

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ОГАПОУ «Ульяновский авиационный колледж–Межрегиональный центр компетенций»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»

для специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

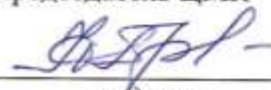
Базовая подготовка

Ульяновск
2017

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) с учётом Профессионального стандарта и Стандарта компетенций WorldSkills Russia базовой подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Министерства образования и науки РФ № 384 от 22.04.2014 года) – ред.3, изм. 15%

РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании ЦМК
коммерции, товароведения и
общественного питания
Председатель ЦМК


_____ Н.М. Пронина
подпись

Протокол № 11 от «14» июня 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по учебно-
методической работе


_____ Л.Н. Подкладкина
подпись

«15» июня 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по
учебно-производственной работе


_____ Р.М. Баскаков
подпись

«15» июня 2017 г.

ОРГАНИЗАЦИЯ-РАЗРАБОТЧИК: УАвиаК – МЦК

РАЗРАБОТЧИК: Саламонова Елена Владимировна, преподаватель высшей категории

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	59
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	62

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) в соответствии с ФГОС по специальности СПО базовой подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности **Выполнение работ по профессии «Повар»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
- ПК 7.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
- ПК 7.3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
- ПК 7.4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
- ПК 7.5. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
- ПК 7.6. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ПК 7.7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
- ПК 7.8. Готовить бульоны и отвары.
- ПК 7.9. Готовить простые супы.
- ПК 7.10. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.
- ПК 7.11. Готовить простые холодные и горячие соусы.
- ПК 7.12. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
- ПК 7.13. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
- ПК 7.14. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- ПК 7.15. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 7.16. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ПК 7.17. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 7.18. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
- ПК 7.19. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 7.20. Готовить и оформлять салаты.
- ПК 7.21. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 7.22. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- ПК 7.23. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 7.24. Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.25. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении профессии «Повар, кондитер», в рамках профессионального образования, профессиональной подготовки, профильного обучения

1.2. Цели и задачи профессионального 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:

- ПО 1** обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков.
- ПО 2** подготовки к работе основного производства организации питания и рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания (с учётом ПС)
- ПО 3** уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара при приготовлении блюд из овощей и грибов (с учётом ПС)
- ПО 4** упаковки и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения (с учётом ПС)
- ПО 5** оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС)
- ПО 6** процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара (с учётом ПС)
- ПО 7** Порционирования (комплектация), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара (с учётом ПС)
- ПО 8** помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации (с учётом ПС)
- ПО 9** приема и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара их презентации (с учётом ПС)
- ПО 10** упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара (с учётом ПС)
- ПО 11** подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС)
- ПО 12** приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд (с учётом ПС)
- ПО 13** контроля хранения и расхода продуктов на производстве (с учётом ПС)
- ПО 14** контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС)
- ПО 15** подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов (с учётом WSR)
- ПО 16** приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации разнообразного ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом WSR)

уметь:

- У1** Проверять органолептическим способом годность овощей, грибов, пряностей, приправ, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса, домашней птицы;
- У2** Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков;
- У3** Обрабатывать различными методами овощи, грибы, крупы, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог, рыбу, мясо, домашнюю птицу;
- У4** Нарезать и формировать традиционные виды овощей, грибов;

- У5** Охлаждать и замораживать овощи, грибы, полуфабрикаты из творога, теста, рыбы, мяса, домашней птицы.
- У6** *эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос (с учётом ПС)*
- У7** *кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия (с учётом ПС)*

знать:

- З1** Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса, домашней птицы;
- З2** Характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд;
- З3** Технику обработки овощей, грибов, пряностей, приправ, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса, домашней птицы;
- З4** Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы;
- З5** Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков;
- З6** Правила проведения бракеража;
- З7** Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- З8** Правила хранения готовых блюд;
- З9** Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, яиц, творога, рыбы, мяса, домашней птицы;
- З10** Правила их безопасного использования.
- З11** *Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС)*

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – **480** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **300** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **200** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **100** часов;

учебной и производственной практики – **72/108** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 7.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 7.3.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 7.4.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 7.5.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 7.6.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 7.7.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 7.8.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 7.9.	Готовить простые супы.
ПК 7.10.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.
ПК 7.11.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 7.12.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 7.13.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 7.14.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 7.15.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 7.16.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 7.17.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 7.18.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 7.19.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 7.20.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 7.21.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 7.22.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.23.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.24.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.25.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), 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 ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 07

Коды профессиональных компетенций	Наименование 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, часов	Учебная, часов	Производственная, часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК 7.1	Раздел 1. Производство первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов.	21	14	4	7			
	Раздел 2. Производство первичной обработки, подготовки приправ.	6	4	2	2			
ПК 7.2	Раздел 3. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	24	16	8	8			
ПК 7.3	Раздел 4. Производство первичной обработки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока.	9	6	2	3			
ПК 7.4		Раздел 5. Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	21	14	8	7		
ПК 7.5								
ПК 7.6 ПК 7.7	Раздел 6. Приготовление и оформление блюд и гарниров из яиц, творога, теста.	18	12	8	6			
ПК 7.8 ПК 7.9	Раздел 7. Изучение тепловой кулинарной обработки продуктов.	12	8	2	4			
	Раздел 8. Приготовление, оформление супов.	24	16	8	8			
ПК 7.10 ПК 7.11	Раздел 9. Приготовление, оформление соусов.	18	12	8	6			
ПК 7.12	Раздел 10. Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов.	12	8	4	4			
ПК 7.13	Раздел 11. Приготовление рыбных полуфабрикатов.	6	4	0	2			
ПК 7.14	Раздел 12. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.	24	16	8	8			
ПК 7.15	Раздел 13. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	15	10	4	5			
ПК 7.16	Раздел 14. Приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.	12	8	2	4			

ПК 7.17 ПК 7.18	Раздел 15. Приготовление блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	24	16	8	8		
ПК 7.19 ПК 7.20 ПК 7.21. ПК 7.22	Раздел 16. Приготовление холодных блюд и закусок.	21	14	8	7		
ПК 7.23. ПК 7.24 ПК 7.25.	Раздел 17. Приготовление и оформление сладких блюд	15	10	8	5		
	Раздел 18. Приготовление и оформление напитков.	18	12	8	6		
	Учебная практика, часов	72				72	-
	Производственная практика, часов	108				-	108
ВСЕГО:		480	200	100	100	72	108

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, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 ПМ.07 Производство первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов		12	
МДК 07.01 Технология приготовления кулинарных блюд			
	уметь: <ul style="list-style-type: none"> – Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; – Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки овощей и грибов; – Обрабатывать различными методами овощи и грибы; – Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; – Охлаждать и замораживать овощи и грибы. знать: <ul style="list-style-type: none"> – Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; – Технику обработки овощей, грибов; – Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; – Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; – Правила хранения овощей и грибов; – Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов; – Правила их безопасного использования. 		

Тема 1.1. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов.	Содержание		
	Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов.	2	II
Тема 1.2. Техника обработки овощей.	Самостоятельная работа: 1. Сбор информации о состоянии местного рынка плодоовощных товаров г.Ульяновска.	2	
	Содержание		
	Назначение овощей и грибов в питании. Схема первичной обработки методы обработки. Правила хранения очищенных овощей. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов.	2	II
	Виды простой и сложной нарезки клубнеплодов корнеплодов, луковых, капустных овощей их применение	2	
	ЛЗ 1 Обработка и нарезка традиционных видов овощей.	6	
	Самостоятельная работа: 1. Оформить таблицу в рабочую тетрадь. 2. Подготовиться к контрольной работе. 3. Оформить лабораторную работу № 1 в тетрадь для ЛПР.	1 2 1	
	Раздел 2 ПМ.07 Производство первичной обработки, подготовки пряностей и приправ.	4	
	уметь: – Проверять органолептическим способом годность пряностей, приправ, пищевых добавок; – Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки пряностей, приправ, пищевых добавок; – Обрабатывать пряности, приправы, пищевые добавки; знать: – Характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; – Технику обработки пряностей; – Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке пряностей; – Правила их безопасного использования.		
Тема 2.1. Характеристика основных видов пряностей,	Содержание		II
	Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок.	2	

приправ, пищевых добавок.	Применение основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок в кулинарии.	2	II
	Самостоятельная работа: 1. Создать и оформить презентацию по теме «Пряности, приправы, вкусовые добавки». 2. Оформить практическую работу № 2 в тетрадь для ЛПР.	1 2	
Раздел 3. ПМ.07 Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов		16	
	уметь: <ul style="list-style-type: none"> – Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; – Обрабатывать различными методами овощи и грибы; – Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; – Охлаждать и замораживать овощи и грибы. знать: <ul style="list-style-type: none"> – Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; – Технику обработки овощей и грибов; – Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; – Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; – Правила проведения бракеража; – Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; – Правила хранения овощей и грибов; – Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей и грибов; – Правила их безопасного использования. 		
Тема 3.1. Приготовление простых блюд и гарниров из овощей.	Содержание		
	Значение овощных блюд в питании. Ассортимент, способы приготовления, варианты оформления и отпуск блюд и гарниров из овощей отварных и припущенных.	2	II

	Ассортимент, способы приготовления, варианты оформления и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов жареных.	2	
	Ассортимент, способы приготовления, варианты оформления и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов тушеных и запеченных.	2	
	ПЗ 1 Расчёт сырья на блюда и гарниры из овощей и грибов	2	
	ЛЗ 2 Приготовление блюд из овощей	6	
	Повторение и обобщение пройденного материала Контрольная работа	2	II
	Самостоятельная работа: 1. Оформить таблицу в тетрадь. 2. Оформить практическую работу № 1 в тетрадь для ЛПР. 3. Подготовить отчёт по теме «Овощные блюда и гарниры ПОП г. Ульяновска». 4. Оформить лабораторную работу № 2 в тетрадь для ЛПР.	1 1 2 3	
Раздел 4 ПМ.07 Производство первичной обработки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока.		6	
	уметь: – Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; – Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья; знать: - Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; – Способы минимизации отходов при обработке продуктов; – Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
Тема 4.1. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству зерновых продуктов.	Содержание		
	Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству круп.	2	II
	Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству бобовых, макаронных изделий.	2	II
	Практические и лабораторные занятия – не предусмотрены		

	Самостоятельная работа 1. Оформить планшет с крупами и макаронными изделиями	2	
Тема 4.2. Классификация и ассортимент жиров, сахара, яиц и молока.	Содержание	2	II
	Классификация, ассортимент, товароведная характеристика и первичная обработка пищевых жиров, масел, сахара, яиц и яичных продуктов, молока и молочных продуктов.		
	Самостоятельная работа: 1. Подготовить информацию по ассортименту молочных продуктов г. Ульяновска	4	
Раздел 5. ПМ.07 Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.		12	
	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; – Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; – Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; – Способы минимизации отходов при обработке продуктов; – Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; – Правила проведения бракеража; – Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; – Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; – Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 		

Тема 5. 1. Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	Содержание		
	Обработка и подготовка круп к варке. Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд из каш.	2	II
	Обработка и подготовка бобовых и макаронных изделий к варке. Блюда из бобовых и макаронных изделий. Правила варки бобовых и макаронных изделий.	2	II
	Ассортимент, приготовление и отпуск блюд из бобовых и макаронных изделий на ПОП г. Ульяновска. Контрольная работа	2	II
	ЛЗ 3 Приготовление, подача простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, способы их сервировки.	6	
	Самостоятельная работа: 1. Составить и оформить презентацию по теме «Блюда из макаронных изделий». 2. Подготовиться к контрольной работе 2. Оформить лабораторную работу № 3 в тетрадь для ЛПР.	2 2 3	
Раздел 6. ПМ.07 Приготовление и оформление блюд и гарниров из яиц, творога, теста.		10	
	уметь: – Проверять органолептическим способом качество молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; – Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; – Готовить и оформлять блюда и гарниры из яиц, творога, теста; знать: – Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству молочных и жировых продуктов, яиц, творога; – Способы минимизации отходов при обработке продуктов; – Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из яиц, творога, теста; – Правила проведения бракеража; – Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;		

	<ul style="list-style-type: none"> – Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; – Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 		
Тема 6. 1. Приготовление и оформление блюд и гарниров из яиц и яичных продуктов.	Содержание	2	II
	Обработка и подготовка яиц и яичных продуктов. Ассортимент, варианты оформления и подачи блюд из яиц отварных, жареных и запеченных.		
	Самостоятельная работа: 1. Оформить сообщение по теме «Национальные блюда из яиц и яичных продуктов».	1	
Тема 6. 2. Приготовление и оформление блюд и гарниров из творога, теста.	Содержание	2	II
	Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи отварных, жареных и запеченных блюд из творога и теста.		
	ЛЗ 4 Приготовление, варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из яиц, творога, теста, способы их сервировки.	6	
	Самостоятельная работа: 1. Составить и оформить сообщение по теме «Блюда из творога». 2. Оформить лабораторную работу № 4 в тетрадь для ЛПР.	2 3	
Раздел 7 ПМ.07 Изучение тепловой кулинарной обработки продуктов.		8	
	уметь: <ul style="list-style-type: none"> – Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам и соусам; – Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; – Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; – Оценивать качество готовых блюд; – Охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов. знать: <ul style="list-style-type: none"> – Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; 		

	<ul style="list-style-type: none"> – Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; – Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; – Температурный режим и правила приготовления супов и соусов; – Правила проведения бракеража; – Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; – Правила хранения и требования к качеству готовых блюд; – Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 		
Тема 7.1. Виды тепловой обработки.	Содержание	2	II
	Виды тепловой обработки, их характеристики и значения. Требования к тепловой обработке.		
	Самостоятельная работа: 1. Написать сообщение по теме «Способы тепловой обработки».	1	
Тема 7.2. Изменение пищевых веществ при тепловой обработке.	Содержание	2	II
	Изменение белков, углеводов, при тепловой обработке.		
	Изменение жиров и витаминов при тепловой обработке.	2	II
	Повторение и обобщение пройденного материала	2	II
	Контрольная работа		
	Самостоятельная работа: 1. Подготовиться к контрольной работе. 2. Оформить таблицу по теме «Изменение пищевых веществ при тепловой обработке».	2 1	
Раздел 8. Приготовление и оформление супов.	ПМ.07	20	
	уметь: <ul style="list-style-type: none"> – Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам; – Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов; – Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов; – Оценивать качество готовых блюд; знать:		

	<ul style="list-style-type: none"> – Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов; – Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов; – Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов; – Температурный режим и правила приготовления супов; – Правила проведения бракеража; – Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; – Правила хранения и требования к качеству готовых блюд; – Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 		
Тема 8.1. Приготовление бульонов. Общие правила варки супов. Тема 8.2. Приготовление супов заправочных.	Содержание Ассортимент, классификация основных супов, приготовление бульонов и полуфабрикатов.	2	II
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов		
	Содержание Щи, борщи: ассортимент, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении.	2	
	Рассольники, солянки: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении..	2	
	Супы с крупами, бобовыми и макаронными изделиями: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении.	2	
Тема 8.3. Приготовление супов разных	Содержание		
	Супы сладкие, молочные, прозрачные, супы-пюре: ассортимент, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении.	2	II
	Супы холодные, из концентратов, национальные: ассортимент, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении.	2	II
	Контрольная работа		
	ПЗ 2 Расчёт сырья для приготовления супов.	2	
	ЛЗ 5 Приготовление, варианты оформления и подачи супов заправочных, способы их сервировки.	6	

	<p>Самостоятельная работа:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оформить схемы приготовления супов заправочных. 2. Оформить схемы приготовления супов разных. 3. Оформить лабораторную работу № 5 в тетрадь. 4. Изучить национальные супы народов Среднего Поволжья. 	2 2 3 1	
<p>Раздел 9. Приготовление оформление соусов.</p>	<p>ПМ.07 и</p>	12	
	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным соусам; – Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов; – Использовать различные технологии приготовления и оформления основных соусов; – Оценивать качество готовых соусов; – Охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных соусов; – Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении соусов; – Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных соусов; – Температурный режим и правила приготовления соусов; – Правила проведения бракеража; – Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; – Правила хранения и требования к качеству готовых соусов; – Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 		
<p>Тема 9.1. Приготовление соусов. Общие правила варки</p>	<p>Содержание</p> <p>Классификация, пищевая ценность соусов. Приготовление соусов: красного, белого, сметанного, молочного и их производных.</p>	2	II

соусов.	Приготовление соусов: грибного, яично – масляных, масляных смесей,; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении соусов	2	II
	Приготовление соусов: соусов холодных, сладких, салатные заправки: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов Контрольная работа	2	II
	ЛЗ № 6 Приготовление соусов	6	
	Самостоятельная работа: 1. Составить схемы приготовления соусов. 2. Изучить национальные соусы народов Среднего Поволжья. 3. Оформить лабораторную работу № 6 в тетрадь.	2 1 3	
Раздел 10 ПМ.07 Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов.		8	
	уметь: – Проверять органолептическим способом качество рыбы и морепродуктов; – Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки рыбы и морепродуктов; – Использовать различные технологии обработки рыбы и морепродуктов; – Оценивать качество обработанной рыбы и морепродуктов; знать: – Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья; – Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья; – Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов; – Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
Тема 10.1. Первичная обработка и разделка рыбы, морепродуктов.	Содержание		
	Классификация, пищевая ценность, схема первичной обработки рыбы.	2	II
	Обработка и разделка чешуйчатой рыбы. Особенности обработки и разделки сельди.	2	II
	Обработка и разделка бесчешуйчатой рыбы. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству морепродуктов. Контрольная работа	2	II

	ЛЗ № 7 Механическая кулинарная обработка рыбы	2	
	Самостоятельная работа: 1. Оформить схемы разделки рыбы и морепродуктов. 2. Произвести расчёты по обработке и разделки рыбы.	2 2	
Раздел 11 Приготовление полуфабрикатов.	ПМ.07 рыбных	4	
	уметь: – Проверять органолептическим способом качество рыбы; – Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления из рыбы; знать: – Классификация полуфабрикатов из рыбы; – Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов из рыбы; – Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы; – Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
Тема 11.1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	Содержание Ассортимент, приготовление натуральных полуфабрикатов из рыбы Ассортимент, приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы. Самостоятельная работа: 1. Изучить ассортимент полуфабрикатов из рыбы народов Среднего Поволжья	2 2 2	II II
Раздел 12 Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.	ПМ.07 блюда из	16	
	уметь: – Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; – Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;		

	<ul style="list-style-type: none"> – Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; – Оценивать качество готовых блюд; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; – Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; – Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; – Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; – Правила проведения бракеража; – Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; – Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; – Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 		
Тема 12.1. Приготовление и оформление блюд из рыбы.	Содержание		
	Блюда из рыбы отварной, припущенной и жареной: ассортимент, приготовление, последовательность выполнения технологических операций.	2	II
	Блюда из рыбы запеченной и тушеной: ассортимент, приготовление, последовательность выполнения технологических операций.	2	II
	Блюда из рыбы рубленой и кнельной массы: ассортимент, приготовление, последовательность выполнения технологических операций.	2	
	Национальные рыбные блюда: ассортимент, приготовление, последовательность выполнения технологических операций. Дифференцированный зачёт	2	II
	ПЗ 3 Расчёт сырья для приготовления блюд из рыбы	2	
	ЛЗ № 8 Приготовление блюд из рыбы	6	
	Самостоятельная работа:		
1. Составить сообщение по теме «Питательная ценность рыбы»	1		
2. Составить презентацию по теме «Приготовление п/ф из рыбы и морепродуктов»	2		
3. Подготовиться к зачёту.	1		
4. Оформить нормативы расчётов лабораторной работы в тетрадь для ЛПР. Отчет по ЛР №8	3		

	5. Изучить ассортимент рыбных блюд народов Среднего Поволжья.	1	
Раздел 13 ПМ.07 Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы.		18	
	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы; – Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; – Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении п/ф из мяса и домашней птицы; – Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; – Правила хранения и требования к качеству; – Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 		
Тема 13.1. Первичная обработка мяса.	Содержание	2	II
	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса. Схема первичной обработки мяса. Последовательность выполнения технологических операций при разрубке, разделки и обвалки передней и задней четвертины говядины.		
	ПЗ 4 Разруб и обвалка передней и задней четвертины говядины.	2	
	Последовательность выполнения технологических операций при разрубке, разделки и обвалки свиной и бараньей туши. Кулинарное применение частей мяса.	2	
	ПЗ 5 Разруб и обвалка свиной и бараньей туши.	4	
	Последовательность выполнения технологических операций при разрубке, разделки и обвалки домашней птицы, мяса диких животных, кроликов. Контрольная работа	1 1	
	ПЗ 6 Разделка и обвалка домашней птицы	4	
	ЛЗ № 9 Механическая кулинарная обработка мяса, птицы	2	
Самостоятельная работа:			

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Составить схему первичной обработки мяса. 2. Решить производственные задачи по теме «Обработка мяса» 3. Подготовиться к контрольной работе 4. Оформить нормативы расчётов лабораторной работы в тетрадь для ЛПР. 	1 2 1 1	
Раздел 14 ПМ.07 Приготовление полуфабрикатов из мяса и сельскохозяйственной птицы.		4	
	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы; – Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; – Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; – Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; – Правила хранения и требования к качеству; – Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 		
Тема 14. 1. Приготовление полуфабрикатов из мяса и с/х птицы.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и с/х птицы.	2	II
	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении натуральной рубки, котлетной и кнельной массы из мяса и п/ф из них.	2	II
	<p>Самостоятельная работа:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составить технологическую схему приготовления п/ф из мяса. 2. Изучить приготовление п/ф из мяса и птицы. 	2 2	
Раздел 15 ПМ.07 Приготовление блюд из мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.		14	

	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; – Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; – Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; – Оценивать качество готовых блюд; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; – Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; – Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; – Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; – Правила проведения бракеража; – Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; – Правила хранения и требования к качеству; – Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 		
<p>Тема 15.1. Приготовление блюд из мяса.</p>	<p>Содержание</p>		
	<p>Ассортимент, приготовление блюд из мяса отварного, жареного, тушеного, запеченного.</p>	2	II
	<p>Ассортимент, технология приготовления блюд из натуральной рубки, котлетной массы и блюд из птицы.</p>	2	II
	<p>Контрольная работа</p>		
	<p>ПЗ 7 Расчёт сырья для приготовления блюд из мяса.</p>	4	
	<p>ЛЗ № 10 Приготовление блюд из мяса и птицы</p>	6	
<p>Самостоятельная работа:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составить технологическую схему приготовления блюд из мяса и птицы. 2. Оформить нормативные данные в тетрадь для ЛППР. 	4		
	1		

	3. Изучить приготовление национальных блюд из мяса и птицы народов Среднего Поволжья.	3	
Раздел 16 Приготовление блюд и закусок.	ПМ.07 холодных	14	
	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; – Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; – Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; – Оценивать качество холодных блюд и закусок; – Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; – Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; – Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; – Температурный режим хранения, правила охлаждения холодных блюд и закусок; – Правила проведения бракеража; – Способы сервировки и варианты оформления; – Требования к качеству холодных блюд и закусок; – Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 		
Тема 16.1. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок.	Бутерброды, салаты, овощные и горячие закуски : классификация, пищевая ценность.	2	II
	Винегреты, блюд и закусок из рыбы и морепродуктов, мяса, с/х птицы классификация, пищевая ценность.	2	II
	ПЗ № 16 Расчёт сырья холодных блюд и закусок для ЛПП	4	
	ЛЗ № 11 Приготовление холодных блюд и закусок	6	

	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>1. Составить отчёт по теме «Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП г. Ульяновска».</p> <p>2. Оформить нормативные данные в тетрадь для ЛПР.</p> <p>3. Изучить приготовление национальных холодных блюд и закусок народов Среднего Поволжья.</p>	2	
		2	
		3	
Раздел 17 ПМ.07 Приготовление и оформление сладких блюд.		12	
	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – Определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам; – Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд; – Использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд; – Оценивать качество готовых блюд; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд; – Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд; – Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд; – Температурный режим хранения сладких блюд, температуру подачи; – Правила проведения бракеража; – Способы сервировки и варианты оформления; – Требования к качеству сладких блюд; – Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 		
Тема 17.1. Приготовление сладких блюд.	Содержание		
	Компоты, кисели, холодные и горячие сладкие блюда: классификация, пищевая ценность.	2	II
	ПЗ 9 Расчёт сырья сладких блюд для ЛПР	4	
	ЛЗ № 12 Приготовление сладких блюд	6	

	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>1. Составить отчёт по теме «Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП г. Ульяновска».</p> <p>2. Оформить нормативные данные в тетрадь для ЛПР.</p> <p>3. Изучить приготовление национальных сладких блюд народов Среднего Поволжья.</p>	1 1 3	
<p>Раздел 18 ПМ.07 Приготовление и оформление напитков.</p>		10	
	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – Определять их соответствие технологическим требованиям к напиткам; – Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления напитков; – Использовать различные технологии приготовления и оформления напитков; – Оценивать качество готовых блюд; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству напитков; – Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении напитков; – Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении напитков; – Температурный режим хранения напитков, температуру подачи; – Правила проведения бракеража; – Способы сервировки и варианты оформления; – Требования к качеству напитков; – Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 		
<p>Тема 18.1. Приготовление напитков.</p>	<p>Горячие и холодные напитки: классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, Контрольная работа</p>	2	II
	<p>ПЗ 10 Расчёт сырья для приготовления напитков.</p>	2	II
	<p>ЛЗ № 13 Приготовление напитков</p>	6	
	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>1. Составить отчёт по теме «Ассортимент напитков на ПОП г. Ульяновска».</p>	1	

	2. Оформить нормативные данные в тетрадь для ЛПР. 3. Оформить ЛПР, используя нормативные данные.	2 3	
Дифференцированный зачёт по МДК 07. 01 Технология приготовления кулинарных блюд			
Учебная и производственная практики			
Учебная практика		72	
Виды работ			
1.	Приемка и подготовка овощей: клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, плодовых, томатных, пряных, консервированных.		
2.	Организация рабочего места в овощном цехе: ознакомление с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, соблюдение правил т/б при работе и санитарно-гигиенических требований.		
3.	Выполнение механической кулинарной обработки овощей: определение отходов при нарезке и обработке овощей, охлаждение и замораживание нарезанных овощей, соблюдение режимов хранения овощей.		
4.	Выполнение простых и сложных форм нарезки: клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, плодовых, томатных, пряных, консервированных овощей		
5.	Приемка и подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока, для приготовления блюд и гарниров.		
6.	Соблюдение режимов хранения круп, муки, яиц, молока, жиров.		
7.	Обработка яиц.		
8.	Приемка и подготовка круп: гречневой, пшеничной, рисовой, перловой, ячневой, овсяной, манной; бобовых (горох, фасоль, бобы, чечевица), кукурузы.		
9.	Организация рабочего места в горячем цехе: - ознакомление с технологическим и электротепловым оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой; - соблюдение правил техники безопасности при работе, Санитарно-гигиенических требований.		
10.	Расчет количества жидкости для варки каш различной консистенции.		
11.	Выполнение тепловой обработки: приготовление каш(рассыпчатых, вязких, жидких) из круп (гречневой, пшеничной, рисовой, перловой, ячневой, овсяной, манной) и бобовых.		
12.	Варка бобовых для приготовления блюд и гарниров.		
13.	Приготовление простых блюд из каш: котлет, биточков (манных, рисовых), запекание крупеника		
14.	Приготовление блюд и гарниров из бобовых.		
15.	Подбор посуды для подачи.		

<ol style="list-style-type: none"> 16. Подбор и использование соусов для отпуска. 17. Порционирование готовых блюд и гарниров. 18. Проведение бракеража. 19. Соблюдение режима реализации готовых блюд из круп, бобовых. 20. Подготовка макаронных изделий к варке. 21. Выполнение варки макаронных изделий различными способами. 22. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий (отварных, запеченных). 23. Использование соусов для подачи блюд из макаронных изделий. 24. Варка яиц и приготовление блюд из отварных яиц. 25. Приготовление жаренных (яичницы, омлета, драчены) и запеченных блюд из яиц. 26. Подготовка творога для приготовления блюд. 27. Приготовление блюд из творога: отварных, запеченных, жаренных. 28. Приготовление холодных блюд из творога. 29. Соблюдение режима реализации и хранения готовых блюд. 30. Замес пресного теста для пельменей, вареников, лапши. 31. Приготовление фаршей для вареников и пельменей: овощного, фруктового, мясного, творожного, рыбного. 32. Формирование и подготовка вареников и пельменей к тепловой обработке. 33. Выполнение нарезки лапши домашней. 34. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; 35. Организация рабочего места; 36. Выбор и подготовка кухонной посуды и инвентаря; 37. Подготовка технологического оборудования; 38. Варка бульонов: костного, мясо-костного, из птицы, рыбного; 39. Варка отваров: грибного, овощного, фруктового; 40. Соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности. 41. Проведение бракеража бульонов и отваров; 42. Хранение бульонов и отваров. 43. Выбор ассортимента супов; 44. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; 45. Приемка и органолептическая оценка качества сырья; 46. Механическая обработка сырья и подготовка сырья к приготовлению супов; 47. Организация рабочего места в суповом отделении: подбор кухонной посуды, производственного инвентаря, установление температурного режима для нагрева электроплит. 48. Приготовление супов; 		
---	--	--

49.	Подбор столовой посуды для подачи супов;		
50.	Порционирование и оформление супов;		
51.	Отпуск супов различными вариантами подачи;		
52.	Проведение бракеража супов;		
53.	Соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности.		
54.	Хранение и реализация супов.		
55.	Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов для соусов;		
56.	Органолептическая оценка качества сырья;		
57.	Организация рабочего места в соусном отделении горячего цеха: подбор кухонной посуды, инвентаря		
58.	Подготовка электротеплового оборудования;		
59.	Приемка сырья для приготовления полуфабрикатов;		
60.	Приготовление мучных пассировок: красной, белой, холодной;		
61.	Приготовление коричневого бульона;		
62.	Приготовление пассировок из овощей, томата;		
63.	Приготовление соусов промышленного производства (майонез, кетчупы, соус “Южный”)		
64.	Хранение и использование полуфабрикатов для дальнейшего приготовления соусов;		
65.	Выбор ассортимента горячих соусов с мукой:		
66.	Выбор продуктов и полуфабрикатов для соусов, органолептическая оценка качества их;		
67.	Организация рабочего места: подбор кухонной посуды, инвентаря, подготовка электротеплового оборудования;		
68.	Приемка сырья, бульонов, отваров, полуфабрикатов для соусов; приготовление соусов;		
69.	Порционирование и оформление, различными вариантами подачи соусов к блюдам;		
70.	Проведение бракеража;		
71.	Хранение и реализация соусов;		
72.	Выбор ассортимента соусов без муки;		
73.	Подбор продуктов и полуфабрикатов для соусов, органолептическая оценка качества их;		
74.	Организация рабочего места в горячем и соусном отделении: подбор кухонной посуды, инвентаря, бытовой техники, подготовка технологического оборудования (эл. Плит, холодильных шкафов);		
75.	Соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности;		
76.	Подбор столовой посуды для подачи холодных и горячих соусов;		
77.	Порционирование, варианты подачи соусов к подобранным соответственно блюдам;		
78.	Проведение бракеража;		
79.	Хранение и реализация соусов.		
80.	Приемка: - чешуйчатой рыбы;		

<p>81.</p> <p>82.</p> <p>83.</p> <p>84.</p> <p>85.</p> <p>86.</p> <p>87.</p> <p>88.</p> <p>89.</p> <p>90.</p> <p>91.</p> <p>92.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - бесчешуйчатой рыбы; - сельди. <p>Приемка и обработка морепродуктов.</p> <p>Организация рабочего места в рыбном цехе: подбор кухонного инвентаря, посуды, подготовка механического технологического оборудования (механические рыбочистки, ручные скребки, разделочные доски, производственные столы, ножи поварской тройки).</p> <p>Механическая кулинарная обработка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - чешуйчатой рыбы; - бесчешуйчатой рыбы; - сельди. <p>Разделка рыбы на филе.</p> <p>Выполнение расчетов процента отходов при обработке рыбы.</p> <p>Соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.</p> <p>Организация рабочего места в рыбном цехе: подбор кухонного инвентаря, посуды, подготовка механического технологического оборудования; соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - для варки (рыба в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей); - припускания (рыбу в целом виде, некрупные звенья, порционные куски пластованной рыбы с кожей без костей, без кожи и костей); - жарки основным способом и во фритюре (рыбу в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порционные куски, нарезанные из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и костей); - тушения (рыба в целом виде, порционные куски); - запекания (рыбу в целом виде, порционные куски без костей). <p>Приготовление рыбной:</p> <ul style="list-style-type: none"> - котлетной массы и полуфабрикатов из нее (котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, зразы, тельное, рулет); - кнельной массы и полуфабрикатов из нее (кнели). <p>Соблюдение оценки качества полуфабрикатов и режим хранения.</p> <p>Организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонной посуды, инвентаря, подготовка электротеплового оборудования; соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе;</p> <p>Приготовление блюд из:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отварной рыбы (рыба отварная); 		
---	---	--	--

<p>- припущенной рыбы (рыба припущенная, рыба припущенная с соусом белым с рассолом); - морепродуктов (кальмары жареные в сухарях, кальмары в томатном или сметанном соусе, жаркое из мидий, плов с мидиями, раки отварные, креветки отварные, креветки запеченные).</p> <p>93. Подбор гарниров и соусов для подачи отварных и припущенных блюд из рыбы, морепродуктов.</p> <p>94. Подбор столовой посуды.</p> <p>95. Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами.</p> <p>96. Проведение бракеража готовых рыбных блюд.</p> <p>97. Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.</p> <p>98. Организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонной посуды, инвентаря, подготовка электротеплового оборудования; соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.</p> <p>99. Приготовление блюд из жареной рыбы: - основным способом (рыба жареная, рыба жареная с луком по-ленинградски); - во фритюре (рыба жареная во фритюре, рыба жареная с зеленым маслом, рыба в тесте жареная, зразы донские); - на гриле (рыба жареная на гриле).</p> <p>100. Подбор гарниров основных и дополнительных, соусов к жареным рыбным блюдам (картофель жареный, отварной, картофельное пюре, припущенные овощи; соус томатный, красный основной, томатный с овощами, соус майонез с корнионами; веточка зелени петрушки, долька лимона).</p> <p>101. Подбор посуды столовой для отпуска,</p> <p>102. Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами.</p> <p>103. Проведение бракеража готовых рыбных блюд.</p> <p>104. Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.</p> <p>105. Организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонной посуды, инвентаря, подготовка электротеплового оборудования; соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.</p> <p>106. Приготовление блюд из: - тушеной рыбы (рыба, тушенная в томате с овощами); - запеченной рыбы (рыба запеченная по-русски, рыба запеченная под молочным соусом, рыба запеченная по-московски, солянка рыбная на сковороде).</p> <p>107. Подбор гарниров и соусов для подачи готовых блюд тушеных и запеченных из рыбы (картофель отварной, жареный, картофельное пюре, капуста тушенная, рассыпчатая гречневая каша, отварные макароны; соус белый, паровой, молочный, сметанный, томатный).</p>		
---	--	--

<p>108. Подбор посуды столовой для отпуска, 109. Порционирование и оформление рыбных блюд. 110. Проведение бракеража готовых рыбных блюд. 111. Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд. 112. Организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонной посуды, инвентаря, подготовка электротеплового оборудования; соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе. 113. Приготовление блюд из рыбной котлетной и кнельной массы (котлеты или биточки рыбные, тефтели рыбные, тельное из рыбы, фрикадельки рыбные с томатным соусом). 114. Подбор гарниров основных и дополнительных, соусов к блюдам из рыбной котлетной и кнельной массы (картофель отварной, жареный, картофельное пюре, отварные или припущенные овощи, рис отварной, рассыпчатая гречневая каша; соус томатный, сметанный, красный основной, сметанный с луком) . 115. Подбор посуды столовой для отпуска, 116. Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами. 117. Проведение бракеража готовых рыбных блюд. 118. Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд. 119. Приемка, органолептическая оценка качества сырья; 120. Организация рабочего места в мясном цехе: подбор инвентаря, подготовка оборудования, соблюдение техники безопасности и санитарно-гигиенических требований; 121. Обработка сырья; (размораживание, обмывание, обсушивание); - разделка полутуши мяса, на кулинарные отруба; - обвалка отрубов; - кулинарная обработка домашней птицы; - заправка птицы и дичи разными способами; - обработка субпродуктов; 122. Выбор ассортимента блюд из мяса отварного и жареного -выбор основных полуфабрикатов из мяса, дополнительных продуктов -приемка и органолептическая оценка качества сырья для мясных блюд; -организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, подготовка электротеплового оборудования (установка температурного режима нагрева), соблюдение санитарно-гигиенических требований, правил техники безопасности; -варка мясных полуфабрикатов, мясoproдуктов, сосисок, сарделек;</p>		
--	--	--

<p>123.</p> <p>124.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -подбор гарниров и соусов для подачи блюд из отварного мяса; -приготовление, оформление отварных мясных блюд; -подбор столовой посуды для подачи блюд; -жарка мяса крупным куском, порционным; -приготовление жареных блюд из мяса: крупнокусковых (ростбиф), порционных (бифштекс, филе, лангет, антрекот, котлеты, эскалоп), мелкокусковых (бефстроганов, поджарка, шашлык); -подбор гарниров и соусов для жареных блюд из мяса; -подбор столовой посуды, оформление различными вариантами; -проведение бракеража готовых блюд; -хранение и реализация готовых блюд <p>Выбор ассортимента блюд из тушеного, запеченного мяса</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбор сырья, полуфабрикатов, дополнительных ингредиентов для приготовления блюд -приемка и органолептическая оценка сырья; -организация рабочего места: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, подготовка электротеплового оборудования; -соблюдение санитарно-гигиенических требований; -приготовление тушеных блюд из мяса (говядины, свинины, баранины: крупнокусковых – мясо тушенное, шпигованное; порционные – мясо духовое, жаркое; мелкокусковые – гуляш, азу, плов, рагу. -подбор гарниров, соусов. Оформление различными способами тушеных мясных блюд -приготовление, оформление, подбор гарниров и соусов запеченных мясных блюд (запеканка картофельная с мясом, голубцы с мясом и рисом, макаронник с мясом) -проведение бракеража готовых блюд -хранение и реализация готовых блюд <p>Выбор ассортимента блюд из рубленого мяса и котлетной массы;</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбор сырья, полуфабрикатов, дополнительных ингредиентов для приготовления блюд; -приемка и органолептическая оценка сырья для мясных блюд; -организация рабочего места в мясном цехе; -соблюдение санитарно-гигиенических требований; приготовление, оформление блюд из рубленого мяса (бифштекс рубленый, шницель натуральный рубленый, люля-кебаб), подбор гарнира и соуса для подачи; -приготовление и оформление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели, рулет с макаронами), подбор гарнира и соуса; -подбор столовой посуды для подачи блюд; -проведение бракеража готовых блюд; -хранение и реализация готовых блюд 		
-------------------------	---	--	--

125.	<p>Выбор ассортимента блюд из птицы отварной, жареной, тушеной;</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбор сырья, полуфабрикатов, дополнительных ингредиентов для приготовления блюд; -приемка и органолептическая оценка сырья; -организация рабочего места; -соблюдение санитарно-гигиенических требований; -приготовление, оформление блюд из, отварных кур, цыплят, индейки), подбор гарниров и соусов для подачи; -приготовление, оформление жареных блюд из птицы: целыми тушками, порционных блюд из филе кур и дичи (котлеты натуральные, по-киевски, шницель по-столичному) -приготовление и оформление блюд из рубленой массы (котлеты рубленые); -приготовление, оформление тушеных блюд из птицы (птица, тушенная в соусе, рагу из куриных субпродуктов); -подбор гарниров и соусов для отпуска блюд из птицы и дичи; -подбор столовой посуды для подачи блюд; -проведение бракеража; -хранение и реализация готовых блюд. 		
126.	<p>Выбор ассортимента бутербродов;</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов; -приемка и органолептическая оценка сырья; -организация рабочего места в холодном цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, подготовка оборудования; -соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований; -приготовление бутербродов (открытых, закрытых, канапе); -оформление и отпуск бутербродов; -проведение бракеража, хранение и реализация готовых блюд 		
127.	<p>Выбор ассортимента салатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбор сырья дополнительных ингредиентов; -приемка и органолептическая оценка сырья для салатов из сырых овощей; -организация рабочего места в холодном цехе: набор кухонного инвентаря, кухонной посуды, механического оборудования; -соблюдение техники безопасности, санитарно - гигиенических требований; -приготовление салатов из сырых овощей (из свежих огурцов и помидоров, редиса, салат витаминный, из зеленого лука, из свежей и квашеной капусты, из моркови, редьки) -подбор посуды для подачи; -оформление, проведение бракеража готовых блюд; -хранение и реализация готовых блюд 		

128.	<p>Выбор ассортимента овощных и горячих закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбор сырья, дополнительных ингредиентов; -приемка сырья для овощных и горячих закусок; организация рабочего места в холодном цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, механического оборудования; -соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований; -приготовление овощных и горячих закусок (икра овощная, редька с маслом); -подбор посуды для подачи овощных и горячих закусок; -оформление, проведение бракеража готовых блюд; -хранение и реализация готовых блюд 		
129.	<p>Выбор ассортимента винегретов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор сырья, дополнительных ингредиентов; -приемка и органолептическая оценка сырья; -организация рабочего места в холодном цехе: подбор кухонной посуды, инвентаря, подготовка механического оборудования; -соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований; -приготовление винегретов (овощного, мясного, с сельдью); -подбор посуды для подачи винегретов; -оформление, проведение бракеража; -хранение и реализация готовых блюд 		
130.	<p>Выбор ассортимента блюд и закусок из рыбы и морепродуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбор сырья, дополнительных ингредиентов; -приемка и органолептическая оценка сырья; -организация рабочего места в холодном цехе: подбор кухонного инвентаря, посуды, механического оборудования; -соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований; -приготовление блюд и закусок из рыбы и морепродуктов (салат рыбный, ассорти рыбное, сельдь натуральная, рубленая, рыба под маринадом, рыба фаршированная, заливная, салат деликатесный); -подбор посуды для подачи блюд и закусок из рыбы и морепродуктов; -оформление, проведение бракеража готовых блюд; -хранение и реализация готовых блюд 		
131.	<p>Выбор ассортимента блюд из мяса и птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбор сырья, дополнительных ингредиентов; -приемка и органолептическая оценка сырья; -организация рабочего места в холодном цехе: подбор кухонного инвентаря, посуды, механического оборудования; -соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований; 		

	<p>-приготовление блюд и закусок из мяса и птицы (салат мясной, столичный, ассорти мясное, мясо заливное, студень говяжий, закуска «русская», курица фаршированная «Галантин», паштет из печени, помидоры, фаршированные мясным салатом.</p>		
132.	<p>Выбор ассортимента компотов; -выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления компотов; -приемка и органолептическая оценка сырья; -организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований; -приготовление компотов (из сухофруктов, из свежих плодов и ягод, из консервированных плодов и ягод); -подбор посуды; -оформление, проведение бракеража готовых блюд; -хранение и реализация готовых блюд</p>		
133.	<p>Выбор ассортимента киселей; -выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления киселей; -приемка и органолептическая оценка сырья; -организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований; -приготовление киселей (из свежих плодов и ягод, из соков, концентратов, молока); - отпуск натуральных плодов и ягод; -подбор посуды; -оформление, проведение бракеража готовых блюд; -хранение и реализация готовых блюд. - Выбор ассортимента желированных блюд; -выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления желированных сладких блюд; -приемка и органолептическая оценка сырья; -организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований; -приготовление желированных сладких блюд (кремы, желе, самбуки, муссы); -подбор посуды; -оформление, проведение бракеража готовых блюд; -хранение и реализация готовых блюд;</p>		
134.	<p>Выбор ассортимента горячих сладких блюд; -выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления горячих сладких блюд; -приемка и органолептическая оценка сырья;</p>		

<p>-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;</p> <p>- приготовление горячих сладких блюд (яблоки запеченные, яблоки жаренные в тесте «кляр»</p> <p>-подбор посуды;</p> <p>-оформление, проведение бракеража готовых блюд;</p> <p>-хранение и реализация готовых блюд;</p> <p>135. Выбор ассортимента горячих напитков;</p> <p>- выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления горячих напитков;</p> <p>-приемка и органолептическая оценка сырья;</p> <p>-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;</p> <p>- приготовление и отпуск чая (чай с сахаром, чай с лимоном, чай со сливками);</p> <p>- приготовление и отпуск кофе (кофе черный, кофе с молоком, кофе со сливками);</p> <p>- приготовление и отпуск какао с молоком, шоколада;</p> <p>-подбор посуды;</p> <p>-оформление, проведение бракеража готовых блюд;</p> <p>-хранение и реализация готовых блюд;</p> <p>136. Выбор ассортимента холодных напитков;</p> <p>- выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления холодных напитков;</p> <p>-приемка и органолептическая оценка сырья;</p> <p>-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;</p> <p>- приготовление молочных коктейлей;</p> <p>-подбор посуды;</p> <p>-оформление, проведение бракеража готовых блюд;</p> <p>-хранение и реализация готовых блюд.</p>		
<p>Производственная практика. 108ч</p> <p>Виды работ</p> <p>1.Нарезка простых и сложных форм нарезки: клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, плодовых, томатных, пряных, консервированных овощей.</p> <p>2.Приготовление простых п/ф из овощей: фарширование голубцов, кабачков, баклажанов, помидор; формование овощных котлет, шницелей, зраз, крокетов; панирование п/ф.</p> <p>1.Приготовление блюд и гарниров из вареных, припущенных, из жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов.</p> <p>2.Оформление и отпуск</p>		

1. Выполнение приемки и подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока, для приготовления блюд и гарниров.
 2. Организация рабочего места в горячем цехе:
 - ознакомление с технологическим и электротепловым оборудованием;
 - производственным инвентарем, кухонной посудой;
 - соблюдение правил техники безопасности при работе, санитарно-гигиенических требований.
 3. Расчет количества жидкости для варки каш различной консистенции и бобовых.
 4. Выполнение и осуществление тепловой кулинарной обработки: приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидких) из круп (гречневая, пшеничная, манная, рисовая, перловая, ячневая, овсяная) и бобовых.
 5. Приготовление простых п/ф из каш: котлет, биточков (манных, рисовых).
 6. Варка макаронных изделий различными способами.
 7. Приготовление блюд из макаронных изделий.
 8. Приготовление отварных блюд из (творога) яиц.
 9. Приготовление жаренных (яичницы, омлеты, драчены) и запеченных блюд из яиц.
 10. Приготовление холодных (творожная масса, пасха сырая) и горячих блюд (пудинги, сырники, запеканки) из творога.
 11. Охлаждение и замораживание п/ф из творога.
 12. Приготовление теста и фарша (мясного, творожного, овощного, фруктового) для пельменей, вареников.
 13. Выполнение тепловой кулинарной обработки: пельменей, вареников.
 14. Подбор посуды для подачи.
 15. Порционирование и оформление готовых блюд и гарниров, использование соусов для подачи.
 16. Проведение бракеража
 17. Реализация и соблюдение режима хранения готовых блюд.
 18. Приготовление бульонов: мясо-костного, костного, рыбного, из птицы, прозрачного;
 19. Приготовление отваров: грибного, овощного, фруктового.
 20. Приготовление щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми, с овощами; оформление и отпуск супов.
 21. Приготовление супов молочных с крупами, макаронными изделиями, с овощами;
 22. Приготовление сладких супов: из свежих фруктов, сухофруктов;
 23. Приготовление супов-пюре: из круп, овощей, мясных продуктов;
 24. Приготовление прозрачных бульонов и гарниров к ним;
 25. Приготовление полуфабрикатов для холодных супов.
 26. Приготовление холодных супов: окрошек, борща холодного, свекольника, ботвиньи, щей зеленых; оформление и отпуск супов.
1. Приемка:

- чешуйчатой рыбы;
 - бесчешуйчатой рыбы;
 - сельди.
2. Приемка и обработка морепродуктов.
3. Организация рабочего места в рыбном цехе:
- подбор кухонного инвентаря, посуды, подготовка механического технологического оборудования (механические рыбочистки, ручные скребки, разделочные доски, производственные столы, ножи поварской тройки).
4. Механическая кулинарная обработка:
- чешуйчатой рыбы;
 - бесчешуйчатой рыбы;
 - сельди.
5. Разделка рыбы на филе.
6. Выполнение расчетов процента отходов при обработке рыбы.
7. Соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.
8. Организация рабочего места в рыбном цехе:
- подбор кухонного инвентаря, посуды, подготовка механического технологического оборудования;
 - соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.
9. Приготовление полуфабрикатов из рыбы:
- для варки (рыба в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей);
 - припускания (рыбу в целом виде, некрупные звенья, порционные куски пластованной рыбы с кожей без костей, без кожи и костей);
 - жарки основным способом и во фритюре (рыбу в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порционные куски, нарезанные из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и костей);
 - тушения (рыба в целом виде, порционные куски);
 - запекания (рыбу в целом виде, порционные куски без костей).
10. Приготовление рыбной:
- котлетной массы и полуфабрикатов из нее (котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, зразы, тельное, рулет);
 - кнельной массы и полуфабрикатов из нее (кнели).
11. Соблюдение оценки качества полуфабрикатов и режим хранения.
12. Организация рабочего места в горячем цехе:
- подбор кухонной посуды, инвентаря, подготовка электротеплового оборудования;
 - соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе;
13. Приготовление блюд из:

- отварной рыбы (рыба отварная);
 - припущенной рыбы (рыба припущенная, рыба припущенная с соусом белым с рассолом);
 - морепродуктов (кальмары жареные в сухарях, кальмары в томатном или сметанном соусе, жаркое из мидий, плов с мидиями, раки отварные, креветки отварные, креветки запеченные).
14. Подбор гарниров и соусов для подачи отварных и припущенных блюд из рыбы, морепродуктов.
15. Подбор столовой посуды.
16. Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами.
17. Проведение бракеража готовых рыбных блюд.
18. Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.
19. Организация рабочего места в горячем цехе:
- подбор кухонной посуды, инвентаря,
 - подготовка электротеплового оборудования;
 - соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.
20. Приготовление блюд из жареной рыбы:
- основным способом (рыба жареная, рыба жареная с луком по-ленинградски) ;
 - во фритюре (рыба жареная во фритюре, рыба жареная с зеленым маслом, рыба в тесте жареная, зразы донские);
 - на гриле (рыба жареная на гриле).
21. Подбор гарниров основных и дополнительных, соусов к жареным рыбным блюдам (картофель жареный, отварной, картофельное пюре, припущенные овощи; соус томатный, красный основной, томатный с овощами, соус майонез с корнишонами; веточка зелени петрушки, долька лимона).
22. Подбор посуды столовой для отпуска,
23. Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами.
24. Проведение бракеража готовых рыбных блюд.
25. Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.
26. Организация рабочего места в горячем цехе:
- подбор кухонной посуды, инвентаря,
 - подготовка электротеплового оборудования;
 - соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.
27. Приготовление блюд из:
- тушеной рыбы (рыба, тушенная в томате с овощами);
 - запеченной рыбы (рыба запеченная по-русски, рыба запеченная под молочным соусом, рыба запеченная по-московски, солянка рыбная на сковороде).
28. Подбор гарниров и соусов для подачи готовых блюд тушеных и запеченных из рыбы (картофель отварной, жареный, картофельное пюре, капуста тушеная, рассыпчатая гречневая каша, отварные макароны; соус белый, паровой, молочный,

сметанный, томатный).

29. Подбор посуды столовой для отпуска,

30. Порционирование и оформление рыбных блюд.

31. Проведение бракеража готовых рыбных блюд.

32. Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.

33. Организация рабочего места в горячем цехе:

- подбор кухонной посуды, инвентаря,
- подготовка электротеплового оборудования;
- соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.

34. Приготовление блюд из рыбной котлетной и кнельной массы (котлеты или биточки рыбные, тефтели рыбные, тельное из рыбы, фрикадельки рыбные с томатным соусом).

35. Подбор гарниров основных и дополнительных, соусов к блюдам из рыбной котлетной и кнельной массы (картофель отварной, жареный, картофельное пюре, отварные или припущенные овощи, рис отварной, рассыпчатая гречневая каша; соус томатный, сметанный, красный основной, сметанный с луком) .

36. Подбор посуды столовой для отпуска,

37. Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами.

38. Проведение бракеража готовых рыбных блюд.

39. Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.

40. Приемка мяса (говядины, свинины, баранины), домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями;

-выполнение механической кулинарной обработки мяса (размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарная разделка и обвалка)

-выполнение кулинарной разделки мяса на отруба;

-выполнение обвалки отрубов;

-выполнение механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи;

-заправка птицы различными способами;

-обработка субпродуктов;

-приготовление мясных полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых) из говядины, свинины, баранины;

-приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи: порционных из филе птицы и дичи, мелкокусковые;

-приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее(бифштекс, котлеты, шницель, фрикадельки, люля-кебаб);

-приготовление котлетной массы и полуфабрикатов (из мяса): котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет; из птицы

– котлеты, биточки, биточки фаршированные, котлеты 43ожарские

Обучающийся должен иметь практический опыт приготовления, оформления блюд из отварного и жареного мяса

41. Выполнение варки мясных продуктов;

-приготовление, оформление блюд из отварного мяса, подбор гарнира и соуса (мясо отварное, сосиски, сардельки, окорок

вареные, почки по-русски);

-ведение технологического процесса жарки мяса, определение готовности;

-приготовление, оформление, подбор гарнира и соусов для блюд из жареного мяса (крупным куском, порционных, мелкокусковых), из субпродуктов

Обучающийся должен иметь практический опыт приготовления, оформления тушеных и запеченных мясных блюд

-приготовление, оформление, подбор гарниров и соусов для отпуска различными способами тушеных мясных блюд: крупным куском (тушеное, шпигованное), порционных (говядина в кисло-сладком соусе, мясо духовое, жаркое), мелкокусковых (гуляш, азу, рагу);

-приготовление, оформление, подбор гарниров и соусов для отпуска запеченных мясных блюд (голубцы, запеканка картофельная с мясом)

Обучающийся должен иметь практический опыт приготовления, оформления блюд из рубленого мяса и котлетной массы

-приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для отпуска блюд из рубленого мяса (бифштекс, шницель, люля-кебаб);

-приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для отпуска блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, зразы рубленые, тефтели, рулет с макаронами)

Обучающийся должен иметь практический опыт приготовления, оформления блюд из птицы и дичи

-приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для блюд из отварной птицы: куры, индейка, цыплята отварные;

-приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для жареных блюд из птицы: птица жареная целиком, котлеты натуральные и панированные из филе, котлеты по-киевски, шницель по-столичному, котлеты рубленые;

-приготовление тушеных блюд и оформление: птица тушенная в соусе, рагу из субпродуктов.

42. Приемка сырья в соответствии с технологическими требованиями;

- выполнение тепловой обработки продуктов;

- приготовление бутербродов (открытых, закрытых, канапе).

43. Приготовление, оформление салатов из сырых овощей

(салат из свежих огурцов и помидоров, редиса, салат витаминный, из зеленого лука, из свежее и квашеной капусты, из моркови, редьки)

44. Приготовление, оформление овощных и горячих закусок (икра овощная, редька с маслом)

45. Приготовление, оформление винегретов (винегрет с сельдью, с мясом, овощной)

46. Приготовление, оформление блюд и закусок из рыбы и морепродуктов (салат рыбный, ассорти рыбное, рыба под маринадом, рыба фаршированная, заливная, салат деликатесный)

47. Приготовление, оформление блюд из мяса и птицы (салат мясной, столичный, ассорти мясное, мясо заливное, «закуска русская», курица фаршированная «Галантин», студень говяжий, паштет из печени, помидоры, фаршированные мясным салатом)

48. Выбор ассортимента компотов;

49. Выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления компотов;

-приемка и органолептическая оценка сырья;

-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;

-приготовление компотов (из сухофруктов, из свежих плодов и ягод, из консервированных плодов и ягод);

-подбор посуды;

-оформление, проведение бракеража готовых блюд;

-хранение и реализация готовых блюд

50. Выбор ассортимента киселей;

-выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления киселей;

-приемка и органолептическая оценка сырья;

-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;

- приготовление киселей (из свежих плодов и ягод, из соков, концентратов, молока);

- отпуск натуральных плодов и ягод;

-подбор посуды;

-оформление, проведение бракеража готовых блюд;

-хранение и реализация готовых блюд.

51. Выбор ассортимента желированных блюд;

-выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления желированных сладких блюд;

-приемка и органолептическая оценка сырья;

-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;

- приготовление желированных сладких блюд (кремы, желе, самбуки, муссы);

-подбор посуды;

-оформление, проведение бракеража готовых блюд;

-хранение и реализация готовых блюд;

52. Выбор ассортимента горячих сладких блюд;

-выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления горячих сладких блюд;

-приемка и органолептическая оценка сырья;

-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;

- приготовление горячих сладких блюд (яблоки запеченные, яблоки жаренные в тесте «кляр»)

-подбор посуды;
-оформление, проведение бракеража готовых блюд;
-хранение и реализация готовых блюд;
53. Выбор ассортимента горячих напитков;
- выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления горячих напитков;
-приемка и органолептическая оценка сырья;
-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;
- приготовление и отпуск чая (чай с сахаром, чай с лимоном, чай со сливками);
- приготовление и отпуск кофе (кофе черный, кофе с молоком, кофе со сливками);
- приготовление и отпуск какао с молоком, шоколада;
-подбор посуды;
-оформление, проведение бракеража готовых блюд;
-хранение и реализация готовых блюд;
54. Выбор ассортимента холодных напитков;
- выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления холодных напитков;
-приемка и органолептическая оценка сырья;
-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;
- приготовление молочных коктейлей;
-подбор посуды;
-оформление, проведение бракеража готовых блюд;
-хранение и реализация готовых блюд.

Всего	480	
--------------	------------	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие

Учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства;

Лаборатории:

- Технического оснащения и организации рабочего места;
- Товароведения продовольственных товаров;
- Учебный кулинарный цех

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: классная доска, столы, стулья, информационные стенды, шкафы для хранения муляжей, посуды, инвентаря, рабочий стол преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, диски.

4.2. Информационное обеспечение обучения

НОРМАТИВНО – ПРАВОВЫЕ АКТЫ

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП «Экономика» М.: - 1982
2. Сборник рецептур диетического питания в столовых «Экономика» М.: - 1971
3. Сборник рецептур фирменных блюд, кулинарных и кондитерских изделий, разработанных специалистами ПОП Ульяновской области, одобренных областным кулинарным Советом и утверждённых приказами областного управления общественного питания; под ред. Председателя областного кулинарного Совета Игониной Г. В. Ульяновск – 1997.

ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

4. Анфимова Н. А., Татарская Л. Л. Кулинария «Повар, кондитер»: учебник. М.: Академия; ИРПО, 2005.
5. Голубкина Т.С., Никифорова Н.С., Новикова А.М., Прокофьева С.А. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебник для НПО. 3-е изд. М.: Академия, 2004.
6. Богданова М.А. Оборудование ПОП. – М.: Экономика, 2006.
7. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи. – М.: деловая литература, Омега – Л, 2003.
8. Шатун, Л. Г. Повар [Текст] : учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ. - Ростов на Дону : Феникс, 2010. - 342 с.
9. Кулинария народов среднего Поволжья [Текст]. - Ульяновск : Ульяновский дом печати, 2010. - 131 с.
10. Похлебкин, В. В. История важнейших пищевых продуктов [Текст] / В. В. Похлебкин. - М.: Центрполиграф, 2004. - 553 с. - (Классики кулинарного искусства).
11. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник / под ред. А.И. Мглинца. - С.-Петербург : Троицкий мост, 2010. - 736 с.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

12. Конин Н. В. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие. М.: Альфа – М; Инфра – М, 2009.
13. Мальчикова И. Г., Мурадова Е. О., Рамзаева Н. Н. Кулинария: учебное пособие. М.: Альфа – М; ИНФРА – М, 2009.
14. Периодическое издание журнал «ГАСТРОНОМ»
15. Сборник книг «Кухни народов мира»
16. Комплект брошюр «Карвинг»

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

17. <http://www.kulina.ru/>
18. <http://www.bolanias.ru/>
19. <http://reklamonstr.com/archives/553>
20. [http://e-commerce.com.ua/tag/ 1](http://e-commerce.com.ua/tag/1)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Максимальный объём аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются образовательным учреждением в объёме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Форма проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением.

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико – ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчётности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

Освоению данного профессионального модуля предшествуют учебные дисциплины общеобразовательного и общепрофессионального цикла в соответствии с учебным планом по профессии **Повар, кондитер**. Данный модуль осваивается первым в профессиональном цикле.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): реализация программы должна обеспечиваться *педагогическими кадрами*, имеющими среднее или высшее профессиональное образование, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины (модуля). *Мастера производственного обучения* должны иметь 4-5 разряд по профессии повар. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла.

Инженерно-педагогический состав:

1. Саламонова Е.В. преподаватель высшей категории; образование: высшее (Ульяновский государственный педагогический институт 1994 год), среднее специальное (Новокуйбышевский индустриально-педагогический техникум 1989 год)

Мастера:

Саламонова Е.В.

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
ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	<ul style="list-style-type: none"> - узнавание и определение основных видов овощей, плодов, пряностей и приправ; - определение качества овощей, плодов, пряностей и приправ; - производство первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов; - производство первичной обработки, подготовки пряностей и приправ; - проводить расчёты по формулам. 	<ul style="list-style-type: none"> -защита лабораторных работ; №1 -защита практических работ П/З №1,2
ПК 7.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; - выбор температурных режимов при приготовлении простых блюд и гарниров из овощей и грибов; - соблюдение правил приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд и гарниров; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ. 	<ul style="list-style-type: none"> -защита лабораторных работ №2 -защита практических работ П/З№ 3 ЭК
ПК 7.3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	<ul style="list-style-type: none"> - узнавание и определение основных видов зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока; - определение качества зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока; - производство первичной обработки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока; - проводить расчёты по формулам. 	<ul style="list-style-type: none"> -защита практических работ П/З №5
ПК 7.4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления каш и гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы; - выбор температурных режимов при приготовлении каш и гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы; - соблюдение правил приготовления простых блюд и гарниров; - использование различных способов 	<ul style="list-style-type: none"> -защита лабораторных работ № 3 -защита практических работ П/З№6 - ЭК

	сервировки и вариантов оформления и подачи каш и гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья.	
ПК 7.5. Готовить и оформлять и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	- умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - выбор температурных режимов при приготовлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - соблюдение правил приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья.	защита лабораторных работ №3 -защита практических работ П/З №6 ЭК
ПК 7.6. Готовить и оформлять и оформлять простые блюда из яиц и творога.	- умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых блюд из яиц и творога; - выбор температурных режимов при приготовлении простых блюд из яиц и творога; - соблюдение правил приготовления простых блюд из яиц и творога; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд из яиц и творога; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья.	лабораторных работ №4 -защита практических работ П/З №7 -ЭК.
ПК 7.7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	- умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых блюд из теста с фаршем; - выбор температурных режимов при приготовлении простых блюд из яиц и творога; - соблюдение правил приготовления простых блюд из теста с фаршем; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд из теста с фаршем; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ;	-защита лабораторных работ №4 -защита практических работ П/З №7 - ЭК

	- производство расчётов сырья.	
ПК 7.8. Готовить бульоны и отвары.	- выбор технологических режимов приготовления бульонов и отваров; - определение видов и влияния тепловой обработки; - определение процессов, происходящих в продуктах при тепловой обработке.	защита лабораторных работ №5 -защита практических работ П/З№8
ПК 7.9. Готовить простые супы.	- умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых супов; - выбор температурных режимов при приготовлении простых супов; - соблюдение правил приготовления простых супов; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых супов; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья.	защита лабораторных работ№5 -защита практических работ П/З№8 - ЭК
ПК 7.10. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.	- умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; - выбор температурных режимов при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов ; - соблюдение правил приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья.	-защита лабораторных работ№6 -защита практических работ П/З№9
ПК 7.11. Готовить простые холодные и горячие соусы.	- умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых холодных и горячих соусов; - выбор температурных режимов при приготовлении простых холодных и горячих соусов; - соблюдение правил приготовления простых холодных и горячих соусов; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых холодных и горячих соусов; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья.	-защита лабораторных работ№6 -защита практических работ П/З №9 -ЭК
ПК 7.12. Производить обработку рыбы с костным скелетом.	- определение качества рыбы и морепродуктов; - выполнение механической кулинарной	-защита лабораторных работ№7

	<p>обработки рыбы и морепродуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение решений производственных задач по способам минимизации отходов при разделки. 	<p>-защита практических работ П/З№10</p>
<p>ПК 7.13. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом ; - соблюдение правил приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья. 	<p>-защита лабораторных работ№7</p> <p>-защита практических работ П/З№10</p>
<p>ПК 7.14. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом; - выбор температурных режимов при приготовлении простых блюд из рыбы с костным скелетом; - соблюдение правил приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд из рыбы с костным скелетом; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья. 	<p>-защита лабораторных работ№8</p> <p>-защита практических работ П/З №11</p> <p>- ЭК</p>
<p>ПК 7.15. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - выполнение механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - выполнение решений производственных задач по способам минимизации отходов при разделки. 	<p>-защита лабораторных работ №9</p> <p>-защита практических работ П/З№12.13</p>
<p>ПК 7.16. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - соблюдение правил приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья. 	<p>защита лабораторных работ№ 10</p> <p>-защита практических работ П/З№14.15</p>
<p>ПК 7.17. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов; 	<p>защита лабораторных работ№10</p> <p>-защита</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - выбор температурных режимов при приготовлении простых блюд из мяса, мясопродуктов; - соблюдение правил приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд из мяса, мясопродуктов ; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья. 	<p>практических работ П/З№14.15 - ЭК</p>
<p>ПК 7.18. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых блюд из домашней птицы; - выбор температурных режимов при приготовлении простых блюд из домашней птицы; - соблюдение правил приготовления простых блюд из домашней птицы; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд из домашней птицы; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья. 	<p>-защита лабораторных работ№10 -защита практических работ П/З№14.15 - ЭК</p>
<p>ПК 7.19. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; - соблюдение правил выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; - соблюдение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья; - выполнение решений производственных задач. 	<p>-защита лабораторных работ№11 -защита практических работ П/З№16 - ЭК</p>
<p>ПК 7.20. Готовить и оформлять салаты.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления салатов; - соблюдение правил приготовления салатов; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи салатов; - оценивание качества готовых салатов; - производство расчётов сырья. 	<p>-защита лабораторных работ№11 -защита практических работ П/З№16 - ЭК</p>

<p>ПК 7.21. Готовить и оформлять простые холодные закуски.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых холодных закусок; - соблюдение правил приготовления простых холодных закусок; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых холодных закусок; - оценивание качества готовых простых холодных закусок; - производство расчётов сырья. 	<p>-защита лабораторных работ №11 -защита практических работ П/З№16 -ЭК.</p>
<p>ПК 7.22. Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых холодных блюд; - соблюдение правил приготовления простых холодных блюд; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых холодных блюд; - оценивание качества готовых простых холодных блюд; - производство расчётов сырья. 	<p>защита лабораторных работ№11 -защита практических работ П/З№16 -ЭК.</p>
<p>ПК 7.23. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества натуральных плодов и ягод; - соблюдение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд; - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд; - соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых холодных и горячих сладких блюд; - выполнение решений производственных задач; - применение безопасных приёмов работ. 	<p>защита лабораторных работ№12 -защита практических работ П/З№17 - ЭК</p>
<p>ПК 7.24. Готовить простые горячие напитки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества натуральных плодов и ягод; - соблюдение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых горячих 	<p>защита лабораторных работ№13 -защита практических работ</p>

	<p>напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых горячих напитков; - соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении простых горячих напитков; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых горячих напитков; - выполнение решений производственных задач; - применение безопасных приёмов работ. 	<p>П/З№18 - ЭК</p>
<p>ПК 7.25. Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества натуральных плодов и ягод; - соблюдение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых холодных напитков; - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых холодных напитков; - соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных напитков; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых холодных напитков; - выполнение решений производственных задач; - применение безопасных приёмов работ. 	<p>-защита лабораторных работ№13 -защита практических работ П/З№18 ЭК</p>
<p>Э – экзамен по МДК ЭК – экзамен квалификационный по ПМ</p>		

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
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проявление интереса к своей будущей профессии. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной практики.
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной

и качество		практике.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- адекватность принятия решений.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- проявление навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями; - проявление ответственности; - развитие лидерских качеств.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий	- проявление способностей подготовки к работе производственных помещений; - оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- умение стратегически мыслить при выполнении профессиональных работ;	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной практике.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- умение ориентироваться в условиях частой смены технологий	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной практике.