требованиям диет.</p>	<p><b>2</b></p>	<p><b>2</b></p>
	<p>Физиологические основы питания детей школьного возраста. Режим питания. Принципы и рекомендации по составлению примерного циклического двухнедельного меню комплексных рационов питания для школьников. Примерное меню школьных завтраков и обедов с учетом возрастных групп учащихся (с указанием химического состава продуктов, калорийности). Понятие о полезных перекусах.</p>	<p><b>2</b></p>	<p><b>2</b></p>

1	2	3	4
	<p>Меню лечебных блюд и кулинарных изделий. Составление меню школьных обедов с указанием химического состава продуктов и калорийности с учетом возрастных групп учащихся. Анализ составленного меню, оценка соответствия научным рекомендациям о рациональном питании школьников с современными требованиями.</p>	2	2
	<p>Основы питания школьников. Значение и использование овощей, фруктов, молока (молочных продуктов) в питании школьников.</p>	2	2
	<p>Состав меню школьного питания. Ассортимент продуктов, рекомендуемых к употреблению, рацион питания. Риски нарушения пищевого статуса школьников.</p>	2	2
	<p>Особенности технологии приготовления, отпуска, подачи кулинарной продукции для детей школьного возраста.</p>	2	2
	<p>Витаминизация пищи. Классификация и ассортимент кулинарных, кондитерских изделий, напитков для детей школьного возраста. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</p>	2	2
	<p><b>Лабораторные работы</b></p>	6	
	<p>Лабораторная работа №24 Приготовление блюд и кулинарных изделий для диетического питания.</p>	6	
	<p>24.1. Подготовка сырья для приготовления кулинарных изделий для школьного и диетического питания.</p>	2	2
	<p>24.2 Приготовление кулинарных изделий для школьного и диетического питания.</p>	2	2
	<p>24.3. Оформление и отпуск кулинарных изделий для школьного и диетического питания.</p>	2	2
	<p><b>Практические занятия</b></p>	2	
	<p>Практическое занятие №28. Расчет сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд для школьного и диетического питания.</p>	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа</b> Проработка вопросов на тему: «Основы лечебного питания». Проработка вопросов на тему: «Характеристика основных диет». Составить кроссворд на тему: «Питание школьников». Составить пример меню для питания школьников. Составить технологическую схему приготовления блюда школьного питания (по выбору).</p>	8,5	

	Подготовить сообщение на тему: «Рекомендуемые блюда школьного питания».		
1	2	3	4
	<p>Подготовить сообщение на тему: «Особенности приготовления блюд для школьного питания.</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Калорийность питания школьников».</p> <p>Составить таблицу бракеража блюд диетического питания.</p> <p>Составить таблицу органолептической оценки качества блюд диетического питания.</p> <p>Составить технологическую схему приготовления блюда диетического питания.</p> <p>Составить технологическую схему приготовления блюда диетического питания.</p>		
<p><b>Самостоятельная внеаудиторная работа при изучении ПМ 07</b></p> <p>Систематическая проработка учебной литературы (по вопросам, главам учебных пособий, составленных преподавателем).</p> <p>Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов.</p> <p><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <p>Составление таблиц, подготовка сообщений по темам, работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативной и технологической документацией, составление алгоритмов, составление технологических карт.</p>		133	

<p>Участие в разработке ассортимента супов  Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления супов  Участие в организации рабочих мест ;  Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении супов;  Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов;  Приготовление супов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.  Контроль, оценка качества и безопасности готовых супов различными способами.  Осуществление расчетов массы сырья для приготовления супов .  Выбор способов сервировки и оформления супов.  Выбор температурного режима при подаче и хранении супов.  Оформление технологической документации на супы.  Принятие организационных решений по процессам приготовления супов.  Выбор различных способов и приемов приготовления супов.  Участие в разработке ассортимента горячих соусов  Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления горячих соусов  Участие в организации рабочих мест.  Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении горячих соусов  Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих соусов  Приготовление горячих соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.  Контроль, оценка качества и безопасности готовых соусов различными способами.  Осуществление расчетов массы сырья для приготовления горячих соусов.  Выбор способов сервировки и оформления горячих соусов.  Выбор температурного режима при подаче и хранении горячих соусов.  Оформление технологической документации на горячие соусы  Принятие организационных решений по процессам приготовления горячих соусов  Выбор различных способов и приемов приготовления горячих соусов.  Участие в разработке ассортимента сложных холодных соусов  Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления холодных соусов  Участие в организации рабочих мест.  Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении холодных соусов</p>	<p><b>288</b></p>	
--	-------------------	--



<p>Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных соусов.</p> <p>Приготовление холодных соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.</p> <p>Контроль, оценка качества и безопасности готовых холодных соусов различными способами.</p> <p>Осуществление расчетов массы сырья для приготовления холодных соусов</p> <p>Выбор способов сервировки и оформления холодных соусов.</p> <p>Выбор температурного режима при подаче и хранении холодных соусов</p> <p>Оформление технологической документации на холодных соусов.</p> <p>Принятие организационных решений по процессам приготовления холодных соусов</p> <p>Выбор различных способов и приемов приготовления холодных соусов</p> <p>Участие в разработке ассортимента блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>Участие в организации рабочих мест.</p> <p>Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>Приготовление блюд из овощей, грибов и сыра с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.</p> <p>Контроль, оценка качества и безопасности готовых блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>Осуществление расчетов массы сырья для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Выбор способов сервировки и оформления блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>Выбор способов сервировки и оформления блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>Выбор температурного режима при подаче и хранении блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>Оформление технологической документации на блюда из овощей, грибов и сыра</p> <p>Принятие организационных решений по процессам приготовления блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>Выбор различных способов и приемов приготовления блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>Участие в разработке ассортимента блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>Участие в организации рабочих мест.</p> <p>Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из рыбы, мяса, и</p>		
---	--	--

<p>сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>Приготовление блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.</p> <p>Контроль, оценка качества и безопасности блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы различными способами.</p> <p>Осуществление расчетов массы сырья для приготовления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>Выбор способов сервировки и оформления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>Выбор температурного режима при подаче и хранении блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>Оформление технологической документации на блюда из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>Принятие организационных решений по процессам приготовления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>Выбор различных способов и приемов приготовления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>Участие в разработке ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок</p> <p>Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок</p> <p>Участие в организации рабочих мест.</p> <p>Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок</p> <p>Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, легких и сложных холодных закусок</p> <p>Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.</p> <p>Контроль, оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами.</p> <p>Осуществление расчетов массы сырья для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок</p> <p>Выбор способов сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>Выбор температурного режима при подаче и хранении канапе, легких и сложных холодных закусок</p> <p>Оформление технологической документации на канапе, легких и сложных холодных закусок</p> <p>Принятие организационных решений по процессам приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок</p> <p>Выбор различных способов и приемов приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок</p> <p>Участие в разработке ассортимента холодных десертов</p> <p>Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления холодных десертов</p> <p>Участие в организации рабочих мест.</p> <p>Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении</p>		
--	--	--

<p>холодных десертов</p> <p>Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных десертов</p> <p>Приготовление холодных десертов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.</p> <p>Контроль, оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами.</p> <p>Осуществление расчетов массы сырья для приготовления холодных десертов</p> <p>Выбор способов сервировки и оформления холодных десертов.</p> <p>Выбор температурного режима при подаче и хранении холодных десертов..</p> <p>Оформление технологической документации на холодные десерты</p> <p>Принятие организационных решений по процессам приготовления холодных десертов.</p> <p>Выбор различных способов и приемов приготовления холодных десертов.</p> <p>Участие в разработке ассортимента горячих десертов.</p> <p>Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления горячих десертов.</p> <p>Участие в организации рабочих мест.</p> <p>Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении горячих десертов.</p> <p>Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих десертов.</p> <p>Приготовление горячих десертов продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.</p> <p>Контроль, оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами.</p> <p>Осуществление расчетов массы сырья для приготовления горячих десертов.</p> <p>Выбор способов сервировки и оформления горячих десертов..</p> <p>Выбор температурного режима при подаче и хранении горячих десертов.</p> <p>Оформление технологической документации на горячие десерты</p> <p>Принятие организационных решений по процессам приготовления горячих десертов.</p> <p>Выбор различных способов и приемов приготовления горячих десертов.</p> <p>Участие в разработке ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Участие в организации рабочих мест.</p> <p>Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>		
--	--	--

<p>Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.</p> <p>Контроль, оценка качества и безопасности сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба различными способами.</p> <p>Осуществление расчетов массы сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Выбор способов сервировки и оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Выбор температурного режима при подаче и хранении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Оформление технологической документации сдобные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб</p> <p>Принятие организационных решений по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Выбор различных способов и приемов приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>		
--	--	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля осуществляется в лаборатории № 116 Учебный кулинарный цех.

Оборудование лаборатории № 116 Учебный кулинарный цех

- 1 Рабочие места обучающихся (столы, стулья, парты),
- 2 Рабочее место преподавателя (стол, стул)
- 3 Аудиторная доска (меловая, мультимедийная, доска для рисования маркерами)
- 4 Шкаф
- 5 Стенд
- 6 Доски разделочные
- 7 Весы ВНЦ
- 8 Набор ложек
- 9 Набор «Поварская тройка»
- 10 Кастрюли емкостью 1,05,5 литров
- 11 Сковороды
- 12 Тепловое оборудование
- 13 Набор половников
- 14 Сотейники
- 15 Сито
- 16 Тарелки фарфоровые столовые мелкие
- 17 Порционные сковороды

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

#### **Основные источники:**

1. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО/ И.В. Васильева, Е.Н. Мясникова, А.С. Безряднова. – 2 изд., перед. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 414 с.
2. Физиология питания: учебник и практикум для СПО/И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – М.: Издательство Юрайт. 2018.-212 с.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru)
2. [www.chefmarket.ru](http://www.chefmarket.ru)
3. [spoon.com.ua](http://spoon.com.ua)

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

Изучение профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих имеет основополагающее значение для реализации основных профессиональных образовательных программ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Основой для изучения профессионального модуля служат знания, приобретенные студентами при изучении общеобразовательных и ряда смежных общетехнических и специальных дисциплин: «Химия», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Метрология и стандартизация», «Охрана труда».

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

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):** наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» и специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

**Инженерно педагогический состав:** дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

**Мастера:** наличие 8-12 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

#### **4.5 Активные и интерактивные методы, применяемые при обучении профессиональному модулю**

**Деловая игра** используется по темам: Тема 3. Первичная обработка рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря. Приготовление и подготовка полуфабрикатов, Тема 4. Первичная обработка мясного сырья, приготовление и подготовка основных полуфабрикатов из мяса, Тема 5. Первичная обработка домашней птицы, пернатой дичи и кролика. Приготовление и подготовка основных полуфабрикатов, Тема 7. Технологический процесс приготовления основных соусов, Тема 8. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, Тема 14. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса, Тема 15. Технологические процессы приготовления горячих напитков массового спроса, Тема 16. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.

**Мозговой штурм** используется по темам: Тема 3. Первичная обработка рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря. Приготовление и подготовка полуфабрикатов, Тема 4. Первичная обработка мясного сырья, приготовление и подготовка основных полуфабрикатов из мяса, Тема 6. Технологический процесс приготовления основных супов, Тема 7. Технологический процесс приготовления основных соусов, Тема 8. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, Тема 10. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из мяса и субпродуктов.

**Просмотр и обсуждение видеофильмов** используется по темам: Тема 2. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей, грибов, плодов. Подготовка пряной и овощной листовой зелен, Тема 3. Первичная обработка рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря. Приготовление и подготовка полуфабрикатов, Тема 4. Первичная обработка мясного сырья, приготовление и подготовка основных полуфабрикатов из мяса, Тема 5. Первичная обработка домашней птицы, пернатой дичи и кролика. Приготовление и подготовка основных полуфабрикатов, Тема 16. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий, Тема 17. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического (лечебного питания).

**Лекция- конференция** используется по темам: Тема 1. Теоретические основы технологии продуктов общественного питания (№4), Тема 3. Первичная обработка рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря. Приготовление и подготовка полуфабрикатов (№16), Тема 6. Технологический процесс приготовления основных супов (№53), Тема 7. Технологический процесс приготовления основных соусов (№66), Тема 8. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий (№82), Тема 9. Технологический процесс приготвления

ния и оформления основных блюд из рыбы (№107), Тема 13. Технологический процесс приготовления и оформления основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок(№128),Тема 15. Технологические процессы приготовления горячих напитков массового спроса (№152), Тема 17. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического (лечебного питания)(№180).

**Лекция с запланированными ошибками** используется по темам:Тема 1. Теоретические основы технологии продуктов общественного питания(№2),Тема 5. Первичная обработка домашней птицы, пернатой дичи и кролика. Приготовление и подготовка основных полуфабрикатов (№41),Тема 8.Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий (№78),Тема 6. Технологический процесс приготовления основных супов (№51,57), Тема 8.Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий (№76), Тема 9. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из рыбы (№94), Тема 14. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса (№139), Тема 16. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий (№171)

**Упражнения-действия по инструкции** используется по темам:Практическое занятие №1Расчёт выхода полуфабрикатов из тыквы, бобов, кукурузы; Практическое занятие №2 Расчет брутто, нетто полуфабрикатов из десертных плодов; Практическое занятие №3 Расчёт выхода полуфабрикатов из сушеных, свежих и консервированных грибов; Практическое занятие № 4 Расчет брутто, нетто полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом; Практическое занятие №5. Расчёт выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке нерыбного водного сырья; Практическое занятие №6. Определение количества порций блюд массового спроса из нерыбного водного сырья; Практическое занятие №7; Практическое занятие №8Подбор оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из мяса; Практическое занятие №9 Расчёт выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке свинины. Практическое занятие №10 Расчёт выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке баранины. Расчёт выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке мяса говядины и субпродуктов; Практическое занятие № 11 Расчёт выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке дичи.;Практическое занятие № 12 Расчёт выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке кролика; Практическое занятие №13 Составление наряд-заказа на заправочные, молочные, прозрачные и супы-пюре; Практическое занятие №14 Расчет количества порций супа; Практическое занятие №15 Составление наряд-заказа на холодные и горячие соусы; Практическое занятие №16 Расчет количества порций соусов; Практическое занятие №17Составление наряд-заказа на блюда из круп; Практическое занятие №18 Расчет количества порций гарниров и основных блюд из овощей, бобовых, грибов, круп и макаронных изделий, Практическое занятие № 19.Составление наряд-заказа на блюда из нерыбного водного сырья,Практическое занятие №20 Расчет выхода, брутто, нетто блюд из нерыбного водного сырья массового спроса; Практическое занятие №21. Составление наряд-заказа на блюда из мяса.; Практическое занятие №22. Расчет количества порций, брутто и нетто дичи;Практическое занятие №23.Расчет количества порций, брутто и нетто кролика; Практическое занятие, Практическое занятие №24Расчет брутто, нетто, количества порций блюд из яиц и творога, № 25Расчет количества порций сладких блюд и напитков; Практическое занятие №26.Составление наряд-заказа на напитки массового спроса, Практическое занятие №27Составление наряд-заказа на мучные изделия, Практическое занятие №28. Расчет сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд для школьного и диетического питания.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
ПК 7.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<p>ОПОР 7.1.1. критерии выбора безопасных схем организации производственного процесса и технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>ОПОР 7.1.2. показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отваров, бульонов, супов;</p> <p>ОПОР 7.1.3. показатели правильности выбора способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования;</p> <p>ОПОР 7.1.4. показатели качества и безопасности готовой продукции и диетических (лечебных) блюд;</p> <p>ОПОР 7.1.5. показатели температурного режима приготовления, отпуска отваров, бульонов, супов;</p> <p>ОПОР 7.1.6. показатели правильности выбора посуды, способы сервировки, варианты оформления готовой продукции;</p> <p>ОПОР 7.1.7. реквизиты оформления и точности технологической документации.</p>	<p><b>Текущий контроль</b> лабораторно - практические занятия, контрольная работа, письменная работ, устный опрос, тестирование, диктант.</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> теоретический и квалификационный экзамены.</p>
ПК 7.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	<p>ОПОР 7.2.1. критерии выбора безопасных схем организации производственного процесса и технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>ОПОР 7.2.2. показатели органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>ОПОР 7.2.3. критерии выбора пищевых добавок для приготовления горячих соусов и варианты их использования;</p> <p>ОПОР 7.2.4. показатели качества готовой продукции, диетических (лечебных) блюд и заправок для отдельных горячих соусов;</p>	<p><b>Текущий контроль</b> лабораторно - практические занятия, контрольная работа, письменная работ, устный опрос, тестирование, диктант.</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> теоретический и квалификационный экзамены.</p>



1	2	3
	<p>ОПОР 7.2.5. показатели правильности способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования;</p> <p>ОПОР 7.2.6. показатели температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранения горячих соусов;</p> <p>ОПОР 7.2.7. критерии выбора варианта оформления тарелок и блюд горячими соусами;</p> <p>ОПОР 7.2.8.реквизиты оформления технологической документации.</p>	
<p>ПК 7.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<p>ОПОР 7.3.1. критерии выбора безопасности схем организации производственного процесса и технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>ОПОР 7.3.2. критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>ОПОР 7.3.3. критерии выбора пищевых добавок для приготовления холодных соусов и варианта их использования;</p> <p>ОПОР 7.3.4. показатели органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>ОПОР 7.3.5. показатели качества готовой продукции и диетических (лечебных) блюд;</p> <p>ОПОР 7.3.6. показатели температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранения холодных соусов;</p> <p>ОПОР 7.3.7. критерии выбора варианта оформления тарелок и блюд холодными соусами;</p> <p>ОПОР 7.3.8.реквизиты оформления технологической документации.</p>	<p><b>Текущий контроль</b> лабораторно - практические занятия, контрольная работа, письменная работ, устный опрос, тестирование, диктант.</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> теоретический и квалификационный экзамены.</p>
<p>ПК 7.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<p>ОПОР 7.4.1. критерии выбора безопасности схем организации производственного процесса и технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>ОПОР 7.4.2. критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с товарной</p>	<p><b>Текущий контроль</b> лабораторно - практические занятия, контрольная работа, письменная работ, устный опрос, тестирование, диктант.</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p>

1	2	3
	<p>характеристикой;</p> <p>ОПОР 7.4.3. показатели качества обработки, нарезки, формовки сырья в соответствии с требованиями к качеству полуфабрикатов из традиционных видов овощей, грибов, плодов.зелени, минимизировать количество отходов;</p> <p>ОПОР 7.4.4. показатели климатического режима хранения полуфабрикатов из традиционных видов овощей, грибов, плодов, сыра;</p> <p>ОПОР 7.4.5. точность определения кулинарного использования овощных полуфабрикатов;</p> <p>ОПОР 7.4.6. показатели точности соблюдения рецептур;</p> <p>ОПОР 7.4.7. показатели температурного и временного режима при приготовлении, подачи, и хранении блюд из овощей, грибов, сыры;</p> <p>ОПОР 7.4.8. показатели качества и безопасности готовой продукции и диетических (лечебных) блюд;</p> <p>ОПОР 7.4.9. критерии выбора варианта оформления тарелок и блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>ОПОР 7.4.10. реквизиты оформления технологической документации.</p>	<p>теоретический и квалификационный экзамены.</p>
<p>ПК 7.5. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>ОПОР 7.5.1. критерии выбора безопасности схем организации производственного процесса и технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>ОПОР 7.5.2. критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с товарной характеристикой;</p> <p>ОПОР 7.5.3. показатели правильности обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом, нерыбного водного сырья, туш к мяса к разделки, субпродуктов, домашней птицы и кролика;</p>	<p><b>Текущий контроль</b> лабораторно - практические занятия, контрольная работа, письменная работ, устный опрос, тестирование, диктант.</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> дифференцированный зачет, теоретический и квалификационный экзамены.</p>

1	2	3
	<p>ОПОР 7.5.4. показатели правильности приготовления основных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, субпродуктов, домашней птицы и кролика в зависимости от кулинарного использования;</p> <p>ОПОР 7.5.5. точность соблюдения рецептуры котлетной массы и полуфабрикатов из нее;</p> <p>ОПОР 7.5.6. определение показателя хранения полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, субпродуктов, домашней птицы и кролика;</p> <p>ОПОР 7.5.7. показатели температурного и временного режима при приготовлении, подачи и хранения сложных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, субпродуктов, домашней птицы и кролика;</p> <p>ОПОР 7.5.8. показатели правильности приготовления и температурного режима приготовления, отпуска и хранения блюд и гарниров из овощей, грибов, бобовых, макаронных изделий и круп;</p> <p>ОПОР 7.5.9. показатели качества и безопасности готовой продукции и диетических (лечебных) блюд;</p> <p>ОПОР 7.5.10. критерии выбора варианта оформления тарелок и блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, субпродуктов, домашней птицы и кролика с гарнирами и без гарниров;</p> <p>ОПОР 7.5.11. реквизиты оформления технологической документации.</p>	
<p>ПК 7.6. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<p>ОПОР 7.6.1. критерии выбора безопасности схем организации производственного процесса и технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>ОПОР 7.6.2. органолептические показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, салатов, винегретов, холодных блюд и закусок массового спроса;</p>	<p><b>Текущий контроль</b> лабораторно - практические занятия, контрольная работа, письменная работ, устный опрос, тестирование, диктант.</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> теоретический и квалификационный экзамены.</p>

1	2	3
	<p>ОПОР 7.6.3. критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>ОПОР 7.6.4. критерии рациональности выбора технологических схем и соблюдение рецептур для приготовления канапе, легких, и холодных закусок;</p> <p>ОПОР 7.6.5. показатели качества и безопасности готовой продукции и диетического (лечебного) питания;</p> <p>ОПОР 7.6.6. показатели правильности подбора гарниров, соусов и заправок для отпуска холодных блюд и закусок;</p> <p>ОПОР 7.6.7. показатели температурного режима приготовления, отпуска и хранения готовых блюд;</p> <p>ОПОР 7.6.8. показатели правильности выбора посуды, способа сервировки, варианта оформления готовой продукции;</p> <p>ОПОР 7.6.9. точность оформления технической документации</p>	
<p>ПК 7.7. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов</p>	<p>ОПОР 7.7.1. критерии выбора безопасности схем организации производственного процесса и технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>ОПОР 7.7.2. органолептические показатели качества основных продуктов с дополнительных ингредиентов;</p> <p>ОПОР 7.7.3. критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд и напитков;</p> <p>ОПОР 7.7.4. критерии выбора варианта оформления сложных холодных десертов, их декорирования;</p> <p>ОПОР 7.7.5. показатели качества и безопасности готовой продукции и диетических (лечебных) блюд;</p> <p>ОПОР 7.7.6. показатели качества сервировки и подача сложных холодных десертов;</p> <p>ОПОР 7.7.7. показатели температурного и временного режима при приготовлении, подачи и хранения холодных десертов;</p>	<p><b>Текущий контроль</b> лабораторно - практические занятия, контрольная работа, письменная работ, устный опрос, тестирование, диктант.</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> теоретический и квалификационный экзамены.</p>

1	2	3
	ОПОР 7.7.8. реквизиты оформления технологической документации.	
ПК 7.8. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	<p>ОПОР 7.8.1. критерии выбора безопасности схем организации производственного процесса и технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>ОПОР 7.8.2. органолептические показатели качества основных продуктов с дополнительных ингредиентов;</p> <p>ОПОР 7.8.3. критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд и напитков;</p> <p>ОПОР 7.8.4. критерии выбора варианта оформления горячих десертов, их декорирования;</p> <p>ОПОР 7.8.5. показатели качества и безопасности готовой продукции и диетических (лечебных) блюд;</p> <p>ОПОР 7.8.6. показатели качества сервировки и подача горячих десертов;</p> <p>ОПОР 7.8.7. показатели температурного и временного режима при приготовлении, подачи и хранения горячих десертов;</p> <p>ОПОР 7.8.8. реквизиты оформления технологической документации.</p>	<p><b>Текущий контроль</b> лабораторно - практические занятия, контрольная работа, письменная работ, устный опрос, тестирование, диктант.</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> теоретический и квалификационный экзамены.</p>
ПК 7.9. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	<p>ОПОР 7.9.1. критерии выбора безопасности схем организации производственного процесса и технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>ОПОР 7.9.2. показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных мучных блюд, и хлебобулочных изделий;</p> <p>ОПОР 7.9.3. показатели качества сахара, муки, яиц, молока в соответствии с характеристикой сырья;</p> <p>ОПОР 7.9.4. показатели правильности приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий;</p> <p>ОПОР 7.9.5. показатели приготовления правильности приготовления теста;</p>	<p><b>Текущий контроль</b> лабораторно - практические занятия, контрольная работа, письменная работ, устный опрос, тестирование, диктант.</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> теоретический и квалификационный экзамены.</p>

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
	ОПОР 7.9.6. показатели правильности приготовления фарша и начинок для основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий;	
	ОПОР 7.9.7. показатели качества и безопасности полуфабрикатов, готовой продукции и диетического (лечебного) питания;	
	ОПОР 7.9.8. показатели температурного режима приготовления, отпуска и хранения мучных блюд и изделий;	
	ОПОР 7.9.9. показатели правильности выбора посуды, способы подачи и варианты оформления готовой продукции;	
	ОПОР 7.9.10. точность соблюдения и оформления технической документации.	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Проявлять устойчивый интерес к будущей профессии.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении работ по учебной практике. Наблюдение и оценка активности обучающегося при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности («День знаний», профессиональные конкурсы, «брейн-ринги» и т.п.)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Мотивированная обоснованность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при планировании и организации в	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении технологических

1	2	3
	<p>профессиональной деятельности;            правильность и полнота выполнения профессиональных задач.</p>	<p>операций приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции на учебной практике.</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при выполнении профессиональных задач.</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении технологических операций приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции на учебной практике.</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; широта использования различных источников информации, включая электронные.</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении домашних заданий, самостоятельных работ, на учебной практике.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Выполнение и демонстрация компьютерной обработки полученных результатов по профессиональной деятельности.</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении технологических операций приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, на учебной практике при выполнении самостоятельной работы.</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями практики в процессе обучения.</p>	<p>Наблюдение и оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических</p>

1	2	3
		занятиях и лабораторных работах, при выполнении домашних заданий, самостоятельных работ, учебной практике. Наблюдение и оценка использования обучающегося коммуникативных методов и приемов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Ответственность за результат выполнения заданий; способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при работе в малых группах, работ на учебной практике. Наблюдение и оценка уровня ответственности обучающегося за работу членов команды, при проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающегося в выполнении заданий, а также в учебной и общественной деятельности.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Способность: планировать и организовывать задачи профессионального и личностного развития; заниматься самообразованием и осознанно планировать повышение квалификации.	Наблюдение и оценка использование обучающегося методов и приемов личной организации: в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении домашних заданий, самостоятельных работ, на учебной практике.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении домашних заданий, самостоятельных работ, на учебной практике.



Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с системой оценки решения задач, ответов на вопросы, выполнения заданий:

- Без ошибок - отлично
- Не более 2х неточностей/ошибок - хорошо
- 3-4 ошибки/неточности - удовлетворительно
- Более 4х ошибок, не раскрытие задания, невыполнение задания - неудовлетворительно.

или

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 ÷ 100	5	ОТЛИЧНО
80 ÷ 89	4	ХОРОШО
70 ÷ 79	3	УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО
МЕНЕЕ 70	2	НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО