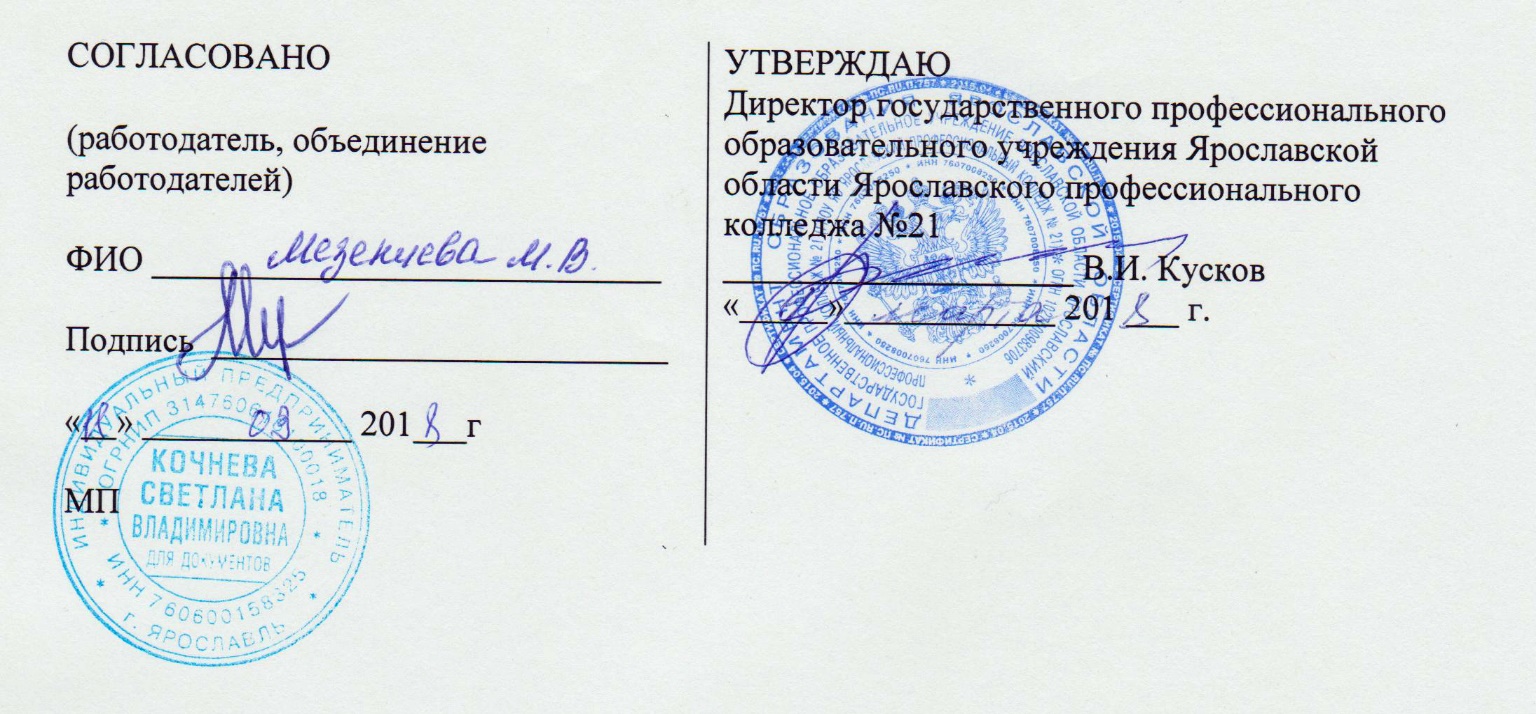
Государственное профессиональное образовательное учреждение

Ярославской области Ярославский профессиональный колледж №21



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07**

ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,

должностям служащих (ОК 016-94-16675 Повар)»

Ярославль

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ОК 016-94-16675 Повар)» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. №384., зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации, регистрационный № 33234 от 23 июля 2014 года, входящая в укрупненную группу профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Организация-разработчик: государственное профессиональное образовательное учреждение

Ярославской области Ярославский профессиональный колледж №21

Разработчики: Калистратов А.А., преподаватель ЯПК №21

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |
| --- |
| 1. **1. ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |
| 1. **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** |
| 1. **4 .условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля** |

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384, входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии», в части освоения основного вида деятельности: «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» и соответствующих профессиональных компетенций:

* Приготовление блюд из овощей и грибов.
* Приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий,
* яиц, творога и теста
* Приготовление супов и соусов
* Приготовления блюд из рыбы
* Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
* Приготовление холодных блюд и закусок.
* Приготовление сладких блюд и напитков
* Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля ПМ.07**

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

**иметь практический опыт:**

* обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
* подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
* приготовления основных супов и соусов
* обработки рыбного сырья;
* приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы
* обработки сырья;
* приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
* подготовки гастрономических продуктов;
* приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
* приготовления сладких блюд;
* приготовления напитков
* приготовления хлебобулочных и мучных изделий

**уметь:**

* проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
* 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 нарезанные овощи и грибы;
* 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
* проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
* 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;
* использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы
* оценивать качество готовых блюд;
* 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;
* 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;
* проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
* использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
* оценивать качество готовых блюд;
* проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
* определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным и мучным изделиям;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных и мучных изделий;
* использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных и мучных изделий;
* оценивать качество готовых изделий;

**знать:**

* ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
* характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
* технику обработки овощей, грибов, пряностей;
* 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, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.
* ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
* способы минимизации отходов при подготовке 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
* классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
* 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
* 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;
* правила проведения бракеража;
* способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
* правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
* температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
* виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
* классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, 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;
* правила проведения бракеража;
* способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
* правила хранения и требования к качеству;
* температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
* виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
* 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;
* правила проведения бракеража;
* правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
* требования к качеству холодных блюд и закусок;
* способы сервировки и варианты оформления;
* температуру подачи холодных блюд и закусок;
* виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
* классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
* последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
* правила проведения бракеража;
* способы сервировки и варианты оформления,
* правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
* температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
* требования к качеству сладких блюд и напитков;
* виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
* ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,
* последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* правила поведения бракеража;
* способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего – 1100 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 716 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 437 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 279 часов;

учебная практика –240 часов;

производственная практика – 144 часа

1. **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности: выполнение работ по профессии «Повар», в том числе профессиональными и общими компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1 | Приготовление блюд из овощей и грибов |
| ПК 2 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста |
| ПК 3 | Приготовление супов и соусов |
| ПК 4 | Приготовление блюд из рыбы |
| ПК 5 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы |
| ПК 6 | Приготовление холодных блюд и закусок |
| ПК 7 | Приготовление сладких блюд и напитков |
| ПК 8 | Приготовление хлебобулочных и мучных изделий |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Рабочий тематический план профессионального модуля ПМ.07**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Кодыпрофессио-нальных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-1)\*** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоя-тельная работа обучающегося,**  часов | **Учебная**  часов | **Производ-ственная,**  часов |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабора-торно-практи-ческие занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| **ПК 1.1. – 1.2.** | **Раздел 1. Освоение приемов обработки и приготовление блюд из овощей и грибов** | **42** | **28** | 14 | **14** |  |  |
| **ПК 2.1. – 2.5.** | **Раздел 2. Освоение приёмов подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** | **42** | **28** | 13 | **14** |  |  |
| **ПК 3.1. – 3.4.** | **Раздел 3.Освоение приемов приготовления супов и соусов** | **48** | **34** | 17 | **14** |  |  |
| **ПК 4.1. – 4.3.** | **Раздел 4. Освоение приемов обработки и приготовление блюд из рыбы** | **43** | **29** | 14 | **14** |  |  |
| **ПК 5.1. – 5.4.** | **Раздел 5.Освоение приёмов обработки и приготовления блюд из мяса и домашней птицы** | **106** | **92** | 46 | **14** |  |  |
| **ПК 6.1. – 6.4.** | **Раздел 6.Освоение приемов приготовления и оформление холодных блюд и закусок.** | **135** | **90** | 44 | **45** |  |  |
| **ПК 7.1 – 7.3.** | **Раздел 7.Освоение приемов приготовления сладких блюд и напитков.** | **78** | **52** | 26 | **26** |  |  |
| **ПК 8.1-8.6** | **Раздел 8.Освоение приёмов приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** | **222** | **84** | 44 | **138** |  |  |
|  | **Учебная практика** | **240** |  |  |  | **240** |  |
|  | **Производственная практика** | **144** |  |  |  |  | ***144*** |
|  | **Всего:** | **1100** | **437** | 218 | **279** | **240** | **144** |

1. **3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
|  | **1** | | **2** | | **3** | **4** |
|  | **ПМ.07 Выполнение работ по профессии повар** | |  | | **1100** |  |
|  | **МДК. 07.01.Технология приготовления кулинарной продукции** | |  | | **716** |  |
|  | **Раздел 1. Освоение приемов обработки и приготовление блюд из овощей и грибов** | |  | | **28** |  |
|  | **Тема 1.1. Технологический процесс обработки овощей и грибов** | | **Содержание** | | **2** | 2 |
|  | Ассортимент, товароведная характеристика различных видов овощей и грибов.  Требования к организации работы овощного и горячего цехов, организация рабочих мест. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке овощей, грибов и пряностей, правила их безопасного использования. | |  |  |
|  | **Тематика практических занятий:** | | **2** | 2 |
|  | 1.Выбор инвентаря и оборудования для обработки овощей и грибов | |  |  |
|  | **Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов** | | **Содержание** | | **4** | 2 |
|  | Первичная обработка корнеплодов и клубнеплодов.  Формы нарезки клубнеплодов. Требования к качеству и условия хранения Способы минимизации отходов.  Формы нарезки корнеплодов. Требования к качеству и условия хранения Способы минимизации отходов.  Техника обработки и формы нарезки капустных и луковых овощей. Требования к качеству и условия хранения. Способы минимизации отходов.  Техника обработки и формы нарезки плодовых, салатных и десертных овощей. Требования к качеству и условия хранения. Способы минимизации отходов.  Обработка консервированных овощей, подготовка овощей для фарширования, обработка грибов. | |  |  |
|  | **Тема 1.3 Правила приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.** | | **Содержание** | | **8** | 2 |
|  | Виды тепловой обработки овощей и грибов. Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей.  Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи.  Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из жареных овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи.  Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из тушенных. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи.  Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи.  Температурный режим и правила приготовления блюд из грибов и овощных полуфабрикатов. | |  |  |
|  | **Тематика практических занятий:** | | **12** | 2 |
|  | Выбор инвентаря, посуды, оборудования для приготовления блюд из овощей  Работа со сборником рецептур:  - расчёт потребного количества сырья;  - составление схем приготовления блюд из овощей и грибов;  - разработка технологических карт приготовления блюд из овощей и грибов. | |  |  |
|  | ***Самостоятельная работа обучающихся:*** | | **14** |  |
|  | Составить таблицу форм нарезки картофеля и их использования  Составить таблицу форм нарезки капусты  Разработать схему приготовления блюд из овощей и грибов.  Составить технологическую схему приготовления полуфабрикатов  Самостоятельно изучить устройство оборудования овощного и горячего цехов  Разработать технологическую карту овощного блюда | |  |  |
|  | **Учебная практика**  **Виды работ:**  Организация работы в горячем цехе, работа по сборнику рецептур. Приготовление и отпуск овощей  отварных, овощных пюре  Приготовление и отпуск гарниров и блюд из припущенных и тушеных овощей  Приготовление и отпуск картофеля жаренного основным способом и во фритюре, овощей жареных  Приготовление и отпуск картофельных котлет, биточков, зраз с соусом  Приготовление и отпуск запеканок овощных с соусом, фаршированных овощей | | | | **30** |  |
|  | **Производственная практика**  **Виды работ:**  1 Приготовление и отпуск отварных, припущенных блюд и гарниров из овощей  2 Приготовление и отпуск жареных блюд и гарниров из овощей  3 Приготовление и отпуск тушенных и запеченных блюд и гарниров из овощей | | | | **21** |  |
|  | **Раздел 2. Освоение приёмов подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** | | |  | **28** |  |
|  | **Тема 2. 1. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий** | | | **Содержание** | **4** | 2 |
|  | Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству разных видов круп, бобовых и макаронных изделий.  Подготовка круп к варке. Температурный режим, общие правила варки каш, приготовление каш различной консистенции, требования к качеству и сроки реализации.  Блюда из вязких каш: рецептура, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству и сроки реализации.  Блюда из концентратов, особенности их приготовления.  Подготовка бобовых к варке, особенность варки, температурный режим и правила приготовления простых блюд из бобовых. Правила подачи, требования к качеству и сроки реализации.  Подготовка кукурузы к варке, особенность варки, температурный режим и правила приготовления простых блюд из кукурузы, правила подачи, требования к качеству и сроки реализации.  Способы варки макаронных изделий. Блюда из макаронных изделий: технология приготовления, правила подачи, требования к качеству и сроки реализации.  Требования к качеству и сроки реализации. |  |  |
|  | **Тематика практических занятий:** | **4** | 2 |
|  | Работа со сборником рецептур:  - расчёт потребного количества сырья.  - составление схем приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;  - разработка технологических карт приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий; |  |  |
|  | **Тема 2.2. Технология приготовления блюд из яиц** | | | **Содержание** | **2** | 2 |
|  | Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству яиц.  Яйцепродукты: меланж, яичный порошок. Товароведная характеристика, требования к качеству, правила хранения, использование в кулинарии.  Температурный режим и правила варки яиц, требования к качеству и сроки реализации.  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении жареных и запеченных яичных блюд. Способы сервировки и варианты оформления, требования к качеству и сроки реализации. |  |  |
|  | **Тематика практических занятий:** | **2** | 3 |
|  | Работа со сборником рецептур:  - расчёт потребного количества сырья;  - составление схем приготовления блюд из яиц;  - разработка технологических карт приготовления блюд из яиц; |  |  |
|  | **Тема 2.3 Технология приготовления блюд из творога** | | | **Содержание** | **2** | 2 |
|  | Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству.  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных из творога. Способы сервировки и варианты оформления, требования к качеству и сроки реализации.  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд из творога. Способы сервировки и варианты оформления, требования к качеству и сроки реализации. |  |  |
|  | **Тематика практических занятий:** | **3** | 3 |
|  | Работа со сборником рецептур:  - расчёт потребного количества сырья;  - составление схем приготовления блюд из творога;  - разработка технологических карт приготовления блюд из творога; |  |  |
|  | **Тема 2.4. Технология приготовления блюд из теста** | | | **Содержание** | **7** | 2 |
|  |  | | | Проверка качества и подготовка сырья для приготовления теста и блюд из него. Замес теста.  Температурный режим и правила приготовления блинов и оладий. Способы сервировки и варианты оформления, требования к качеству и сроки реализации.  Температурный режим и правила приготовления блинчиков с различными фаршами. Способы сервировки и варианты оформления, требования к качеству и сроки реализации. |  |  |
|  | **Тематика практических занятий:** | **4** |  |
|  | Работа со сборником рецептур:  - расчёт потребного количества сырья.  - составление схем приготовления блюд из теста;  - разработка технологических карт приготовления блюд из теста; |  |  |
|  | ***Самостоятельная работа обучающихся:*** | | | | **14** |  |
|  | 1. Подготовить сообщение на тему: «Искусственные крупы», «Самая полезная каша» 2. Составить схему приготовления блюда из бобовых 3. Подготовить сообщение на тему «Пища, приготовленная самой природой» 4. Ответить на контрольные вопросы в рабочей тетради 5. Подготовить сообщение на тему: «Сырники или творожники?» 6. Составить схему приготовления блюда из творога 7. Составить технологическую схему приготовления блинов | | | |  |  |
|  | **Учебная практика**  **Виды работ**  1 Организация работы в горячем цехе, работа по сборнику рецептур  Приготовление и отпуск жидких, вязких и рассыпчатых каш  2 Приготовление и отпуск крупеника, запеканки и пудинга из круп с соусом  3 Приготовление и отпуск макарон отварных, запеченных с различными продуктами  4 Приготовление и отпуск блюд из яиц и сыра  5 Приготовление и отпуск блюд из творога  6 Приготовление и отпуск блинов, блинчиков, оладий | | | | **36** | 3 |
|  | **Производственная практика**  **Виды работ:**  1. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп и макаронных изделий  2. Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога  3. Приготовление и отпуск блинов, оладий и блинчиков | | | | **21** |  |
|  | **Раздел 3.Освоение приемов приготовления супов и соусов** | |  | | **34** |  |
|  | **Тема 3. 1. Правила приготовления бульонов и супов** | | **Содержание** | | **10** | 2 |
|  | Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных видов супов, бульонов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных  ингредиентов к ним при приготовлении супов, бульонов.  Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных видов бульонов и отваров. Температурный режим и правила приготовления бульонов и отваров.  Приготовление бульонов и отваров, рецептура, технология приготовления, способы сервировки и варианты оформления, правила подачи, требования к качеству и сроки реализации.  Приготовление заправочных супов. Щи, борщи, рецептура, технология приготовления, способы сервировки и варианты оформления, правила подачи, требования к качеству и сроки реализации.  Приготовление рассольников и солянок, супов картофельных с овощами, крупой , бобовыми и макаронными изделиями.  Приготовление супов картофельных с овощами, крупой , бобовыми и макаронными изделиями.  Приготовление молочных супов, супов-пюре, рецептура, технология приготовления, способы сервировки и варианты оформления, правила подачи, требования к качеству и сроки реализации.  Приготовление сладких, прозрачных супов, рецептура, технология приготовления, способы сервировки и варианты оформления, правила подачи, требования к качеству и сроки реализации.  Приготовление холодных супов, рецептура, технология приготовления, способы сервировки и варианты оформления, правила подачи, требования к качеству и сроки реализации. Требования к качеству супов. Правила проведения бракеража. | |  |  |
|  | **Тематика практических занятий:** | | **10** | 3 |
|  | Работа со сборником рецептур:  - расчёт потребного количества сырья.  - составление схем приготовления супов;  - разработка технологических карт приготовления супов; | |  |  |
|  | **Тема 3.2 Правила приготовления соусов** | | **Содержание** | | **7** | 2 |
|  | Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных видов соусов.  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении соусов.  Способы охлаждения, замораживания, размораживания и разогревания отдельных компонентов для соусов.  Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Требования к качеству и сроки реализации.  Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных соусов. Температурный режим и правила приготовления соусов.  Приготовление основного красного соуса и производных от него рецептура, технология приготовления, способы сервировки и варианты оформления, правила подачи, требования к качеству и сроки реализации.  Приготовление основного белого соуса и производных от него рецептура, технология приготовления, способы сервировки и варианты оформления, правила подачи, требования к качеству и сроки реализации. Приготовление соусов: грибного, молочного, рецептура, технология приготовления, способы сервировки и варианты оформления, правила подачи, требования к качеству и сроки реализации.  Приготовление соусов: сметанного, на сливочном масле, масляных смесей, соусов холодных, сладких, желе рецептура, технология приготовления, способы сервировки и варианты оформления, правила подачи, требования к качеству и сроки реализации.  Правила проведения бракеража. | |  |  |
|  | **Тематика практических занятий:** | | **7** | 2 |
|  | Работа со сборником рецептур:  - расчёт потребного количества сырья.  - составление схем приготовления соусов;  - разработка технологических карт приготовления соусов; | |  |  |
|  | ***Самостоятельная работа обучающихся:*** | | | | **14** |  |
|  | 1. Подготовить сообщение «Бульон, фюме, консоме», «История возникновения первых блюд», «Кухни мира и их супы» 2. Используя дополнительные информационные ресурсы, составить схему приготовления новых супов. 3. Подготовить сообщение «Соусы к мясным блюдам», «Соусы к рыбным блюдам», «Кухни мира и их соусы» 4. Используя дополнительные информационные ресурсы, составить схему приготовления новых соусов. | | | |  |  |
|  | **Учебная практика**  **Виды работ**  1 Охрана труда и правила противопожарной безопасности на ПОП, в мастерской, правила техники безопасности  при работе в производственных цехах, на рабочих местах повара, на технологическом оборудовании.  Организация работы в заготовочных цехах. Работа по сборнику рецептур.  Подготовка ингредиентов: кулинарная обработка овощей и грибов. Нарезка и шинковка овощей.  Фигурная нарезка овощей, подготовка овощей к фаршированию  2 Подготовка ингредиентов: первичная обработка, пластование рыбы, п/о домашней птицы, мяса.  3 Приготовление и отпуск супов картофельных и овощных  4 Приготовление и отпуск супов с макаронными изделиями, крупами, бобовыми  5 Приготовление и отпуск щей  6 Приготовление и отпуск борщей  7 Приготовление и отпуск молочных и сладких супов  8 Приготовление красного и белого соуса  9 Приготовление соуса сметанного, молочного и производных соусов  10 Приготовление сладких соусов  11 Практическая работа | | | | **66** |  |
|  | **Производственная практика**  **Виды работ:**  1 Ознакомление с правилами внутреннего распорядка ПОП и режимом работы.  Инструктаж по охране труда и техники безопасности при работе в производственных  цехах и на технологическом оборудовании.  Приготовление и отпуск заправочных супов  2 Приготовление и отпуск молочных, сладких, холодных супов  3 Приготовление и отпуск горячих и холодных соусов | | | | **21** |  |
|  | **Раздел 4. Освоение приемов обработки и приготовление блюд из рыбы** | |  | | **29** |  |
|  | **Тема 4.1. Технологический процесс обработки рыбы и морепродуктов** | | **Содержание** | | **8** | 2 |
|  | Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья.  Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов.  Механическая кулинарная обработка рыбы. Последовательность выполнения технологических операций по обработке:   * чешуйчатой рыбы и п/ф   Механическая кулинарная обработка рыбы. Последовательность выполнения технологических операций по обработке:  - рыбы осетровых пород  - бесчешуйчатой рыбы  Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению рыбных полуфабрикатов, требования к качеству.  Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению котлетной массы из рыбы и п|ф из неё, требования к качеству.  Обработка рыбы для фарширования  Обработка морепродуктов  Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов. | |  |  |
|  | **Тематика практических занятий:** | | **2** | 2 |
|  | 1.Выбор инвентаря и оборудования для обработки рыбы | |  |  |
|  | **Тема 4. 2. Правила приготовления простых блюд из рыбы** | | **Содержание** | | **7** | 2 |
|  | Пищевая ценность блюд из рыбы и морепродуктов  Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы.  Способы тепловой обработки  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рыбы отварной и припущенной. Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи. Правила приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. | |  |  |
|  | **Тематика практических занятий:** | | **12** | 2 |
|  | Работа со сборником рецептур:  - расчёт потребного количества сырья для приготовления блюд из рыбы.  - составление схем приготовления блюд из рыбы.  - разработка технологических карт приготовления блюд из рыбы. | |  |  |
|  | ***Самостоятельная работа обучающихся:*** | | | | **14** |  |
|  | 1. Подготовить сообщение на тему «Как выбрать свежую рыбу», «Как украсить рыбное блюдо», «Суши и сашими», «Продукты моря – живые лекарства». 2. Составить технологическую схему приготовления полуфабрикатов из рыбы 3. Составить технологическую схему приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы 4. Используя дополнительные информационные ресурсы составить схему приготовления новых блюд из рыбы или морепродуктов. | | | |  |  |
|  | **Учебная практика**  **Виды работ**  1 Организация работы в горячем цехе, работа по сборнику рецептур.  Приготовление и отпуск рыбы отварной и припущенной с гарниром и соусом  2 Приготовление и отпуск рыбы тушенной с гарниром  3 Приготовление и отпуск рыбы жареной основным способом,  рыбы жареной с луком по-ленинградски  4 Приготовление и отпуск котлет, биточков, тефтелей из рыбы с гарниром  5 Приготовление и отпуск зраз, тельного из рыбы с гарниром | | | | **30** |  |
|  | **Производственная практика**  **Виды работ:**  1. Приготовление и отпуск отварных и припущенных блюд из рыбы и морепродуктов  2. Приготовление и отпуск жареных и запеченных блюд из рыбы и морепродуктов  3. Приготовление и отпуск блюд из рыбной рубленой массы | | | | **21** |  |
|  | **Раздел № 5.Освоение приёмов обработки и приготовления блюд из мяса и домашней птицы** | | |  | **92** |  |
|  | **Тема 5.1. Технологический процесс обработки мяса** | | | **Содержание** | **20** | 2 |
|  | Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса и домашней птицы.  Механическая кулинарная обработка мяса. Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота и туш мелкого скота (свинины, баранины), обвалка, зачистка частей туш, их кулинарное назначение, требования к качеству.  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из мяса крупного рогатого скота, свинины и баранины: крупнокусковых, порционных натуральных, порционных панированных и мелкокусковых; их характеристика, кулинарное назначение, способы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рубленой массы, рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из неё.  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении котлетной массы из мяса и домашней птицы, рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из неё.  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы, требования к качеству, условия и сроки хранения.  Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы.  Виды субпродуктов, поступающих на предприятия общественного питания, их пищевая ценность. Последовательность выполнения технологических операций при обработке субпродуктов мяса и домашней птицы. |  |  |
|  | **Тематика практических занятий:** | **4** | 2 |
|  | 1.Выбор инвентаря для приготовления полуфабрикатов из мяса  2.Выбор оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса |  |  |
|  | **Тема 5.2 Технология приготовления простых блюд из мяса.** | | | **Содержание** | **20** | 2 |
|  | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса.  Последовательность выполнения технологических операций при варке мясных продуктов. Правила хранения, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления и температура подачи.  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении жареных мясных блюд. Правила хранения, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления и температура подачи.  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении тушёных мясных блюд. Правила хранения, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления и температура подачи.  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении запечённых мясных блюд. Правила хранения, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления и температура подачи.  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении жареных мясных блюд из рубленной и котлетной массы. Правила хранения, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления и температура подачи.  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из субпродуктов. Правила хранения, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления и температура подачи. |  |  |
|  | **Тематика практических занятий:** | **24** | 2 |
|  | Работа со сборником рецептур:  - расчёт потребного количества сырья для приготовления блюд из мяса.  - составление схем приготовления блюд из мяса.  - разработка технологических карт приготовления блюд из мяса. |  |  |
|  | **Тема 5.3. Технология приготовления простых блюд из домашней птицы** | | | **Содержание** | **6** | 2 |
|  | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отварных, жареных и тушеных блюд из домашней птицы и дичи. Правила хранения, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления и температура подачи. |  |  |
|  | **Тематика практических занятий:** | **18** | 2 |
|  | Работа со сборником рецептур:  - расчёт потребного количества сырья для приготовления блюд из домашней птицы.  - составление схем приготовления блюд из домашней птицы.  - разработка технологических карт приготовления блюд из домашней птицы |  |  |
|  | ***Самостоятельная работа обучающихся:*** | | | | **14** |  |
|  | 1.Подготовить сообщение «Как выбирать говядину и телятину», «Как выбирать баранину и свинину»  2. Составить таблицу «Требования к качеству полуфабрикатов из мяса»  2. Составить технологическую схему приготовления полуфабрикатов из мяса  3. Подготовить сообщение на тему: «Украшение мясных блюд», «Паштеты и террины», «Быстрое приготовление мяса»  4.Используя дополнительные информационные ресурсы, составить технологическую карту приготовления и оформления новых блюд из мяса и домашней птицы. | | | |  |  |
|  | **Учебная практика**  **Виды работ**  1 Организация работы в горячем цехе, работа по сборнику рецептур.  Приготовление и отпуск мяса, птицы отварной с гарниром и соусом.  Приготовление и отпуск сосисок отварных, колбасы жареной по-ленинградски с гарниром  2 Приготовление и отпуск запеканки картофельной с мясом, макаронника с мясом,  голубцов с мясом с рисом  3 Приготовление и отпуск блюд из натуральной рубленой и котлетной массы из мяса  4 Приготовление блюд из котлетной рубленой массы из домашней птицы (котлет особых из кур,  биточков рубленых из птицы, фаршированных шампиньонами)  5 Приготовление и отпуск печени по-строгановски, печени жареной с гарниром | | | | **30** |  |
|  | **Производственная практика**  **Виды работ:**  1 Приготовление и отпуск отварных и тушеных блюд из мяса и птицы  2 Приготовление и отпуск жареных и запеченных блюд из мяса, птицы и субпродуктов  3 Приготовление и отпуск блюд из мясной рубленой массы | | | | **21** |  |
| **Раздел 6.Освоение приемов приготовления и оформление холодных блюд и закусок.** | |  | | | **90** |  |
| **Тема 6.1. Организация работы холодного цеха.** | | **Содержание** | | | **6** | 2 |
| Требования к организации работы холодного цеха, организация рабочих мест, виды технологического оборудования, посуды, производственного инвентаря, правила их безопасного использования. | | |  |  |
| **Тематика практических занятий:** | | | **2** | 2 |
| 1.Выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. | | |  |  |
| **Тема 6.2. Приготовление бутербродов** | | **Содержание** | | | **6** | 2 |
| Классификация бутербродов, Требования к качеству, условия хранения. | | |  |  |
| **Тематика практических занятий:** | | | **12** | 2 |
| Работа со сборником рецептур:  - расчёт потребного количества сырья для приготовления бутербродов.  - составление схем приготовления бутербродов.  - разработка технологических карт приготовления бутербродов. | | |  |  |
| **Тема 6.3 Приготовление салатов** | | **Содержание** | | | **16** | 2 |
| Классификация, пищевая ценность, требования к качеству  гастрономических продуктов используемых для приготовления салатов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов из сырых и вареных овощей.  Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья для салатов с рыбой, морепродуктами и мясом и субпродуктами. Требования к качеству  Правила охлаждения и хранения салатов. Приготовление  Винегретов, салаты коктейли. Температурный режим хранения салатов.  Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи салатов. | | |  |  |
| **Тематика практических занятий:** | | | **14** | 2 |
| Работа со сборником рецептур:  - расчёт потребного количества сырья для приготовления салатов.  - составление схем приготовления салатов  - разработка технологических карт приготовления салатов | | |  |  |
|  |
| **Тема 6.4 Приготовление**  **простых холодных закусок и блюд** | | **Содержание** | | | **18** | 2 |
| Классификация, пищевая ценность, требования к качеству  гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных закусок. Закуски из овощей и грибов.  Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок. Подбор соусов. Палитра ароматов  Закуски рыбные. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья при приготовлении холодных закусок. Требования к качеству  Закуски из мяса и субпродуктов. Требования к качеству. Правила подачи и сервировки. Правила охлаждения и хранения салатов.  Горячие закуски.  Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи холодных закусок. | | |  |  |
| **Тематика практических занятий:** | | | **16** | 2 |
| Работа со сборником рецептур:  - расчёт потребного количества сырья для приготовления холодных закусок и блюд  - составление схем приготовления холодных закусок и блюд  - разработка технологических карт приготовления холодных закусок и блюд | | |
| ***Самостоятельная работа обучающихся:*** | | | | | **45** |  |
| 1. Подготовить сообщения «Что мы знаем о сыре?», «Тартинки, канапе, гренки», «Тайны салата «Оливье», «Вегетарианские закуски», «Кулинарные тайны соленой сельди», «Мини – закуски и соусы к ним». 2. Используя информационные технологии, составить новые рецепты салатов, холодных закусок, холодных блюд.   Разработать технологическую карту приготовления холодного блюда. | | | | |  |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ**  1 Организация работы в горячем и холодном цехе, работа по сборнику рецептур.  Приготовление и отпуск бутербродов открытых, закрытых  2 Приготовление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов  3 Приготовление и отпуск салатов из вареных овощей, помидоров фаршированных  4 Приготовление и отпуск винегретов с сельдью, мясного, овощного, сельди натуральной, с гарниром | | | | | **24** |  |
| **Производственная практика**  **Виды работ:**  1 Приготовление и отпуск винегретов и салатов из различных продуктов  2 Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок | | | | | **16** |  |
| **Раздел 7. Освоение приемов приготовления сладких блюд и напитков.** | | |  | | **52** |  |
| **Тема 7.1. Организация работы отделения для приготовления сладких блюд** | | | **Содержание** | | **2** | 2 |
| Организация рабочего места для приготовления сладких блюд и напитков. Оборудование, посуда инвентарь и инструменты, используемые при приготовлении сладких блюд и напитков. Правила их безопасного использования. | |  |  |
| **Тематика практических занятий:** | | **2** | 2 |
| 1-2.Выбор технологического оборудования, посуды и инвентаря для приготовления сладких блюд и напитков. | |  |  |
| **Тема 7.2. Технология приготовления сладких блюд** | | | **Содержание** | | **12** | 2 |
| Классификация и ассортимент, пищевая ценность сладких блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении натуральных свежих фруктов и ягод (фруктовая тарелка). Правила хранения, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления и температура подачи. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении компотов. Правила охлаждения, хранения, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления и температура подачи.  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении желированных блюд. Правила охлаждения, хранения, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления и температура подачи.  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд. Правила хранения, требования к качеству. Способы  сервировки, варианты оформления и температура подачи. | |  |  |
| **Тематика практических занятий:** | | **14** | 2 |
| Работа со сборником рецептур:  - расчёт потребного количества сырья.  - составление схем приготовления сладких блюд;  - разработка технологических карт приготовления сладких блюд; | |  |  |
| **Тема 7.3 Технология приготовления напитков** | | | **Содержание** | | **12** | 2 |
| Классификация и ассортимент, пищевая ценность напитков.  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков. Правила хранения, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления и температура подачи.  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных напитков. Правила хранения, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления и температура подачи. | |  |  |
| **Тематика практических занятий:** | | **10** | 2 |
| Работа со сборником рецептур:  - расчёт потребного количества сырья.  - составление схем приготовления напитков;  - разработка технологических карт приготовления напитков. | |  |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся:*** | | | | | **26** |  |
| 1. Подготовить сообщение «Значение сладких блюд в питании человека», «История возникновения мороженого», «Сорбе и граните», «Парфе – французский десерт», «Карамельные сладости» 2. Составить схему приготовления нового сладкого блюда 3. Разработать технологическую карту сладкого блюда 4. Подготовить сообщение «История кофейника и самовара», «Эти удивительные какао – бобы», «Квас, которому более 1000 лет» | | | | |  |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ**  1 Организация работы в горячем и холодном цехе, работа по сборнику рецептур.  Приготовление и отпуск чая, кофе, какао  2 Приготовление и отпуск компотов из свежих фруктов, ягод, сухофруктов,  безалкогольных коктейлей  3 Приготовление и отпуск киселей из плодов и ягод, молочного  4 Практическая работа по темам | | | | | **24** |  |
| **Производственная практика**  **Виды работ:**  1 Приготовление и отпуск холодных и горячих сладких блюд  2 Приготовление и отпуск горячих, холодных напитков    Квалификационный экзамен по ПМ.07 | | | | | **16**  **7** |  |
| **Раздел 8. Освоение приёмов приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** | | | |  | **84** |  |
| **Тема 8.1. Организация работы кондитерского цеха** | | | | **Содержание** | **4** | 2 |
| Требования к организации работы кондитерского цеха, организация рабочих мест кондитера. |  |  |
| **Тематика практических занятий:** | **2** | 2 |
| **1-2**.Выбор оборудования, производственного инвентаря и инструментов для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |  |  |
| **Тема 8.2. Подготовка кондитерского сырья к производству** | | | | **Содержание** | **4** | 2 |
| Ассортимент, пищевая ценность хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий,  краткая характеристика сырья для их приготовления  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Условия приёма сырья в цехе, его органолептическая оценка качества.  Последовательность выполнения технологических операций при подготовке к производству муки, сахарного песка, рафинадной пудры, яиц, меланжа, молока, повидла, овощей, круп, жиров, мясных и рыбных продуктов, вкусовых и ароматических веществ, орехов и др. |  |  |
| **Тема 8.3. Полуфабрикаты для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.** | | | | **Содержание** | **4** | 2 |
| Виды полуфабрикатов в зависимости от применяемого сырья, технологии приготовления, их характеристика и использование.  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов (фарша, сиропа, помадки, фруктовой начинки, крема, желе, сахарной мастики, марципана). Правила хранения, требования к качеству. |  |  |
| **Тематика практических занятий:** | **12** | 2 |
| Работа со сборником рецептур:  - расчёт потребного количества сырья.  - составление схем приготовления полуфабрикатов;  - разработка технологических карт приготовления полуфабрикатов. |  |  |
| **Тема 8.4. Дрожжевое тесто и изделия из него** | | | | **Содержание** | **8** | 2 |
| Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого теста опарным и безопарным способом.  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении хлеба. Требования к качеству, условия хранения, сроки реализации.  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении печёных изделий: кексов, пирогов, ромовых баб, ватрушек, расстегаев, кулебяк. Требования к качеству, условия хранения, сроки реализации.  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении жареных изделий: пирожков, пончиков. Требования к качеству, условия хранения, сроки реализации. |  |  |
| **Тематика практических занятий:** | **14** | 2 |
| Работа со сборником рецептур:  - расчёт потребного количества сырья.  - составление схем приготовления изделий из теста;  - разработка технологических карт изделий из теста.  - приготовление изделий из дрожжевого теста: пирогов, ромовых баб, ватрушек, расстегаев, кулебяк |  |  |
| **Тема 8. 5. Бездрожжевое тесто и изделия из него** | | | | **Содержание** | **6** | 2 |
| Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении песочного и сдобного пресного теста, и изделий из них. Способы отделки, варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пряничного и бисквитного теста, и изделий из них. Способы отделки, варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заварного и слоёного теста, и изделий из них. Способы отделки, варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации. |  |  |
| **Тематика практических занятий:** | **12** | 2 |
| Работа со сборником рецептур:  - расчёт потребного количества сырья.  - составление схем приготовления теста;  - разработка технологических карт изделий из теста. |  |  |
| **Тема 8.6. Приготовление пирожных и тортов** | | | | **Содержание** | **9** | 2 |
| Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении отечественных классических тортов и пирожных. Способы отделки, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации. |  |  |
| **Тема 8.7. Приготовление кондитерских изделий пониженной калорийности** | | | | **Содержание** | **4** | 2 |
| Лёгкие обезжиренные торты и пирожные: характеристика, состав, рецептура, технология приготовления, способы отделки,  Требования к качеству изделий из теста и сроки их хранения. |  |  |
| **Тематика практических занятий:** | **4** | 2 |
| Работа со сборником рецептур:  - расчёт потребного количества сырья.  - составление схем приготовления теста;  - разработка технологических карт изделий из теста. |  |  |
|  | | | | **Дифференцированный зачет** | **1** |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся:*** | | | | | **149** |  |
| 1. Подготовить сообщение на тему «Каравай», «Кулебяка», «История о курнике», «Птифуры», «Профитроли»  2. Составить схему приготовления крема.  3. Составить схему приготовления теста, разработать технологическую карту приготовления изделий из теста  5. Составить схему приготовления пирожных  6. Выполнить зарисовку орнаментов для оформления тортов | | | | |  |  |
| **ВСЕГО: 1100** | | | | | | |

**4. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Для реализации профессионального модуля предусмотрены учебные кабинеты Технологии кулинарного и кондитерского производства, Технического оснащения и организации рабочего места, мастерская, учебная база - столовая колледжа.

Реализация учебной практики:

* учебные кабинеты
* учебный кабинет вводного инструктажа
* мастерская с индивидуальными рабочими местами
* столовая колледжа
* базы практики

Технические средства обучения учебного кабинета: проектор, телевизор, компьютер, видеоплеер, видеокамера, документкамера.

Комплект учебно-методической документации, справочная литература, учебная кулинарная литература, сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для общественного питания, сборники мучных кондитерских изделий.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

* индивидуальные рабочие места студентов: производственные столы, мойки, набор производственного инвентаря, инструментов и посуды
* стол для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья)
* моечное отделение для кухонной и столовой посуды (ванны, стеллаж, шкафы для посуды)
* шкафы для моющих средств и уборочного инвентаря
* стенка для учебной литературы
* пароконвектомат
* жарочно-пекарные шкафы
* электроплиты
* фритюрница
* пароварка
* электрогриль
* вафельница
* микроволновая печь
* электромясорубка
* слайсер
* овощерезка электрическая
* блендер ручной
* миксер для коктейлей
* миксер погружной
* взбивальные машины
* тестораскаточная машина настольная
* кухонный комбайн
* фондюшницы
* машина для вакуумной упаковки
* кофемашина
* кофемолка
* газовая горелка для карамелизации
* соковыжималка для цитрусовых
* весы настольные электронные
* холодильник
* шкаф шоковой заморозки
* льдогенератор
* овоскоп
* нитраттестер
* сифон

Оснащение базы практики:

* индивидуальные рабочие места студентов: производственные столы, мойки, набор производственного инвентаря, инструментов и посуды
* стол для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья)
* моечное отделение для кухонной и столовой посуды (посудомоечная машина, ванны, стеллажи, шкафы для посуды)
* шкафы для моющих средств и уборочного инвентаря
* пароконвектомат
* жарочно-пекарные шкафы
* электроплиты
* электрическая сковорода
* морозильные шкафы
* микроволновая печь
* электромясорубка
* слайсер
* овощерезка электрическая
* универсальный привод
* миксер погружной
* взбивальные машины
* тестомесильная машина
* кухонный комбайн
* кофемолка
* соковыжималка для цитрусовых
* весы настольные электронные
* холодильники
* картофелечистка
* электрокотел
* нитраттестер

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

Учебники:

1. Андонова Н.И., Кочурина Т.А. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции – ОИЦ «Академия», 2017.
2. Бурчакова И.Ю. , Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - Изд. «Aкадемия», 2014.
3. Кузнецова Л.С., Сиданова М. Ю. Технология производства мучных кондитерских изделий - «Академия», 2016
4. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Академия, 2017.

1. Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовления пищи и контроль качества блюд - Академия, 2017.
2. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции - Академия, 2017.
3. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции - Академия, 2014.
4. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий - Академия, 2014.
5. Анфимова Н.А. Кулинария - Академия, 2016.
6. Усов В.В. Технология производства продукции общественного питания. Рыба и рыбные товары. - Академия, 2013.

Справочники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – Академия, 2016.
2. Павлов А.В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий - «Профи», 2016

**Дополнительные источники:**

Учебники:

1. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. «Академия», 2014.
2. Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов. Практикум - «Академия», 2015.
3. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд - «Академия», 2015.
4. Кросс Р. 1000 классических коктейлей, - М. Рольф, 2012.
5. Барановский В.А. Официант-бармен, - Ростов-на Дону, Феникс, 2012.

Журналы:

* Общественное питание, ресторанные ведомости
* Школа гастронома, Шеф.

**Интернет ресурсы:**

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.smakov.ru, свободный.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.gurmania.ru, свободный.
4. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.meals.ru, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «[Кондитерра](http://konditerra.ru/). Мир кондитерских изделий и сладостей» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://konditerra.ru, свободный.
6. Информационно-справочные материалы «Либрусек» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://lib.rus.ec/b/191478/read>, свободный.

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

Преподаватели, реализующие данный модуль, организуют обучение в соответствии с имеющимися условиями в учебном заведении.

Изучение теоретического материала и практические работы осуществляются в кабинете Технологии кулинарного и кондитерского производства.

Контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на практических и лабораторных занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся.

* 1. **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

**5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| УП.07 Выполнение работ по профессии «Повар» | | |
| ПК 1. Приготовление супов и соусов | * планирование последовательности выполнения работ в соответствии с технологическим процессом приготовляемых блюд * расчёт количества сырья в соответствии с заданием * точность и грамотность оформления технологической документации в соответствии с ГОСТом * выбор производственного инвентаря и технологического оборудования в соответствии с технологией приготовления блюда * соответствие организации рабочего места требованиям СанПин * выбор и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении супов и соусов в соответствии с рецептурой * выбор способов и соблюдение процесса тепловой обработки в соответствии с требованиями технологического процесса приготовляемых блюд * соответствие качества приготовленных блюд требованиям к качеству готовых блюд супов и соусов * соблюдение подачи блюда правилам отпуска   соблюдение правил проведения бракеража | Экспертная оценка  результатов деятельности  студентов в процессе освоения образовательной  программы:  - при опросе в процессе инструктажа;  -при выполнении и защите заданий на день;  - при выполнении практической работы по нарезке овощей на зачете;  - при выполнении и  защите практических заданий по практике |
| ПК 2. Приготовление блюд из овощей и грибов | * планирование последовательности выполнения работ в соответствии с технологическим процессом приготовляемых блюд * расчёт количества сырья в соответствии с заданием * точность и грамотность оформления технологической документации в соответствии с ГОСТом * выбор производственного инвентаря   и технологического оборудования в соответствии с технологией приготовления блюда   * соответствие организации рабочего места требованиям СанПин * выбор и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов в соответствии с рецептурой * выбор способов и соблюдение процесса тепловой обработки в соответствии с требованиями технологического процесса приготовляемых блюд * соответствие качества приготовленных блюд требованиям к качеству готовых блюд и гарниров из овощей и грибов * соблюдение подачи блюда правилам отпуска * соблюдение правил проведения бракеража |
| ПК 3. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | * планирование последовательности выполнения работ в соответствии с технологическим процессом приготовляемых блюд * расчёт количества сырья в соответствии с заданием * точность и грамотность оформления технологической документации в соответствии с ГОСТом * выбор производственного инвентаря и технологического оборудования в соответствии с технологией приготовления блюда * соответствие организации рабочего места требованиям СанПин * выбор и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц,   творога, теста   * выбор способов и соблюдение процесса тепловой обработки в соответствии с требованиями технологического процесса приготовляемых блюд * соответствие качества приготовленных блюд требованиям к качеству готовых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста * соблюдение подачи блюда правилам отпуска * соблюдение правил проведения бракеража |
| ПК 4. Приготовление блюд из рыбы | * планирование последовательности выполнения работ в соответствии с технологическим процессом приготовляемых блюд * расчёт количества сырья в соответствии с заданием * точность и грамотность оформления технологической документации в соответствии с ГОСТом * выбор производственного инвентаря и технологического оборудования в соответствии с технологией приготовления блюда * соответствие организации рабочего места требованиям СанПин * выбор и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении блюд из рыбы в соответствии с рецептурой * выбор способов и соблюдение процесса тепловой обработки в соответствии с требованиями технологического процесса приготовляемых блюд * соответствие качества приготовленных блюд требованиям к качеству готовых блюд из рыбы * соблюдение подачи блюда правилам отпуска * соблюдение правил проведения бракеража |
| ПК 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | * планирование последовательности выполнения работ в соответствии с технологическим процессом приготовляемых блюд * расчёт количества сырья в соответствии с заданием * точность и грамотность оформления технологической документации в соответствии с ГОСТом * выбор производственного инвентаря и технологического оборудования в соответствии с технологией приготовления блюда * соответствие организации рабочего места требованиям СанПин * выбор и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы в соответствии с рецептурой * выбор способов и соблюдение процесса тепловой обработки в соответствии с требованиями технологического процесса приготовляемых блюд * соответствие качества приготовленных блюд требованиям к качеству готовых блюд из мяса и домашней птицы * соблюдение подачи блюда правилам отпуска * соблюдение правил проведения бракеража |
| ПК 6. Приготовление холодных блюд и закусок | * планирование последовательности выполнения работ в соответствии с технологическим процессом приготовляемых блюд * расчёт количества сырья в соответствии с заданием * точность и грамотность оформления технологической документации в соответствии с ГОСТом * выбор производственного инвентаря и технологического оборудования в соответствии с технологией приготовления блюда * соответствие организации рабочего места требованиям СанПин * выбор и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных блюд и закусок в соответствии с рецептурой * выбор способов и соблюдение процесса тепловой обработки в соответствии с требованиями технологического процесса приготовляемых блюд * соответствие качества приготовленных блюд требованиям к качеству готовых холодных блюд и закусок * соблюдение подачи блюда правилам отпуска * соблюдение правил проведения бракеража |  |
| ПК 7. Приготовление сладких блюд и напитков | * планирование последовательности выполнения работ в соответствии с технологическим процессом приготовляемых блюд * расчёт количества сырья в соответствии с заданием * точность и грамотность оформления технологической документации в соответствии с ГОСТом * выбор производственного инвентаря и технологического оборудования в соответствии с технологией приготовления блюда * соответствие организации рабочего места требованиям СанПин * выбор и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сладких блюд и напитков в соответствии с рецептурой * выбор способов и соблюдение процесса тепловой обработки в соответствии с требованиями технологического процесса приготовляемых блюд * соответствие качества приготовленных блюд требованиям к качеству готовых сладких блюд и напитков * соблюдение подачи блюда правилам отпуска * соблюдение правил проведения бракеража |  |

**Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы**  **и методы контроля**  **и оценки** |
| ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | * стабильность успеваемости по учебным дисциплинам и наличие положительных отзывов и результатов по итогам практики * участие в профессиональных олимпиадах, фестивалях, семинарах | Экспертная оценка в процессе выполнений заданий по учебной практике, заданий для самостоятельной работы.  Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы. |
| ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | * рациональность организации деятельности и распределения времени на выполнение задания * самостоятельность в организации рабочего места, выборе оборудования, инвентаря и инструмента * личная оценка результативности и качества выполненной работы |
| ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | * самостоятельность и своевременность выполнения заданий * рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта перед сдачей * оперативность поиска необходимой информации |
| ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | * владение навыками пользования справочной, нормативно-технической документацией |
| ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | * самостоятельность поиска информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий при приготовлении и оформлении блюд * оформление технологической документации в электронном виде |
| ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | * корректность взаимодействия с обучающимися и мастерами в ходе работы * соблюдение норм профессиональной этики |
| ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | * точность анализа и ответственность за результаты выполненных заданий * грамотность в выборе методов и способов решения профессиональных задач * определение и выполнение задачи исходя из цели |
| ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | * умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития |
| ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | * проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности (отслеживание новостей и нововведений в профессиональной деятельности через СМИ). |

1. [↑](#footnote-ref-1)