

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «САРОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ
СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА БОРИСА ГЛЕБОВИЧА МУЗРУКОВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020 г.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Организация - разработчик: ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова

Разработчик: Е. А. Паршина, преподаватель ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова

СОГЛАСОВАНО


Протокол № 1 от «31» 08 2020г.

Председатель МК

 Е.С.Богданович

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

 О.Н. Тарасова
«31» 08 2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.07)	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.07)	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.07)	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.07)	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.07) (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	27

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Готовить блюда и гарниры из картофеля и других овощей.

ПК 7.2. Готовить блюда и кулинарные изделия из круп, бобовых, макаронных изделий и яиц.

ПК 7.3. Готовить блюда из рыбы и мяса.

ПК 7.4. Готовить бутерброды, холодные закуски, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов.

ПК 7.5. Готовить блины, оладьи и блинчики.

ПК 7.6. Порционировать и раздавать блюда массового спроса

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

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

иметь практический опыт:

- приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;

уметь:

- производить механическую кулинарную обработку картофеля, овощей;
- варить картофель и другие овощи;
- жарить картофель, другие овощи и изделия из овощных масс;
- запекание овощных изделий;
- производить подготовку круп, бобовых, макаронных изделий и яиц;
- варить каши, бобовые, макаронные изделия, яйца;
- запекать крупяные изделия;
- производить подготовку рыбы и мяса для кулинарного использования;
- приготовление мясной и рыбной котлетных масс и формование полуфабрикатов;
- жарить блюда из мясной и рыбной котлетной массы;
- подготавливать продукты для приготовления бутербродов и холодных закусок;
- готовить бутерброды и холодные закуски;
- готовить блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов;
- замешивать тесто для блинов, оладий и блинчиков;
- жарить блины, оладьи и блинчики.

знать:

- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;

- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделия, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов (сырья), правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;
- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- правила организации рабочих мест и производственных помещения при обработке сырья, приготовлении блюд (изделий) и их отпуске;
- правила и температурный режим ведения операций тепловой обработки.

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 885 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 686 часов;

лабораторно-практических работ – 198 часов,

самостоятельной работы обучающегося – 199 часов;

учебной практики – 108 часов;

производственной практики – 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.07)

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **Выполнение работ по профессии 16675 Повар**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Готовить блюда и гарниры из картофеля и других овощей.
ПК 7.2.	Готовить блюда и кулинарные изделия из круп, бобовых, макаронных изделий и яиц.
ПК 7.3.	Готовить блюда из рыбы и мяса.
ПК 7.4.	Готовить бутерброды, холодные закуски, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов.
ПК 7.5.	Готовить блины, оладьи и блинчики.
ПК 7.6.	Порционировать и раздавать блюда массового спроса
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.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.07)

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.07

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>	
			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	
ПК 7.1.-7.6.	МДК.07.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд	597	398	198		199				
	Учебная практика	108						108		
	Производственная практика	180								180
	Всего:	885	398	198		199		108		180

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.07)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар		885	
МДК.07.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд.		597	
Раздел 1. Технологический процесс приготовления блюд из овощей и грибов		56	
Тема 1.1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей.	Содержание учебного материала	8	
	1. Ассортимент, характеристика овощей. Производственный инвентарь и оборудование, используемые в овощном цехе. Общие требования к обработке овощей. Подразделение овощей на группы. Нарезка овощей и их использование. Требования к качеству и сроки хранения овощей. Способы предохранения овощей от факторов внешней среды. Сроки хранения овощей после обработки. Условия хранения овощей и дальнейшее их использование. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей. Использование отходов после обработки овощей.	8	1
	2. Обработка клубнеплодов, корнеплодов. Механическая кулинарная обработка картофеля с использованием механического, химического и термического способа. Формы нарезки.		2
	3. Обработка капустных и луковых овощей. Обработка салатно-шпинатных, пряных и десертных овощей. Виды и способы обработки. Формы нарезки и их использование.		2
	4. Обработка плодовых овощей. Обработка консервированных овощей. Подготовка овощей для фарширования. Обработка грибов. Полуфабрикаты из овощей.		2
Тема 1.2. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.	Содержание учебного материала	26	
	1. Тепловая обработка овощей и процессы, происходящие при тепловой обработке. Процессы, происходящие при нагревании в овощах. Использование оборудования и инвентаря для приготовления блюд из овощей.	14	2
	2. Блюда и гарниры из вареных овощей. Приготовление картофеля отварного, картофеля в молоке, картофельного пюре. Капуста отварная с маслом и соусом. Правила проведения бракеража. Варианты оформления готовых блюд. Подача готовых блюд. Срок хранения.		2
	3. Блюда и гарниры из припущенных овощей. Морковь припущенная, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, капуста белокочанная с соусом, овощи, припущенные в молочном соусе. Правила проведения бракеража. Варианты оформления готовых блюд. Подача готовых блюд. Срок хранения.		2
	4. Блюда и гарниры из тушеных и овощей. Капуста тушеная, картофель, тушеный с луком и помидорами, рагу из овощей. Набор овощного рагу по сезону. Правила проведения бракеража. Варианты оформления готовых блюд. Подача готовых блюд. Срок хранения.		2
5. Блюда и гарниры из жареных овощей. Виды жарки овощей. Картофель жареный, картофель жареный во фритюре, цветная капуста, жаренная в тесте. Котлеты морковные, свекольные, картофельные. Способы		2	

		приготовления котлет. Зразы картофельные. Правила варки картофеля для приготовления зраз. Приготовление фарша. Формование, тепловая обработка. Время жарки и подача жареных овощей в качестве гарнира и самостоятельного блюда. Правила проведения бракеража. Варианты оформления готовых блюд. Подача готовых блюд. Срок хранения.		
	6.	Блюда и гарниры из запеченных овощей. Картофельная запеканка, солянка овощная, помидоры фаршированные, кабачки фаршированные, баклажаны фаршированные, голубцы овощные. Приготовление картофельной массы и фарша для картофельной запеканки. Приготовление овощного фарша. Формование изделий, приготовление и подача. Правила проведения бракеража. Варианты оформления готовых блюд. Подача готовых блюд. Срок хранения.		2
	7.	Грибы, используемые в кулинарии. Классификация грибов. Использование грибов в кулинарии. Грибы в сметанном соусе, грибы с картофелем. Использование свежих грибов для приготовления блюд: грибы в сметанном соусе, грибы с картофелем. Правила проведения бракеража. Варианты оформления готовых блюд. Подача готовых блюд. Срок хранения.		2
	Практические работы		12	
	1.	Приготовление и подача с оформлением блюд "картофель в молоке" и "капуста отварная с соусом сухарным"	2	
	2.	Технологический процесс приготовления блюд из овощей: котлеты и зразы		
	3.	Приготовление шницеля из капусты и котлет свекольных.		
	4.	Технологический процесс приготовления тушеного блюда «Рагу из овощей».		
	5.	Технологический процесс приготовления запеченного блюда «Картофельная запеканка».		
	6.	Технологический процесс приготовления блюда «Перец фаршированный».		
	Самостоятельная работа студентов:		22	
	<ul style="list-style-type: none"> – Составление таблицы «Использование различных форм нарезки овощей при приготовлении блюд». – Решение задач на расчет количества отходов овощей. – Составление технологической схемы приготовления блюда Картофель, тушеный с овощами. – Составление технологических схем обработки различных групп овощей. – Подготовка презентации «Грибы-дары природы. Бойтесь двойников!» – Подготовка презентации «А в «мундире» - лучше!» – Подготовка презентации «Свекла-королева овощей» – Подготовка презентации «История появления Помидора в России» 			
Раздел 2. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста			70	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала			4
Приготовление блюд и гарниров из круп.	1.	Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп. Общие правила варки каш. Требования к качеству блюд из круп. Правила проведения бракеража. Правила хранения. Сроки реализации блюд и гарниров из круп. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.	4	1
	2.	Приготовление рассыпчатых каш. Приготовление гречневой, рисовой, пшенной, перловой каши. Приготовление блюд из каш. Приготовление запеканки пшенной, манной, крупеника гречневого. Приготовление котлет, биточков рисовых. Варианты оформления и подача готовых блюд.		2
Тема 2.2.	Содержание учебного материала			4
Приготовление блюд из	1.	Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов бобовых. Подготовка	4	2

бобовых.		бобовых к варке. Варка бобовых. Требования к качеству готовых блюд из бобовых. Правила проведения бракеража. Правила хранения. Сроки реализации блюд и гарниров из бобовых. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.		
	2.	Приготовление блюд из бобовых. Приготовление и отпуск бобовых с жиром и луком, пюре из бобовых и бобовые в соусе. Варианты оформления и подача готовых блюд.		2
Тема 2.3. Приготовление блюд из макаронных изделий.	Содержание учебного материала		4	
	1.	Виды макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий. Блюда из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Правила проведения бракеража. Правила хранения. Сроки реализации блюд и гарниров из макаронных изделий. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.	4	2
	2.	Приготовление блюд из макаронных изделий. Приготовление и отпуск макарон с томатом, макарон с сыром, брынзой и макарон отварных с овощами. Варианты оформления и подача готовых блюд.		2
Тема 2.4. Приготовление блюд из яиц.	Содержание учебного материала		4	
	1.	Значение яиц в питании. Классификация яиц. Применение меланжа и яичного порошка. Требования к качеству готовых блюд из яиц. Правила проведения бракеража. Правила хранения. Сроки реализации яичных блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.	4	2
	2.	Варка яиц. Варка яиц всмятку, "Мешочек" и вкрутую. Приготовление яичной каши. Жареные блюда. Приготовление яичницы-глазунья, яичницы с гарниром, омлета натурального, омлета фаршированного. Запеченные блюда. Приготовление омлета натурального запеченного, драчены. Варианты оформления и подача готовых блюд.		2
Тема 2.5. Приготовление блюд из творога.	Содержание учебного материала		6	
	1.	Значение творожных блюд в питании. Подразделение творога по жирности. Требования к качеству блюд из творога. Правила проведения бракеража. Правила хранения. Сроки реализации блюд из творога. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.	6	2
	2.	Приготовление холодных блюд из творога. Приготовление творога с молоком, творожной массы с изюмом. Приготовление пасхи. Приготовление горячих блюд из творога. Приготовление вареников с творожным фаршем, вареников ленивых, пудинга из творога (на пару). Варианты оформления и подача готовых блюд.		2
	3.	Приготовление жареных блюд из творога. Приготовление сырников из творога. Приготовление запеченных блюд из творога. Приготовление запеканки из творога, пудинга из творога (запеченного). Варианты оформления и подача готовых блюд.		2
Тема 2.6. Приготовление блюд из теста.	Содержание учебного материала		26	
	1.	Значение изделий из теста. Подготовка сырья. Разделка теста и процессы, происходящие при выпечке. Приготовление дрожжевого теста. Приготовление мучных кулинарных изделий. Правила проведения бракеража. Правила хранения. Сроки реализации блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.	6	2
	2.	Приготовление бездрожжевого теста. Приготовление теста для пельменей, вареников. Приготовление мучных блюд. Правила проведения бракеража. Правила хранения. Сроки реализации блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.		2

	3.	Приготовление теста для лапши домашней. Приготовление мучных гарниров. Требования к качеству лапши домашней. Правила проведения бракеража. Правила хранения. Сроки реализации блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.		2
	Практические работы		18	
	1.	Технологический процесс приготовления блюд из каш «Биточки манные», «Пудинг рисовый».	4	
	2.	Технология приготовления Технологический процесс приготовления макарон отварных с томатом и лапшевника с творогом.	4	
	3.	Технологический процесс приготовления яичной каши, омлета натурального, омлета фаршированного.	4	
	4.	Технологический процесс приготовления сырников из творога.	2	
	5.	Технологический процесс приготовления вареников с творожным фаршем.	2	
	6.	Технологический процесс приготовления блинчиков, блинов, оладий.	2	
	Самостоятельная работа студентов:		22	
		– Подготовка презентации «Пища, не знающая запретов» – Подготовка презентации «Каша – здоровье наше» – Подготовка презентации «Пасха – самое древнее изделие из творога» – Подготовка презентации «Горох – солидное семейство» – Составление таблицы «Изделия из каши» – Расчет количества крупы, воды и соли, необходимое для приготовления каш разной консистенции. – Составление технологических схем приготовления блинов и оладий. – Составление технологической схемы приготовления блюда Сибирские пельмени		
	Содержание учебного материала		2	
	1.	Контрольная работа «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»	2	
Раздел 3. Технологический процесс приготовления супов и соусов			74	
Тема 3.1. Приготовление бульонов, отваров и простых супов			16	
	Содержание учебного материала		16	
	1.	Приготовление бульонов. Костный и мясокостный бульон. Бульон из птицы. Рыбный бульон. Правила варки бульонов. Продолжительность варки. Технологическое оборудование и производственный инвентарь для варки бульонов, правила их безопасного использования. Срок хранения. Приготовление отваров. Грибной отвар. Правила варки. Продолжительность варки. Технологическое оборудование и производственный инвентарь для варки отваров, правила их безопасного использования. Срок хранения.	16	1
	2.	Приготовление рассольников. Подготовка продуктов. Требования к качеству. Правила проведения бракеража. Варианты оформления рассольников. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, правила их безопасного использования. Виды рассольников. Особенности приготовления рассольника ленинградский, домашний, московский. Приготовление солянок. Подготовка продуктов. Требования к качеству. Правила проведения бракеража. Варианты оформления солянок. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, правила их безопасного использования. Виды солянок. Особенности приготовления солянок "Солянка сборная мясная", "Солянка домашняя", "Солянка рыбная". Срок хранения.		2
	3.	Приготовление супов овощных и картофельных. Подготовка продуктов. Суп крестьянский, суп из овощей. Суп картофельный, супа картофельного с крупой, супа картофельного с бобовыми, супа картофельного с		2

		макаронными изделиями. Требования к качеству. Правила проведения бракеража. Варианты оформления супов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, правила их безопасного использования. Срок хранения.		
	4.	Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями и бобовыми. Суп харчо, суп-лапша домашняя. Супы молочные. Требования к качеству. Правила проведения бракеража. Варианты оформления супов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, правила их безопасного использования. Срок хранения.		2
	5.	Приготовление супов - пюре. Подготовка продуктов для приготовления супов. Отличительная особенность супов-пюре. Основа супов-пюре. Тепловая обработка продуктов. Требования к качеству супов. Правила проведения бракеража. Варианты оформления супов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, правила их безопасного использования. Срок хранения.		2
	6.	Приготовление прозрачных супов. Продукты для приготовления прозрачных бульонов. Приготовление "оттяжки". Осветление бульона. Требования к качеству супов. Правила проведения бракеража. Варианты оформления супов. Отпуск прозрачных супов и гарниров к ним. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, правила их безопасного использования. Срок хранения.		2
	7.	Приготовление сладких супов из свежих плодов и смеси сухофруктов. Значение сладких супов. Продукты для приготовления сладких супов. Приготовление загустителя, гарниров. Требования к качеству супов. Правила проведения бракеража. Варианты оформления супов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, правила их безопасного использования. Срок хранения.		2
	8.	Приготовление холодных супов. Окрошки, борщ холодный, свекольник, щи зеленые с яйцом Подготовка продуктов. Требования к качеству супов. Правила проведения бракеража. Варианты оформления супов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, правила их безопасного использования. Подача готовых блюд. Срок хранения.		2
Тема 3.2. Приготовление соусов	Содержание учебного материала		34	
	1.	Приготовление мучных пассировок и бульонов. Приготовление коричневого бульона, мясного сока. Проверка органолептическим способом качества приготовления пассировок и бульонов. Требования к качеству. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пассировок и бульонов.	10	2
	2.	Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусные полуфабрикаты. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для соусов. Требования к безопасности приготовления и хранения. Условия и сроки хранения в охлажденном и замороженном виде.		2
	3.	Приготовление соуса парового, соуса томатного, грибного с томатом. Подготовка продуктов для приготовления соусов. Температурный режим и правила приготовления соусов. Правила проведения бракеража. Правила хранения. Требования к качеству готовых соусов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		2
	4.	Приготовление соуса лукового, соуса красного с луком и огурцами, соуса красного кисло-сладкого. Подготовка продуктов для приготовления соусов. Температурный режим и правила приготовления соусов. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству готовых соусов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		2
	5.	Приготовление соусов яично-масляные. Соус польский, сухарный. Подготовка продуктов для приготовления соусов. Температурный режим и правила приготовления соусов. Правила проведения бракеража. Правила хранения. Требования к качеству готовых соусов. Виды технологического оборудования и производственного		2

	инвентаря, правила их безопасного использования.		
	Практические работы	24	
1.	Приготовление солянки мясной сборной и домашней.	4	
2.	Приготовление супа картофельного с макаронными изделиями и супа картофельного с крупой.	4	
3.	Приготовление супа крестьянского, супа из овощей.	4	
4.	Приготовление суп-лапши домашней, супа из бобовых	4	
5.	Приготовление супа молочного с крупой и с макаронными изделиями	2	
6.	Приготовление соуса белого основного и соуса парового.	2	
7.	Приготовление соуса томатного на основе белого основного соуса.	2	
8.	Приготовление соуса лукового, соуса красного кисло-сладкого.	2	
	Самостоятельная работа студентов:	24	
	<ul style="list-style-type: none"> – Подготовка презентации «Русские щи» – Приготовление диетических супов. – Подготовка презентации «Бульон, фюме, консоме» – Подготовка презентации «Солянки, селянки, кислянки» – Составление сравнительной характеристики приготовления супов для диетического питания и супов массового производства – Подготовка презентации «Супы старинной русской кухни» – Подготовка презентации «Современные технологии приготовления соусов» – Подготовка презентации «Национальные соусы Франции» – Заполнение таблицы «Классификация соусов» – Заполнение таблицы «Ассортимент производных соуса красного основного» 		
Раздел 4. Технологический процесс обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		62	
Тема 4.1. Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы.	Содержание учебного материала	6	
1.	Общие требования к рыбе. Содержание белков, жиров, минеральных веществ и витаминов. Деление рыб на категории по содержанию жира. Виды рыб, используемые в питании. Деление рыб на семейства. Применение рыбы в зависимости от тепловой обработки. Механическая кулинарная обработка рыбы. Деление рыбы по способу обработки. Способы размораживания рыбы. Способы вымачивание соленой рыбы.	6	2
2.	Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. Обработка рыбы для использования в целом виде. Разделка рыбы на порционные куски (кругляши). Разделка рыбы на филе (пластование). Обработка пищевых рыбных отходов и их использование пищевых рыбных отходов. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов.		2
3.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Полуфабрикаты, используемые для различных видов тепловой обработки: для варки, припускания, жаренья основным способом, жаренья во фритюре, запекания. Применение панировок. Приготовление рыбной котлетной массы. Приготовление кнельной массы. Обработка рыбы для фарширования. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы.		2
Тема 4.2.	Содержание учебного материала	10	

Приготовление простых блюд из рыбы.	1.	Приготовление рыбы отварной. Варка порционными кусками. Варка целыми тушками. Правила проведения бракеража. Варианты оформления, температура подачи. Правила хранения. Требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	10	2
	2.	Приготовление рыбы припущенной. Рыба паровая. Рыба, припущенная с соусом белым с рассолом. Рыба, припущенная с томатом. Правила проведения бракеража. Варианты оформления, температура подачи. Правила хранения. Требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		2
	3.	Приготовление рыбы жареной. Рыба жареная с луком по-ленинградски. Рыба, жаренная во фритюре. Рыба, жаренная с зеленым маслом. Зразы «Донские». Рыба, жареная в грилье. Правила проведения бракеража. Варианты оформления, температура подачи. Правила хранения. Требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		2
	4.	Приготовление рыбы запеченной. Рыба, запеченная с картофелем по-русски. Рыба, запеченная в раковинах. Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски. Приготовление солянки из рыбы на сковороде. Правила проведения бракеража. Варианты оформления, температура подачи. Правила хранения. Требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		2
	5.	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Котлеты и биточки рыбные. Тельное из рыбы. Тефтели рыбные. Фрикадельки рыбные с томатным соусом. Правила проведения бракеража. Варианты оформления блюда, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		2
	Практические работы		24	
	1.	Приготовление рыбы жаренной с луком по-ленинградски.	4	
	2.	Приготовление рыбы в тесте жареной.		
	3.	Приготовление рыбы запеченной по-русски.		
	4.	Приготовление рыбы запеченной под молочным соусом.		
	5.	Приготовление котлет и биточков из рыбы.		
6.	Приготовление рыбных тефтелей.			
Самостоятельная работа студентов:		22		
<ul style="list-style-type: none"> – Особенности обработки некоторых видов рыб. Обработка судака, наваги, камбалы, сельди соленой. – Подготовка презентации «Экзотическая рыба» – Обработка морепродуктов. Приготовление блюд из морепродуктов. – Приготовление диетических блюд из рыбы. – Подготовка презентации «Угощение Нептуна» – Подготовка презентации «Морские водоросли в кулинарии» – Составление технологической схемы приготовления блюда Рыба фаршированная. – Составление технологической схемы приготовления блюда Рыба запеченная по-московски. 				

	– Составление технологической схемы приготовления блюда Рыба жареная фри.		
Раздел 5. Технологический процесс приготовления блюд из мяса		70	
Тема 5.1. Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов.	Содержание учебного материала	10	
	1. Механическая кулинарная обработка мяса туши говядины. Способы размораживания мяса. Разделка мяса на полутуши и четвертины. Обвалка мяса, жиловка и зачистка. Деление мяса на сорта. Кулинарное использование частей мяса. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из говядины	10	2
	2. Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых из говядины. Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса говядины. Требования к качеству полуфабрикатов.		2
	3. Приготовление панированных полуфабрикатов из мяса. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Требования к качеству полуфабрикатов.		2
	4. Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши. Разделка и обвалка передней и задней части туши. Полуфабрикаты из баранины. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов, порционных и мелкокусковых. Требования к качеству полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из баранины.		2
	5. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши. Деление туши на полутуши: переднюю и заднюю. Использование частей мяса при приготовлении полуфабрикатов. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. Приготовление рубленой массы. Части мяса, используемые для приготовления рубленой массы. Требования к качеству полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из свинины.		2
Тема 5.2. Приготовление простых блюд из мяса и мясных продуктов.	Содержание учебного материала	10	
	1. Приготовление отварных и припущенных мясных блюд. Мясо отварное, окорок и корейка отварная. Котлеты натуральные паровые. Правила проведения бракеража. Варианты оформления блюда, температура подачи. Правила хранения. Требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	10	2
	2. Жаренье мяса. Приготовление мяса крупным куском. Приготовление мяса порционными кусками. Приготовление мяса мелкими кусками. Приготовление мяса панированными кусками. Правила проведения бракеража. Варианты оформления блюда, температура подачи. Правила хранения. Требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		2
	3. Приготовление тушеных мясных блюд. Приготовление мяса крупным куском. Приготовление мяса порционными кусками. Приготовление мяса мелкими кусками. Правила проведения бракеража. Варианты оформления блюда, температура подачи. Правила хранения. Требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		2
	4. Приготовление запеченных мясных блюд. Особенности подготовки мясных продуктов перед запеканием. Запеканка картофельная с мясом, макаронник с мясом, голубцы с мясом и рисом, говядина в луковом соусе запеченная, солянка сборная на сковороде. Правила проведения бракеража. Варианты оформления блюда, температура подачи. Правила хранения. Требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого		2

	технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.			
5.	Приготовление блюд из рубленого мяса и котлетной массы. Правила проведения бракеража. Варианты оформления блюда, температура подачи. Правила хранения. Требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		2	
Практические работы		28		
1.	Приготовление бифштекса рубленного с яйцом.	4		
2.	Технологический процесс приготовления блюд из мяса зразы рубленные.			
3.	Технологический процесс приготовления азу.			
4.	Технологический процесс приготовления тушеного блюда «Жаркое по-домашнему».			
5.	Технологический процесс приготовления блюда из котлетной массы «Рулет с макаронами».			
6.	Технологический процесс приготовления блюда «Биточки запеченные с рисом по-казацки».			
7.	Технологический процесс приготовления голубцов с мясом и рисом.			
Самостоятельная работа студентов:		22		
<ul style="list-style-type: none"> – Приготовление диетических блюд из мяса. – Составление таблицы полуфабрикаты из котлетной массы. – Обработка кроликов. Приготовление блюд из мяса кроликов. – Подготовка презентации «Мясные рулеты» – Подготовка презентации «Что нужно знать о мясе» – Составление технологических схем приготовления тушеного мяса. – Составление технологической схемы приготовления блюда Печень по-строгановски. – Составление кроссворда «Блюда из мяса и мясных продуктов» – Решение задач на тему: расчет количества порций. 				
Раздел 6. Технологический процесс приготовления блюд из домашней птицы		46		
Тема 6.1. Обработка птицы и приготовление полуфабрикатов.	Содержание учебного материала	4		
	1.	Обработка сельскохозяйственной птицы. Общие требования к птице. Механическая кулинарная обработка птицы: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи и ножек, потрошение, промывание. Заправка птицы. Заправка птицы: заправка в «кармашек», заправка птицы в одну или две нитки.	4	2
	2.	Приготовление полуфабрикатов из филе птицы. Котлеты натуральные, котлеты панированные, шницель столичный, котлеты по-киевски. Целые тушки, рагу, плов. Приготовление котлетной массы. Правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из птицы. Требования к качеству.		2
Тема 6.2. Приготовление простых блюд из птицы.	Содержание учебного материала	24		
	1.	Приготовление отварной и припущенной птицы. Правила проведения бракеража. Варианты оформления блюда, температура подачи. Правила хранения. Требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	6	2
	2.	Тушеные блюда из птицы. Правила проведения бракеража. Варианты оформления блюда, температура подачи. Правила хранения. Требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		2

	3.	Приготовление блюд из жареной птицы. Правила проведения бракеража. Варианты оформления блюда, температура подачи. Правила хранения. Требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		2
	Практические работы		16	
	1.	Технологический процесс приготовления блюд из птицы «Котлеты по-киевски».		
	2.	Технологический процесс приготовления котлет рубленых из птицы.		
	3.	Технологический процесс приготовления суфле из кур.		
	4.	Технологический процесс приготовления шницеля по-столичному.		
	Самостоятельная работа студентов:		18	
		– Приготовление диетических блюд из мяса домашней птицы. – Подготовка презентации «Индейки и гуси на праздничном столе» – Подготовка презентации «Перепелиные фантазии» – Подготовка презентации «Добыча охотника и фантазия повара» – Составление технологических схем приготовления рулеты из птицы. – Составление технологической схемы приготовления блюда Рулет куриный.		
	Содержание учебного материала		2	
	1.	Контрольная работа «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы, мяса и мяса домашней птицы».	2	
Раздел 7. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок			68	
Тема 7.1. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	Содержание учебного материала		46	
	1.	Значение холодных блюд и закусок. Подготовка продуктов для холодных блюд. Подготовка зелени и овощей для холодных блюд и закусок. Использование различного инвентаря и приспособлений для облегчения труда. Посуда для отпуска. Требования к качеству холодных блюд и закусок. Правила охлаждения и хранения холодных блюд, температурный режим хранения. Требования к качеству. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления холодных блюд и закусок.	18	2
	2.	Приготовление бутербродов. Использование хлеба для приготовления бутербродов. Варианты оформления блюда, температура подачи. Правила хранения.		2
	3.	Салаты из сырых овощей: зеленый, из зеленого лука, из редиса, «Весна», из свежих огурцов и помидоров. Салат из белокочанной капусты, салат витаминный.		2
	4.	Салаты из вареных овощей: «Летний», картофельный, картофельный с кальмарами, мясной, «Столичный», рыбный. Салаты-коктейли. Расчет сырья, необходимого для приготовления блюд. Винегреты. Приготовление винегрета овощного, винегрета с сельдью, грибами, рыбой, мясом. Способы подачи и оформления.		2
	5.	Холодные блюда и закуски из овощей и грибов. Приготовление редьки с маслом, помидор, фаршированных мясным салатом. Икра овощная и грибная. Грибы маринованные или соленые с луком. Холодные блюда и закуски из яиц. Приготовление яиц под майонезом и гарниром. Яйца, фаршированные с сельдью. Способы подачи и оформления.		2
	6.	Приготовление блюд и закусок из свежей рыбы и гастрономических продуктов. Приготовление сельди рубленой, сельди с гарниром, рыбы отварной, с гарниром и хреном, рыбы заливной. Способы подачи и оформления.		2

	7.	Приготовление, и рыбы жаренной под маринадом. Приготовление рыбы фаршированной. Способы сервировки и варианты оформления. Приготовление банкетных закусок. Способы подачи и оформления.		2
	8.	Приготовление и оформление мясных блюд и закусок из отварного мяса и субпродуктов. Приготовление окорока. Приготовление буженины. Приготовление рулета. Приготовление студня говяжьего и паштета из печени. Способы сервировки и варианты оформления.		2
	9.	Приготовление и оформление мясных блюд и закусок из жареного мяса. Приготовление мясного ассорти. Способы сервировки и варианты оформления.		2
	Практические работы		28	
	1.	Технологический процесс приготовления салатов из сырых и вареных овощей.	4	
	2.	Технологический процесс приготовления винегрета.		
	3.	Приготовление салата столичного и мясного.		
	4.	Приготовление простых и сложных бутербродов.		
	5.	Приготовление салата из белокочанной капусты.		
	6.	Приготовление салата из курицы сельдереем и яблоками.		
	7.	Приготовление паштета из говяжьей печени.		
	Самостоятельная работа студентов:		22	
	<ul style="list-style-type: none"> – Подготовка презентации «Мини-закуски и соусы к ним» – Подготовка презентации «Тартинки, канапе, гренки» – Подготовка презентации «Вегетарианские закуски» – Подготовка презентации «Сыры в кулинарии» – Приготовление холодных диетических блюд – Составление технологической схемы приготовления блюда Мясной салат. – Составление технологической схемы приготовления блюда Овощная икра. – Составление технологической схемы приготовления блюда Студень мясной. 			
Раздел 8. Технологический процесс приготовления и оформления холодных блюд и закусок			74	
Тема 8.1. Приготовление холодных и горячих сладких блюд.	Содержание учебного материала		14	
	1.	Характеристика сладких блюд. Фруктовые салаты. Фруктовые десерты. Органолептический способ определения качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Способы приготовления и подачи. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения. Температурный режим хранения. Температура подачи.	14	2
	2.	Приготовление горячих сладких блюд из яблок. Приготовление яблок, жаренных в тесте. Приготовление шарлотки с яблоками. Органолептический способ определения качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Способы приготовления и виды подач. Правила проведения бракеража. Температурный режим хранения. Температура подачи.		2
	3.	Приготовление горячих сладких блюд из круп. Приготовление пудинга рисового. Приготовление каши гурьевской, пудинга сахарного. Органолептический способ определения качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Способы приготовления и отпуска горячих сладких блюд. Правила проведения бракеража. Температурный режим хранения.		2

	4.	Приготовление киселей. Приготовление киселя из свежих ягод. Приготовление киселя молочного. Деление киселей по степени густоты. Органолептический способ определения качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Способы приготовления и подачи. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения. Температурный режим хранения. Температура подачи.		2
	5.	Приготовление желе из плодов и свежих яблок. Приготовление желе из лимонов апельсинов и мандаринов. Приготовление многослойного желе. Органолептический способ определения качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Способы приготовления и подачи. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения. Температурный режим хранения. Температура подачи.		2
	6.	Приготовление муссов. Приготовление мусса клюквенного и мусса яблочного. Органолептический способ определения качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Способы приготовления и подачи. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения. Температурный режим хранения. Температура подачи.		2
	7.	Приготовление самбуков. Самбук абрикосовой и яблочный. Самбук из йогурта и творожной массы. Органолептический способ определения качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Способы приготовления и подачи. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения. Температурный режим хранения. Температура подачи.		2
Тема 8.2. Приготовление простых горячих напитков.	Содержание учебного материала		38	
	1.	Приготовление горячих напитков. Приготовление кофе, чая, какао, шоколада. Способы приготовления и подачи. Правила проведения бракеража. Температура подачи.	6	2
	2.	Приготовление холодных напитков. Способы приготовления и подачи. Правила проведения бракеража. Температура подачи.		2
	3.	Приготовление компотов. Приготовление компота из свежих фруктов и ягод, сухих фруктов и ягод, смеси сухофруктов, консервированных фруктов и ягод, быстрозамороженных плодов и ягод. . Способы приготовления и подачи. Правила проведения бракеража. Температура подачи.		2
	Практические работы		32	
	1.	Приготовление компотов из свежих яблок и сухофруктов.	4	
	2.	Приготовление печеных яблок и гренок с ягодами.	4	
	3.	Приготовление яблок печеных с рисом.	4	
	4.	Приготовление яблок жареных в тесте.	4	
	5.	Приготовление шарлотки с яблоками.	4	
	6.	Приготовление киселя из клюквы и смородины.	4	
7.	Приготовление желе яблочного.	4		
8.	Приготовление клюквенного мусса.	4		
Самостоятельная работа студентов:		22		
<ul style="list-style-type: none"> – Подготовка презентации «Овсяный кисель – прародитель всех киселей» – Подготовка презентации «Карамельные сладости» – Подготовка презентации «Яблочный сезон» – Составление технологической схемы приготовления блюда Сухарный пудинг. 				

	<ul style="list-style-type: none"> – Подготовка презентации «Кофе и медицина» – Подготовка презентации «История кофейника и самовара» – Приготовление диетических сладких блюд и напитков. – Приготовление травяных и фруктовых видов чая. – Составление технологической схемы приготовления Кофе по-варшавски 		
Раздел 9. Технологический процесс приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		77	
Тема 9.1. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба.	Содержание учебного материала	6	
	1. Организация рабочего места в пекарном цеху. Безопасные условия эксплуатации теплового оборудования и инвентаря, инструментов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству готовых хлебобулочных изделий и хлеба. Правила проведения бракеража. Проверка органолептическим способом качества хлебобулочных изделий и хлеба.	6	1
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных изделий. Подготовка сырья. Основное и вспомогательное сырьё. Взаимозаменяемость сырья.		2
	3. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Технология приготовления теста для хлеба и хлебобулочных изделий. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста. Разделка теста. Выпечка хлебобулочных изделий и хлеба.		2
Тема 9.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	Содержание учебного материала	8	
	1. Приготовление воздушного теста. Приготовление и выпечка полуфабрикатов из него. Требования к качеству готовых изделий. Органолептическая оценка готовых изделий из воздушного теста.	8	2
	2. Приготовление заварного теста. Приготовление и выпечка полуфабрикатов из него. Требования к качеству готовых изделий. Органолептическая оценка готовых изделий из заварного теста.		2
	3. Приготовление пресного слоеного теста. Приготовление и выпечка полуфабрикатов из него. Требования к качеству готовых изделий. Органолептическая оценка готовых изделий из пресного слоеного теста.		2
	4. Приготовление бисквитного теста. Приготовление и выпечка полуфабрикатов из него. Требования к качеству готовых изделий. Органолептическая оценка готовых изделий из бисквитного теста.		2
Тема 9.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	Содержание учебного материала	4	
	1. Приготовление песочного теста. Технология приготовления и выпечка печенья. Требования к качеству готовых изделий. Органолептическая оценка готового печенья.	4	2
	2. Приготовление пряничного теста. Технология приготовления пряников и коврижек. Требования к качеству готовых изделий. Органолептическая оценка готовых пряников и коврижек.		2
Тема 9.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты	Содержание учебного материала	4	
	1. Организация рабочего места кондитера. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и инвентаря. Правила выбора основных продуктов. Технология приготовления сиропов инвертного, тиражного и сиропов для промочки. Способы определения концентрации сахара в сиропе. Требования к качеству сиропа. Технология приготовления кремов. Требования к качеству готовых кремов. Органолептическое определение качества кремов.	4	2
	2. Приготовление помады основной, шоколадной, молочной. Требования к качеству помады. Органолептическое определение качества помады. Приготовление сырцовый глазури. Требования к качеству готовой глазури. Органолептическое определение качества глазури. Приготовления сахарной, молочной,		2

		заварной мастики. Требования к качеству готовой мастики. Органолептическое определение качества мастики. Приготовления посыпок: посыпок из выпеченных полуфабрикатов, сахаристых посыпок, шоколадных посыпок. Требования к качеству посыпок.		
Тема 9.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	Содержание учебного материала		10	
	1.	Приготовление бисквитных тортов и пирожных. Правила проведения бракеража. Способы отделки и оформления бисквитных тортов и пирожных. Правила хранения. Требования к качеству готовых тортов и пирожных.	10	2
	2.	Приготовление песочных тортов и пирожных. Правила проведения бракеража. Способы отделки и оформления песочных тортов и пирожных. Правила хранения. Требования к качеству готовых тортов и пирожных.		2
	3.	Приготовление слоеных тортов и пирожных. Правила проведения бракеража. Способы отделки и оформления слоеных тортов и пирожных. Правила хранения. Требования к качеству готовых тортов и пирожных.		2
	4.	Приготовление воздушных тортов и пирожных. Правила проведения бракеража. Способы отделки и оформления воздушных тортов и пирожных. Правила хранения. Требования к качеству готовых тортов и пирожных.		2
	5.	Приготовление заварных и крошковых пирожных. Правила проведения бракеража. Способы отделки и оформления заварных и крошковых пирожных. Правила хранения. Требования к качеству готовых заварных и крошковых пирожных.		2
Тема 9.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	Содержание учебного материала		20	
	1.	Приготовление фруктовых и низкокалорийных тортов и пирожных. Правила проведения бракеража. Способы отделки и оформления фруктовых тортов. Правила хранения. Требования к качеству готовых тортов.	2	1
	Практические работы		16	
	1.	Приготовление песочного теста для печенья звездочка.	4	
	2.	Технологический процесс приготовления сдобного пресного теста и изделий из него. Приготовление ватрушек с творогом.	4	
	3.	Приготовление печенья «Меренги» из воздушного полуфабриката.	4	
	4.	Приготовление бисквитного полуфабриката для кекса столичного.	4	
	Самостоятельная работа студентов:		25	
	<ul style="list-style-type: none"> – Приготовление мучных изделий пониженной калорийности. – Использование пищевых добавок и хлебопекарных улучшителей – Составление технологических схем приготовления пряников. – Составление кроссворда на тему «Хлеб и хлебобулочные изделия» – Подготовка презентации «Обычные и необычные пироги» – Подготовка презентации «Профитроли: гарнир, печенье, изысканное лакомство?» – Подготовка презентации «Тертый калач» – Подготовка презентации «Необычные украшения для тортов» – Подготовка презентации «Импортное оборудование для обработки теста и полуфабрикатов» – Составление технологических схем приготовления кексов. 			
	Дифференцированный зачет		2	

<p>Учебная практика</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение техники безопасности в учебных цехах. Разработка ассортимента блюд из овощей и грибов; 2. Разработка ассортимента сладких блюд и напитков; 3. Разработка ассортимента простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; 4. Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; 5. Обработка овощей и грибов с применением различных методов; 6. Контроль качества и безопасности при охлаждении, замораживании нарезанных овощей и грибов; 7. Подбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; 8. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов и соусов; 9. Контроль качества и безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и разогреве отдельных компонентов для соусов; 10. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; 11. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; 12. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок; 13. Подбор способов хранения холодных блюд и закусок с соблюдением температурного режима; 14. Определение соответствия технологическим требованиям простых сладких блюд и напитков; 15. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд и напитков; 16. Определение соответствия технологическим требованиям простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; 17. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; 18. Дифференцированный зачет 	108	
<p>Производственная практика</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение техники безопасности при работе на производстве. Подготовка гастрономических продуктов; 2. приготовление и оформления холодных блюд и закусок; 3. Подбор способов обработки блюд из овощей и грибов; подбор способов нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; 4. Контроль качества готовых блюд из овощей и грибов; 5. Подготовка сырья для блюд и гарниров из круп и бобовых; подготовка сырья для блюд и гарниров из макаронных изделий; подготовка сырья для блюд из яиц и творога; 6. Подготовка сырья для блюд из теста; 7. Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп и бобовых; 8. Приготовление и оформление блюд и гарниров из макаронных изделий; приготовление и оформление блюд и гарниров из яиц и творога; приготовление и оформление блюд и гарниров из теста; 9. Использование различных технологий приготовления и оформления основных супов; 10. Использование различных технологий приготовления и оформления соусов; 11. Контроль качества готовых супов и соусов; 12. Выбор способов обработки рыбного сырья для полуфабрикатов и блюд из рыбы; 13. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы; 14. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из рыбы; 15. Контроль качества готовых блюд из рыбы; 16. Подбор способов обработки мяса и домашней птицы; организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса домашней птицы; 	180	

17. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; 18. Контроль качества готовых блюд из мяса и домашней птицы; 19. Использование различных технологий приготовления и оформления холодных блюд; использование различных технологий приготовления и оформления холодных закусок; контроль качества холодных блюд и закусок; 20. Использование различных технологий приготовления и оформления сладких блюд; приготовление сладких блюд; 21. Использование различных технологий приготовления и оформления напитков, приготовление напитков; 22. Контроль качества готовых сладких блюд и напитков; 23. Использование различных технологий приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; 24. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; контроль качества готовых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; 25. Дифференцированный зачет		
Всего:	885	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации рабочей программы профессионального модуля предусмотрено наличие учебного кабинета Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, лаборатории Технического оснащения и организации рабочего места и учебного кулинарного и кондитерского цехов.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- комплект тестовых заданий по темам;
- методические рекомендации для выполнения практических работ;
- комплект презентаций по темам и разделам;
- компьютеры, принтер, сканер, модем, проектор;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации;

Оборудование лаборатории:

- стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы,
- электромеханическое оборудование (мясорубка),
- холодильное оборудование.

Оборудование лаборатории:

- технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Пасько О. В., Бураковская Н. В., Артюхова О.В. Технология продукции общественного питания: Учебник для СПО. Курс с экзаменом. - М.: Юрайт, 2020. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-471424>

Рекомендуемые источники

Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар», 8-е изд., стер. В 4 ч. ЭБС Академия, 2014 г.

1. Г.Г.Дубцов Технология приготовления пищи. М.- Академия, 2009г.
2. Г.Г.Дубцов.,М.Ю. Сиданова Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. М.-Академия, 2009г.
3. Н.А.Анфимова Кулинария. М. Академия, 2010г.
4. Н.И.Дубровская Кулинария. Лабораторный практикум. М. Академия,2011г.
5. Т.А.Кочурина Контрольные материалы по профессии "Повар". М. Академия, 2011г.

Нормативные источники

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981

5. Сборник рецептур блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988
6. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
13. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв.Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01№ 325.

Интернет - ресурсы:

1. Учебно-методические комплексы. - Режим доступа: <http://umk-spo.biz/> без регистрации. - Заглавие с экрана.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению рабочей программы профессионального модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла

ОП.03 Организация и хранения и контроль запасов сырья

ОП.05 Метрология и стандартизация,

ОП.10 Контроль качества продукции общественного питания,

ОП.11 Техническое оснащение и организация рабочего места.

МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

При организации учебных занятий в целях реализации компетентностного подхода применяются активные и интерактивные формы и методы обучения (деловые и ролевые игры, разбора конкретных ситуаций и т.п.), партнерские отношения преподавателя с обучающимися, обучающихся между собой; использование средств для повышения мотивации к обучению.

Формы проведения занятий обеспечивают эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения.

Обучающийся учиться сам, а преподаватель осуществляет управление его учением: мотивирует, организывает, координирует, консультирует, контролирует его учебно-познавательную деятельность. Каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечным фондам.

Для повышения эффективности образовательного процесса практические занятия и лабораторные работы с обучающимися проводятся в количестве 15 человек в одной подгруппе. Условия консультационной помощи обучающимся:

Консультационная помощь осуществляется за счет проведения индивидуальных - групповых консультаций. Самостоятельная внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением (учебными элементами, методически рекомендациями и т.п.). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню модуля.

При подготовке к итоговой аттестации по модулю организуется проведение консультаций.

4.4. Кадровое обеспечение модуля ПМ.07 в рамках подготовки специалистов среднего звена

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается преподавателями, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Имеют опыт работы в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.07) (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1. Готовить блюда и гарниры из картофеля и других овощей.	<p>Определять показатели качества овощей и грибов согласно ТУ, ОСТ; Отбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов согласно правилам эксплуатации и СанПиН; Приготовление и порционирование блюд и гарниров из круп и риса в соответствии с СанПиН, ГОСТ Р 50763-95.</p>	<p>Наблюдение за деятельностью во время практических занятий № 1-6. Наблюдение за деятельностью во время учебной и производственной практик. Оценка результатов контрольной работы и промежуточной аттестации. Определение уровня умений во время промежуточной аттестации.</p>
ПК 7.2. Готовить блюда и кулинарные изделия из круп, бобовых, макаронных изделий и яиц.	<p>Проверка органолептическим способом качества круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога согласно ТУ, ОСТ; Отбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога согласно правилам эксплуатации и СанПиН; Приготовление и оформление блюд и гарниров в соответствии с СанПиН, ГОСТ Р 50763-95.</p>	<p>Наблюдение за деятельностью во время практических занятий № 7-15. Наблюдение за деятельностью во время учебной и производственной практик. Оценка результатов контрольной работы и промежуточной аттестации. Определение уровня умений во время промежуточной аттестации.</p>
ПК 7.3. Готовить блюда из рыбы и мяса.	<p>Проверка органолептическим способом качества рыбы и готовых полуфабрикатов согласно ТУ, ОСТ; Отбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из рыбы согласно правилам эксплуатации и СанПиН; Приготовление и порционирование блюд из рыбы в соответствии с СанПиН, ГОСТ Р 50763-95.</p>	<p>Наблюдение за деятельностью во время практических занятий № 17-35. Наблюдение за деятельностью во время учебной и производственной практик. Оценка результатов промежуточной аттестации. Определение уровня умений во время ЭК.</p>
ПК 7.4. Готовить бутерброды, холодные закуски, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов.	<p>Проверка органолептическим способом качество сырья и полуфабрикатов для приготовления бутербродов и закусок согласно ТУ, ОСТ; Отбор производственного инвентаря и оборудования для обработки сырья и приготовления бутербродов и закусок согласно правилам эксплуатации и СанПиН; Приготовление и оформление бутербродов и закусок в соответствии с СанПиН, ГОСТ Р 50763-95.</p>	<p>Наблюдение за деятельностью во время практических занятий № 36-40. Наблюдение за деятельностью во время учебной и производственной практик. Оценка результатов промежуточной аттестации. Определение уровня умений во время ЭК.</p>
ПК 7.5. Готовить	Проверка органолептическим спо-	Наблюдение за деятельностью во

блины, оладьи и блинчики.	собом качества муки, яиц, жиров и сахара, согласно ТУ, ОСТ; Приготовление блинов, оладий и блинчиков в соответствии с СанПиН, ГОСТ Р 50763-95.	время практического занятия № 16. Наблюдение за деятельностью во время учебной производственной практик. Определение уровня умений во время промежуточной аттестации.
ПК 7.6. Порционировать и раздавать блюда массового спроса.	Использование весового оборудования согласно правилам эксплуатации и СанПиН; Подача блюд (изделий) в соответствии с СанПиН, ГОСТ Р 50763-95.	Наблюдение за деятельностью во время учебной и производственной практики; Определение уровня умений во время промежуточной аттестации.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии - грамотная постановка цели дальнейшего профессионального роста	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - оценка эффективности и качества выполнения;	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе проведения лабораторных работ, деловых и ролевых игр, конференций, круглых столов, в нестандартных ситуациях
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации и выполнении работ по разработки технологических процессов;	Наблюдение, оценка портфолио: участие в научно-технических конференциях, научно-техническом творчестве, наличие дипломов, грамот).
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация владения программными и программно-аппаратными, и техническими средствами и устройствами, функционирующими на базе микропроцессорной; - вычислительной техники, а также современных средств и систем транслирования информации, информационного обмена;	

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- скорость адаптации при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- демонстрация навыков организации работы подчиненных и контроля выполнения заданий - самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- правильность и четкость организации самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля (ПМ.07)	
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- точность анализа инноваций в энергетике, использование современных технологий в профессиональной деятельности	