


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ  
ТАТАРСТАН  
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО


Зам директора по НМР

 В.П. Кузиева

« 11 » 06 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

 Р.М. Сабитов

« 11 » 06 2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям  
рабочих, должностям служащих (профессия рабочего повар)**

**Специальность СПО:** 43.02.15 Поварское и  
кондитерское дело

**Квалификация:** специалист по поварскому и  
кондитерскому делу

**Форма обучения** – очная

**Нормативный срок обучения** – 3 года 10 мес.  
на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального  
образования** – социально-экономический

СОГЛАСОВАНО

**ООО «Бахетле»**

(наименование организации)

Л.Ш.Нуриева, заведующая

производством

Ф.И.О., должность

(подпись)

« 11 » 06 2020 г.

СОГЛАСОВАНО

**Сеть быстрого питания «Сели-Поели»**

(наименование организации)

С.Т.Меньшикова, заведующая

производством

Ф.И.О., должность

(подпись)

« 11 » 06 2020 г.

Нижнекамск, 2020

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия рабочего повар) разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции России № 44828 от 20 декабря 2016 г;
2. Учебного плана и основной образовательной программы колледжа по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
3. Примерной основной образовательной программы СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижнекамский многопрофильный колледж»


Разработчики:

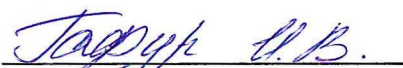
Нуруллина Чулпан Фикусовна- мастер производственного обучения, преподаватель дисциплин профессионального цикла.

Бердникова Юлия Степановна-мастер производственного обучения, преподаватель дисциплин профессионального цикла.

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижнекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар, кондитер», специальности «Технология продукции общественного питания»

Председатель МЦК

  
(подпись)

  
Ф.И.О.

Протокол заседания МЦК № 11 от «08» 06 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	28

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа (далее программа) профессионального модуля является частью основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и расширена зачет вариативной части в виде МДК 07.01 Теоретическая подготовка по профессии «Повар» в количестве 229 часов, учебной практики в количестве 78 часов.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** и соответствующих общих и профессиональных компетенций (ОК, ПК) по профессии «Повар»:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший профессиональный модуль, должен обладать профессиональными компетенцией:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПК 7.1.	Осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, определять качество приготовляемой пищи, предупреждение и устранение возможных ее недостатков, организовывать изготовление и подачу блюд с проведением заключительных операций приготовления в зале на виду у потребителей (массового спроса)

**В результате освоения профессионального модуля студент должен:**

Иметь практический опыт	-приготовления, оформления и презентации простых блюд, напитков и кулинарных изделий массового спроса.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>готовить простые холодные и горячие блюда татарской национальной кухни;</li> <li>-готовить соусы на основе современных загустителей;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления национальных блюд;</li> <li>-пользоваться кухонным инвентарем, согласно стандартом Ворлдскиллс;</li> <li>- сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консульти-</li> </ul>

	ровать потребителей;
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика приготовления;</li> <li>- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристика видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- основные способы тепловой обработки национальной кухни;</li> <li>- технологию приготовления соусов на основе современных загустителей;</li> <li>- основные требования системы оценивания Ворлдскилс.</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</li> <li>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> </ul>

### 1.3. Количество часов, на освоение профессионального модуля

Объем образовательной нагрузки - **535** часов:

на освоение МДК – **229** часа за счет *вариативной части, направленных на освоение рабочей профессии*

- теория – **160** часов;
- на лабораторно-практические занятия – **54** часа,
- самостоятельной работы – **6** часов;
- консультации – **3** часа;
- промежуточная аттестация – **6** часов;
- учебной практики - **144** часа, *в т.ч 78 часов вариативной части.*
- производственной практики – **144** часа;
- консультации по квалификационному экзамену – **6** часов.
- квалификационный экзамен - **12** часов.

## 2. Структура и содержание профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.							
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.							Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.				Практики			
			всего, часов	в т.ч.			Учебная	Производственная		
Теоретические занятия, ч.	лабораторные и практические занятия, часов	Консультации		Промежуточная аттестация (экзамен)						
1	2	3	4		5	6		7	8	9
ПК 7.1 ОК 1-11	ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК 07.01 Теоретическая подготовка по профессии «Повар»	229	223	160	54	3	6	-	-	6
ПК 7.1 ОК 1-11	Учебная практика Производственная практика	288	-	-	-	-	-	144	144	-
	Консультации к экзамену	6	-	-	-	-	-	-	-	-
ПК 7.1 ОК 1-11	Квалификационный экзамен	12	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Всего:</b>		<b>535</b>	<b>223</b>	160	54	9	6	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>6</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (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	Формируемые ОК и ПК
1	2	3	4	
МДК 07.01 Теоретическая подготовка по профессии «Повар»		229		ОК 1-11 ПК 7.1
<b>Тема 1.1.</b> Первичная обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	<b>Содержание</b>	2	2	
	1. Краткая характеристика, пищевое значение и химический состав овощей и грибов.	1	2	
	1 Классификация овощей. Виды грибов. 3. Кулинарное использование овощей, грибов.	1	2	
<b>Тема 1.2.</b> Первичная обработка, нарезка клубнеплодов	<b>Содержание</b>	2	2	
	1.Механическая обработка клубнеплодов.	1	2	
	1. Формы нарезки клубнеплодов и кулинарное использование.	1	2	
<b>Тема 1.3.</b> Первичная обработка, нарезка корнеплодов	<b>Содержание</b>	1	2	
	1. Механическая обработка корнеплодов. 2. Форма нарезки корнеплодов и кулинарное использование.			
<b>Тема 1.4.</b> Первичная обработка, нарезка капустных и луковых овощей	<b>Содержание</b>	1	2	
	1. Механическая обработка капустных и луковых овощей. 2. Форма нарезки и кулинарное использование.			
<b>Тема 1.5.</b> Первичная обработка, нарезка салатно-шпинатных овощей и зелени	<b>Содержание</b>	1	2	
	1. Механическая обработка салатно-шпинатных овощей и зелени. 2. Нарезка салатно-шпинатных овощей и зелени.			
<b>Тема 1.6.</b> Первичная обработка, нарезка плодовых овощей	<b>Содержание</b>	1	2	
	1. Механическая обработка плодовых овощей.			
	2. Формы нарезки и кулинарное использование плодовых овощей. 3. Подготовка плодовых к фаршированию.			
<b>Тема 1.7.</b> Первичная обра-	<b>Содержание</b>	1	2	



ботка квашеных, соленых, сушеных и мороженых овощей	1. Первичная обработка квашеных, соленых, сушеных и мороженых овощей. 2. Нормы отходов при механической обработке овощей. Использование отходов. 3. Требования к качеству очищенных овощей. Условия и сроки хранения.			
<b>Тема 1.8.</b> Первичная обработка грибов	<b>Содержание</b>	1	2	
	1. Механическая обработка свежих, соленых и сушеных грибов. 2. Кулинарное использование грибов.			
	<b>Практическая работа № 1</b>	2	3	
	<b>«Решение задач со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий»</b> 1. Ознакомление с нормативно-технической документацией предприятий общественного питания. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. 2. Решение задач на количество отходов. 3. Решение задач на количество массы нетто и брутто.			
	<b>Лабораторная работа № 1</b>	4	3	
	<b>«Механическая кулинарная обработка овощей»</b> 1. Первичная обработка овощей. 2. Простая и сложная форма нарезки клубнеплодов и корнеплодов. 3. Оценка качества готовых полуфабрикатов.			
<b>Контрольная работа</b>		<b>2</b>		
<b>Тема 1.9.</b> Механическая кулинарная обработка рыбы	<b>Содержание</b>	2	2	
	1. Пищевая ценность, характеристика и классификация рыбного сырья. 2. Размораживание рыбы. 3. Вымачивание соленой рыбы.			
<b>Тема 1.10.</b> Обработка чешуйчатой рыбы	<b>Содержание</b>	2	2	
	1. Механическая обработка рыбы 2. Использование рыбы в целом виде.	1	2	
	1. Обработка рыбы на порционные куски (кругляши). 2. Обработка рыбы на филе (пластование).	1	2	
<b>Тема 1.11.</b> Обработка бесчешуйчатой и некоторых видов рыб	<b>Содержание</b>	1	2	
	1. Обработка бесчешуйчатой рыбы. 2. Особенности обработки некоторых видов рыб.			
<b>Тема 1.12.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы	<b>Содержание</b>	2	2	
	1. Приготовление полуфабрикатов для варки и припускания. 2. Виды панировок.	1	2	
	3. Приготовление полуфабрикатов для жарки основным способом и во фритюре.	1	2	

<b>Тема 1.13.</b> Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	<b>Содержание</b>	1	2	
	1. Рецепт и технология приготовления котлетной массы из рыбы. 2. Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. 3. Обработка и использование рыбных пищевых отходов. 4. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы.			
	<b>Лабораторная работа № 2</b>	4	3	
	<b>«Механическая кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов»</b> 1. Разделка рыбы с костным скелетом. 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жаренья. 3. Оценка качества готовых полуфабрикатов.			
	<b>Лабораторная работа № 3</b>	4	3	
	<b>«Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов»</b> 1. Приготовление рыбной котлетной массы. 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, тельное, зразы. 3. Оценка качества готовых полуфабрикатов.			
<b>Контрольная работа</b>	2			
<b>Тема 1.14.</b> Механическая кулинарная обработка мяса и мясных продуктов	<b>Содержание</b>	2	2	
	1. Пищевая ценность и классификация мяса. Органолептические показатели мяса. 2. Пищевая ценность субпродуктов. 3. Размораживание мяса, обмывание и обсушивание мяса.			
<b>Тема 1.15.</b> Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши	<b>Содержание</b>	2	2	
	1. Разделка передней четвертины говядины. 2. Разделка задней четвертины говядины. 3. Кулинарное использование частей говядины.			
<b>Тема 1.16.</b> Приготовление полуфабрикатов из говядины	<b>Содержание</b>	4	2	
	1. Общие приемы приготовления полуфабрикатов.	2	2	
	2. Ассортимент полуфабрикатов из говядины: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые 3. Технология приготовления полуфабрикатов из говядины: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых	2	2	

<b>Тема 1.17.</b> Кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туши	<b>Содержание</b>	2	2	
	1. Разделка передней части бараньей и свиной туши. 2. Разделка задней части бараньей и свиной туши. 3. Кулинарное использование частей баранины и свинины.			
<b>Тема 1.18.</b> Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины	<b>Содержание</b>	4	2	
	1.Технология приготовления полуфабрикатов из свинины: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые	2	2	
	2.Технология приготовления полуфабрикатов из баранины: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые	2	2	
<b>Тема 1.19.</b> Приготовление рубленой, котлетной массы и полуфабрикатов	<b>Содержание</b>	2	2	
	1. Рецепт и технология приготовления рубленой и котлетной массы. 2.Ассортимент полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы. 3. Технология приготовления полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы.			
<b>Тема 1.20.</b> Обработка костей и мясных субпродуктов	<b>Содержание</b>	2	2	
	1. Технология обработки мясных субпродуктов.			
	2. Обработка костей.			
	3. Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из мясных субпродуктов. 4.			
<b>Тема 1.21.</b> Кулинарная обработка домашней птицы	<b>Содержание</b>	2	2	
	1. Пищевая ценность и классификация домашней птицы.			
	2. Обработка домашней птицы: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ног, крыльев, потрошение, мытье, обсушивание.			
	3. Заправка домашней птицы: «в кармашек», в одну нитку, в две нитки, «петлей». 4. Обработка субпродуктов из птицы.			
<b>Тема 1.22.</b> Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы	<b>Содержание</b>	2	2	
	1. Ассортимент полуфабрикатов из птицы.			
	2. Технология приготовления полуфабрикатов из птицы: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 3. Рецепт и технология приготовления котлетной массы из домашней птицы и полуфабрикаты из нее.			
	<b>Лабораторная работа № 4</b>	4	3	

	<p><b>«Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины»</b>  1. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: бефстроганов, азу, поджарка, гуляш.  2. Оценка качества готовых полуфабрикатов.</p>			
	<p><b>Лабораторная работа № 5</b></p>	4	3	
	<p><b>«Приготовление котлетной, рубленой массы и полуфабрикатов»</b>  1. Приготовление котлетной и рубленой массы.  2. Приготовление полуфабрикатов из котлетной и рубленой массы: котлеты, биточки, шницель, зразы рубленые, тефтели, бифштекс рубленый, шницель натуральный рубленый, фрикадельки.  3. Оценка качества готовых полуфабрикатов.</p>			
<b>Контрольная работа</b>		<b>2</b>		
<b>Тема 2.1.</b> Тепловая кулинарная обработка	<p><b>Содержание</b>  1. Классификация способов тепловой обработки.  2. Изменения, происходящие при тепловой обработке. Потери массы при тепловой обработке.</p>	2	2	
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление и оформление отварных, припущенных блюд и гарниров из овощей	<p>1. Основные правила варки и припускания овощей. Ассортимент блюд.  2. Технология приготовления и отпуск.</p>	4	2	
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление и оформление жареных гарниров из овощей	<p><b>Содержание</b>  1. Основные правила жарки овощей. Ассортимент блюд.  2. Технология приготовления блюд из жаренных овощей: картофель жаренный основным способом, во фритюре, лук фри, кабачки, баклажаны жаренные и отпуск.</p>	2	2	
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление и оформление тушеных блюд и гарниров из овощей	<p><b>Содержание</b>  1. Основные правила тушения овощей. Ассортимент блюд.  2. Технология приготовления и отпуск.</p>	2	2	
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление и оформление запеченных и фаршированных блюд из овощей	<p><b>Содержание</b>  1. Основные правила запекания овощей. Ассортимент блюд.  2. Технология приготовления и отпуск.</p>	2	2	
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление и	<b>Содержание</b>	2		

оформление блюд из грибов и овощных полуфабрикатов	1. Ассортимент блюд из грибов. 2. Технология приготовления блюд из грибов и овощных полуфабрикатов, отпуск. 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд и гарниров из овощей и грибов.		2	
	<b>Практическая работа № 2</b>	1	2	
	<b>«Составление технологических карт для приготовления блюд из овощей»</b> 1. Расчет необходимого количества сырья для приготовления блюд из овощей. 2. Составление технологических карт.			
	<b>Лабораторная работа № 6</b>	4	2	
	<b>«Приготовление блюд из отварных, жареных, тушеных и запеченных овощей»</b> 1. Приготовление блюд и гарниров из отварных, жареных, тушеных и запеченных овощей. 2. Правила подачи и оформления готовых блюд. 3. Бракераж готовых блюд.			
<b>Контрольная работа</b>		<b>2</b>	3	
<b>Тема 2.7.</b> Подготовка продуктов для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых яиц	<b>Содержание</b>	2	2	
	1. Краткая характеристика, пищевое значение и химический состав круп, бобовых и яиц. 2. Подготовка к варке круп, бобовых, макаронных изделий 3. Процессы, происходящие при тепловой обработке.			
<b>Тема 2.7.</b> Подготовка продуктов для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий, творога, теста.	<b>Содержание</b>	2	2	
	1. Краткая характеристика, пищевое значение и химический состав макаронных изделий, творога, теста. 2. Подготовка к тепловой обработке 3. Процессы, происходящие при тепловой обработке макаронных изделий, творога, теста.			
<b>Тема 2.8.</b> Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых.	<b>Содержание</b>	4	2	
	1. Технология приготовления и отпуск каш различной консистенции (рассыпчатые, вязкие, жидкие). 2. Технология приготовления и отпуск изделий из каш.	2		
	3. Технология приготовления и отпуск блюд из бобовых.	2		
<b>Тема 2.8.</b> Приготовление и	<b>Содержание</b>	2		

оформление блюд и гарниров из макаронных изделий	1. Способы варки макаронных изделий. 2. Технология приготовления и отпуск блюд из макаронных изделий. 3. Требование к качеству, условия, сроки хранения и реализации блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.		2	
Тема 2.9. Приготовление и оформление блюд из яиц	<b>Содержание</b>	2	2	
	1. Технология приготовления и отпуск отварных яичных блюд. Ассортимент блюд. 2. Требование к качеству, условия и сроки хранения блюд из яиц.			
Тема 2.10. Приготовление и оформление блюд из творога	<b>Содержание</b>	2	2	
	1. Технология приготовления и отпуск холодных блюд из творога. Ассортимент блюд.			
Тема 2.11. Приготовление дрожжевого теста	<b>Содержание</b>	2	2	
	1. Подготовка сырья. 2. Технология приготовления дрожжевого теста: безопасный и опасный способ.			
Тема 2.11. Приготовление изделий из дрожжевого теста	<b>Содержание</b>	2	2	
	1. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста. Ассортимент мучных изделий из дрожжевого теста. 2. Технология приготовления блинов и оладий.			
Тема 2.12. Приготовление пресного теста и изделий из него	<b>Содержание</b>	2	2	
	1. Технология приготовления пресного теста: блинное, для пельменей, вареников, лапши домашней.			
Тема 2.12. Приготовление пресного теста и изделий из него	<b>Содержание</b>		2	
	1. Технология приготовления изделий из пресного теста. Ассортимент мучных изделий из пресного теста. 2. Требование к качеству, условия и сроки хранения изделий из теста.	2		
	<b>Практическая работа № 3</b>	1	2	
	<b>«Составление технологических карт для приготовления блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога»</b> 1. Расчет необходимого количества сырья для приготовления блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога. 2. Составление технологических карт.			
	<b>Лабораторная работа № 7</b>	4	2	

	<p><b>«Приготовление блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога».</b>  1. Приготовление блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, яиц, творога.  2. Правила подачи и оформления готовых блюд.  3. Бракераж готовых блюд.</p>			
<b>Контрольная работа</b>		<b>2</b>	<b>3</b>	
<b>Тема 2.13.</b> Приготовление бульонов	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
	1. Значение супов в питании, классификация. 2. Технология приготовления бульонов и отваров: костный, мясокостный, рыбный, из птицы, грибной, овощной. 3. Требование к качеству и сроки хранения бульонов.			
<b>Тема 2.14.</b> Приготовление щей, борщей, рассольников.	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	
	1. Технология приготовления щей, порционирование, отпуск	<b>2</b>		<b>2</b>
	2. Технология приготовления борщей, порционирование, отпуск 3. Технология приготовления рассольника порционирование, отпуск	<b>2</b> <b>2</b>		
<b>Тема 2.15.</b> Приготовление овощных, картофельных и молочных супов.	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
	1. Ассортимент овощных и картофельных, молочных супов. 2. Технология приготовления и отпуск.			
<b>Тема 2.16.</b> Приготовление супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, с крупой и бобовыми.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	
	1. Технология приготовления супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, порционирование, отпуск	<b>2</b>		
	2. Технология приготовления супов с крупой и бобовыми. порционирование, отпуск	<b>2</b>		
<b>Тема 2.17.</b> Приготовление холодных и сладких супов.	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
	1. Ассортимент холодных и сладких супов. 2. Технология приготовления и отпуск.			
	3. Требование к качеству, условия и сроки хранения супов			
<b>Тема 2.18.</b> Приготовление соуса мясного красного и его производных.	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
	1. Значение соусов в питании, классификация соусов. 2. Сырье и полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов. 3. Ассортимент производных соуса красного мясного. 4. Технология приготовления основного красного соуса и его производных. 5. Подбор соусов к блюдам.			
<b>Тема 2.19.</b> Приготовление соуса белого на мясном и рыб-	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
	1. Ассортимент производных соуса белого на мясном и рыбном бульоне.			

ном бульоне и его производных.	2. Технология приготовления основного белого соуса на мясном и рыбном бульоне и его производных. 3. Подбор соусов к блюдам.			
<b>Тема 2.20.</b> Приготовление соуса грибного, сметанного, молочного и его производных.	<b>Содержание</b>	4	2	
	1. Ассортимент производных соуса грибного, сметанного, молочного. 2. Технология приготовления основного соуса грибного и его производных. 3. Технология приготовления основного соуса сметанного, молочного и его производных.	2		
		2		
<b>Тема 2.21.</b> Приготовление соусов яично-масляных и масляных смесей, заправок на растительном масле, соусов на уксусе и сладких соусов.	<b>Содержание</b>	2	2	
	1. Ассортимент соусов яично-масляных и масляных смесей, заправок на растительном масле, соусов на уксусе и сладких соусов. 2. Технология приготовления соусов яично-масляных и масляных смесей, заправок на растительном масле, соусов на уксусе и сладких соусов. 3. Подбор соусов и заправок к блюдам. 4. Требования к качеству, условия и сроки хранения соусов.			
<b>Практическая работа № 4</b> <b>«Составление технологических карт для приготовления супов и соусов»</b> 1. Расчет необходимого количества сырья для приготовления супов и соусов. 2. Составление технологических карт.		1	3	
<b>Лабораторная работа № 8</b> <b>«Приготовление супов и соусов»</b> 1. Приготовление супов и соусов. 2. Правила подачи и оформления готовых блюд. 3. Бракераж готовых блюд.		6	2	
<b>Контрольная работа</b>		2		
<b>Тема 2.22.</b> Приготовление и оформление блюд из отварной и припущенной рыбы	<b>Содержание</b>	2	2	
	1. Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы. 2. Общие правила варки и припускания рыбы. и3. Ассортимент, технология приготовления и отпуск блюд из отварной и припущенной рыбы.			
<b>Тема 2.23.</b> Приготовление и оформление блюд из тушеной и жареной рыбы	<b>Содержание</b>	2	2	
	1. Общие правила тушения и жарки рыбы. 2. Ассортимент, технология приготовления и отпуск блюд из тушеной и жареной рыбы.			
<b>Тема 2.24.</b> Приготовление и оформление блюд из запеченной рыбы	<b>Содержание</b>	2	2	
	1. Общие правила запекания рыбы. 2. Ассортимент, технология приготовления и отпуск блюд из запеченной рыбы.			



<b>Тема 2.25.</b> Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы	<b>Содержание</b>	2	2	
	1. Ассортимент, технология приготовления и отпуск блюд из рыбной котлетной массы. 2. Требование к качеству, условия и сроки хранения рыбных блюд.			
<b>Лабораторная работа № 9</b> <b>«Приготовление блюд из рыбы»</b> 1. Приготовление блюд из рыбы. 2. Правила подачи и оформления готовых блюд. 3. Бракераж готовых блюд.		4	2	
<b>Контрольная работа</b>		<b>1</b>		
<b>Тема 2.26.</b> Приготовление и оформление блюд из отварного и припущенного мяса	<b>Содержание</b>	2	2	
	1. Изменения, происходящие при тепловой обработке мяса. 2. Общие правила варки и припускания мяса. 3. Ассортимент, технология приготовления и отпуск блюд из отварного и припущенного мяса.			
<b>Тема 2.27.</b> Приготовление и оформление блюд из жареного мяса	<b>Содержание</b>	2	2	
	1. Общие правила жарки мяса крупными, порционными и мелкими кусками. 2. Ассортимент, технология приготовления и отпуск блюд из жареного мяса.			
<b>Тема 2.28.</b> Приготовление и оформление блюд из тушеного мяса	<b>Содержание</b>	2	2	
	1. Общие правила тушения мяса. 2. Ассортимент, технология приготовления и отпуск блюд из тушеного мяса.			
<b>Тема 2.29.</b> Приготовление и оформление блюд из запеченного мяса	<b>Содержание</b>	2	2	
	1. Общие правила запекания мяса. 2. Ассортимент, технология приготовления и отпуск блюд из запеченного мяса.			
<b>Тема 2.30.</b> Приготовление и оформление блюд из рубленой и котлетной массы	<b>Содержание</b>	2	2	
	1. Ассортимент блюд из рубленой и котлетной массы. 2. Технология приготовления блюд из рубленой и котлетной массы. 3. Требование к качеству, условия и сроки хранения блюд из мяса.			
<b>Тема 2.31.</b> Приготовление и оформление блюд из субпродуктов	<b>Содержание</b>	2	2	
	1. Ассортимент блюд из субпродуктов. 2. Технология приготовления и отпуск блюд из субпродуктов.			
<b>Тема 2.32.</b> Приготовление и оформление блюд из отварной птицы	<b>Содержание</b>	2	2	
	1. Ассортимент блюд из отварной птицы. 2. Технология приготовления и отпуск блюд из отварной птицы.			
<b>Тема 2.33.</b> Приготовление и оформление блюд из жареной	<b>Содержание</b>	2	2	
	1. Ассортимент блюд из жареной и тушеной птицы.			

и тушеной птицы	2. Технология приготовления и отпуск блюд из жареной и тушеной птицы. 3. Требование к качеству, условия и сроки хранения блюд из птицы.			
<b>Практическая работа № 5</b> <b>«Составление технологических карт для приготовления блюд из мяса»</b>		1	3	
1. Расчет необходимого количества сырья для приготовления блюд из мяса. 2. Составление технологических карт.				
<b>Лабораторная работа № 10 «Приготовление блюд из мяса»</b>				
1. Приготовление блюд из мяса. 2. Правила подачи и оформления готовых блюд. 3. Бракераж готовых блюд.		6	2	
<b>Контрольная работа</b>		<b>1</b>		
<b>Тема 2.34.</b> Приготовление бутербродов, гастрономических продуктов порциями	<b>Содержание</b> 1. Значение холодных блюд в питании. 2. Подготовка сырья и продуктов. 3. Нарезка гастрономических продуктов порциями. 4. Ассортимент и технология приготовления бутербродов.	2	2	
<b>Тема 2.35.</b> Приготовление и оформление салатов, винегретов	<b>Содержание</b> 1. Общие правила приготовления салатов. 2. Ассортимент, технология приготовления и отпуск салатов из сырых овощей. 3. Ассортимент, технология приготовления и отпуск салатов из отварных овощей. 4. Ассортимент, технология приготовления и отпуск салатов из овощей с мясными и рыбными продуктами. 5. Ассортимент, технология приготовления и отпуск винегретов.	2	2	
<b>Тема 2.36.</b> Приготовление и оформление овощных холодных блюд и закусок из яиц	<b>Содержание</b> 1. Ассортимент холодных овощных блюд и закусок из яиц. 2. Технология приготовления и отпуск овощных холодных блюд и закусок из яиц.	2	2	
<b>Тема 2.37.</b> Приготовление и оформление рыбных и мясных холодных блюд и закусок	<b>Содержание</b> 1. Ассортимент рыбных и мясных холодных блюд и закусок. 2. Технология приготовления и отпуск рыбных и мясных холодных блюд и закусок.	2	2	
<b>Тема 2.38.</b> Приготовление и оформление холодных сладких блюд	<b>Содержание</b>	4	2	
	1. Значение сладких блюд и напитков в питании. 2. Подготовка сырья к производству продукции. 3. Подача натуральных свежих фруктов и ягод 4. Приготовление компотов, киселей.	2		
	5. Приготовление железированных сладких блюд.	2		
<b>Тема 2.39.</b> Приготовление и	<b>Содержание</b>	4	2	

оформление горячих сладких блюд	1. Приготовление пудингов, гурьевской каши, гренок с фруктами 2. Приготовление яблок печенных, яблок в тесте (кляре) жареные, шарлотка с яблоками. 3. Требование к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд.	2 2		
<b>Тема 2.40.</b> Технология приготовления холодных и горячих напитков	<b>Содержание</b>	4	2	
	1. Общие сведения о напитках. 2. Холодные напитки. Ассортимент. Приготовление морсов, кваса, коктейлей молочных и на основе мороженого, крушононов. 3. Горячие напитки. Приготовление чая. Способы подачи 4. Приготовление кофе. 5. Приготовление какао, шоколада 6. Требования к качеству горячих и холодных напитков	2		
<b>Лабораторная работа № 11 «Приготовление холодных блюд и закусок, холодных и сладких горячих блюд и напитков»</b> 1. Приготовление холодных блюд и закусок, холодных и сладких горячих блюд и напитков. 2. Правила подачи и оформления готовых блюд и напитков. 3. Бракераж готовых блюд.		6	2	
Контрольная работа		2		
<b>Консультации:</b>		3		
Консультация №1	Изменения, происходящие в при тепловой обработке	1		
Консультация №2	Требования системы DG при выполнении практических работ	2		
<b>Самостоятельная работа:</b>		6 ч		
Самостоятельная работа № 1	Критерии оценки WS при введении технологического процесса	2		
Самостоятельная работа № 2	Составление технологических карт для приготовления блюд из рыбы	2		
Самостоятельная работа № 3	Составление технологических карт для приготовления холодных и горячих напитков	2		
<b>Экзамен по МДК 07.01</b>		6		

Учебная практика по ПМ 07.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения	Формируемые ОК и ПК
<b>Тема 1.</b> Вводный инструктаж.	6	2	ОК 1-11 ПК 7.1
<b>Тема 2.</b> Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей: картофель отварной; картофельное пюре; картофель в молоке.	6	2	

<b>Тема 3</b> Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей: овощи припущенные; капуста белокочанная с соусом; морковь с зеленым горошком в молочном соусе.	6	2
<b>Тема 4.</b> Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей основным способом: картофель жареный из сырого; картофель жареный из отварного; зразы картофельные; котлеты морковные.	6	2
<b>Тема 5.</b> Приготовление блюд и гарниров из овощей жареных во фритюре: картофель фри; лук фри; крокеты картофельные.	6	2
<b>Тема 6.</b> Приготовление блюд из тушеных овощей: капуста тушеная; свекла тушеная в сметане; рагу из овощей.	6	2
<b>Тема 7.</b> Приготовление блюд из запеченных овощей: картофельная запеканка; рулет картофельный; солянка овощная; голубцы овощные; перец фаршированный».	6	2
<b>Тема 8.</b> Приготовление блюд из грибов: грибы с картофелем; грибы в сметанном соусе с картофелем; грибы в сметанном соусе запеченные.	6	2
<b>Тема 9.</b> Приготовление каш, гарниров из круп, бобовых макаронных изделий: рассыпчатая гречневая каша; вязкая рисовая каша; жидкая манная каша; рис отварной; бобовые отварные с луком; макароны отварные.	6	2
<b>Тема 10.</b> Приготовление изделий из каш и макаронных изделий: крупеник; запеканка рисовая с творогом; биточки и котлеты манные; лапшевник с творогом.	6	2
<b>Тема 11.</b> Приготовление изделий из яиц и творога: яичница глазунья с луком; омлет натуральный; омлет с жареным картофелем (запеченный); вареники ленивые; сырники из творога; запеканка из творога.	6	2
<b>Тема 12.</b> Приготовление мучных блюд и кулинарных изделий: вареники с творожным фаршем; блины; оладьи; блинчики; пирожки жареные из дрожжевого теста; ватрушки. Проверочная работа.	6	2
<b>Тема 13.</b> Приготовление заправочных супов: щи из свежей капусты; щи из квашеной капусты с картофелем; борщ с капустой и картофелем; рассольник домашний.	6	2
<b>Тема 14.</b> Приготовление супов картофельных с овощами, крупой, макаронными изделиями: суп крестьянский с крупой; суп картофельный с фрикадельками; суп-лапша домашняя; суп с крупой, суп молочный с макаронными изделиями; окрошка мясная	6	2
<b>Тема 15.</b> Приготовление соусов: соус красный основной; соус красный кисло-сладкий; соус белый основной на мясном бульоне; соус томатный, соус молочный (для подачи к блюду); соус сметанный; соус сметанный с томатом.	6	2
<b>Тема 16.</b> Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы: рыба (филе) отварная; рыба, припущенная в молоке; рыба, тушенная в томате с овощами; рыба жареная; рыба, запеченная в сметанном соусе.	6	2
<b>Тема 17.</b> Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: котлеты или биточки рыбные; шницель рыбный натуральный; зразы рыбные рубленые; тефтели рыбные.	6	2

<b>Тема 18.</b> Приготовление блюд из отварного, жареного и тушеного мяса порционными и мелкими кусками: мясо отварное; бифштекс с яйцом; антрекот, бефстроганов; поджарка, гуляш; азу; плов	6	2
<b>Тема 19.</b> Приготовление блюд из тушеного мяса порционными кусками и запеченного мяса: мясо духовое; зразы отбивные, говядина в кисло-сладком соусе, запеканка картофельная с мясом; голубцы с мясом и рисом.	6	2
<b>Тема 20.</b> Приготовление блюд из рубленого мяса и котлетной массы: бифштекс рубленый; шницель натуральный рубленый; фрикадельки, котлеты, шницели; зразы рубленые; тефтели.	6	2
<b>Тема 21.</b> Приготовление блюд из птицы: птица жареная; цыплята табака; птица, тушенная в соусе, котлеты из птицы, кнелей паровых	6	2
<b>Тема 22.</b> Приготовление открытых и закрытых бутербродов: бутерброды с сыром; с отварными мясными продуктами; бутерброды с паштетом и яйцом; закрытые бутерброды с мясными кулинарными изделиями	6	2
<b>Тема 23.</b> Приготовление салатов и винегретов и холодных блюд из яиц и рыбы: салат из белокочанной капусты; салат из квашеной капусты; салат из свеклы с сыром и чесноком; салат мясной; винегрет овощной; яйца, фаршированные сельдью и луком; сельдь с картофелем и маслом; жареная рыба под маринадом	6	2
<b>Тема 24.</b> Приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков: компот из смеси сухофруктов; кисель из концентрата; яблоки в тесте жаренные; шарлотка с яблоками; чай заварка; чай с лимоном; кофе черный с молоком; какао с молоком; напиток яблочный; напиток лимонный. Проверочная работа.	6	2
<b>Итого</b>	<b>144</b>	

Производственная практика по ПМ 07.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих				
Содержание учебного материала		Объем часов	Уровень освоения	Формируемые ОК и ПК
<b>Тема 1</b>	<b>содержание</b>	6	3	ОК 1-11 ПК 7.1
Вводный инструктаж.	Ознакомление с предприятием. Проведение вводного инструктажа. Изучение нормативно-технической документации на продукцию. Ознакомление с рабочими местами, оснащением цехов. Изучение меню и ассортимента выпускаемых блюд			
<b>Тема 2</b> Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущенных, жа-	<b>содержание</b>	6	3	
	<b>Приготовление блюд и гарниров из овощей</b> -механическая кулинарная обработка овощей -выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из ово-			

ренных, тушеных овощей.	шей - подготовка фритюрного жира - тепловая обработка: варка, жарка, тушение - нарезка, протирание - оформление и подача готового блюда - бракераж готового блюда			
<b>Тема 3.</b> Приготовление каш, гарниров из круп, бобовых макаронных изделий.	<b>содержание</b> <b>Приготовление каш, гарниров из круп, бобовых макаронных изделий</b> -организация рабочих мест - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием, основные правила техники безопасности - подготовка крупы, бобовых, макаронных изделий - варка крупы, бобовых, макаронных изделий - оформление и подача готового блюда - бракераж готового блюда	6	3	
<b>Тема 4.</b> Приготовление мучных блюд и кулинарных изделий.	<b>содержание</b> <b>Приготовление мучных блюд и кулинарных изделий</b> -организация рабочих мест - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления мучных блюд и кулинарных изделий -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием, основные правила техники безопасности - подготовка сырья -формовка вареников, пирожков, ватрушки - тепловая обработка: варка, жарка, запекание - оформление и подача готовых мучных блюд и кулинарных изделий - бракераж готовых мучных блюд и кулинарных изделий	6	3	
<b>Тема 5.</b> Приготовление заправочных, картофельных, молочных и холодных супов.	<b>содержание</b> <b>Приготовление супов</b> -организация рабочих мест - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием	6	3	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка продуктов для приготовления заправочных, картофельных, молочных и холодных супов.</li> <li>- варка бульона</li> <li>- варка заправочных картофельных, молочных супов;</li> <li>- приготовление холодных супов</li> <li>- оформление и подача готовых супов</li> <li>- бракераж готовых супов</li> </ul>			
<b>Тема 6.</b> Приготовление блюд из отварной, припущенной, тушеной, жареной и запеченной рыбы.	<p><b>содержание</b></p> <p><b>Приготовление блюд из отварной, припущенной, тушеной, жареной и запеченной рыбы.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организация рабочих мест</li> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из отварной, припущенной, тушеной и жареной рыбы.</li> <li>-требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием</li> <li>- механическая кулинарная обработка рыбы, овощей</li> <li>- тепловая обработка: варка, припускание, тушение, жарка, запекание.</li> <li>- оформление и подача готового блюда</li> <li>- бракераж готового блюда</li> </ul>	6	3	
<b>Тема 7.</b> Приготовление блюд из отварного, жареного, тушеного мяса порционными кусками и запеченного мяса	<p><b>содержание</b></p> <p><b>Приготовление блюд из отварного, жареного, тушеного порционными кусками и запеченного мяса</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организация рабочих мест</li> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из отварного жареного и тушеного мяса порционными и мелкими кусками</li> <li>-требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием</li> <li>- механическая кулинарная обработка мяса</li> <li>- тепловая обработка: варка, жарка, тушение</li> <li>- оформление и подача готового блюда</li> <li>- бракераж готового блюда</li> </ul>	6	3	
<b>Тема 8.</b> Приготовление блюд из руб-	<p><b>содержание</b></p> <p><b>Приготовление блюд из рубленого мяса</b></p>	6	3	

леного мяса и котлетной массы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-организация рабочих мест</li> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рубленого мяса</li> <li>-требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием</li> <li>- механическая кулинарная обработка мяса, овощей</li> <li>- приготовление рубленой и котлетной массы из мяса</li> <li>- формовка полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы</li> <li>- тепловая обработка: жарка, тушение</li> <li>- оформление и подача готового блюда</li> <li>- бракераж готового блюда</li> </ul>			
<b>Тема 9.</b> Приготовление блюд из птицы	<p><b>содержание</b></p> <p><b>Приготовление блюд из птицы</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организация рабочих мест</li> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из птицы</li> <li>-требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием</li> <li>- механическая кулинарная обработка птицы</li> <li>- тепловая обработка: жарка, тушение, варка на пару</li> <li>- оформление и подача готового блюда</li> <li>- бракераж готового блюда</li> </ul>	6	3	
<b>Тема10.</b> Приготовление открытых и закрытых бутербродов.	<p><b>содержание</b></p> <p><b>Приготовление открытых и закрытых бутербродов</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочих мест</li> <li>-выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления открытых и закрытых бутербродов</li> <li>- подготовка сырья для приготовления открытых и закрытых бутербродов</li> <li>- нарезка продуктов</li> <li>- оформление открытых и закрытых бутербродов</li> <li>- бракераж готовых бутербродов</li> </ul>	6	3	
	<b>содержание</b>	6	3	



<b>Тема 11.</b> Приготовление салатов и винегретов и холодных блюд	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочих мест</li> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления салатов и винегретов, холодных блюд и закусок из яиц и рыбы</li> <li>- механическая кулинарная обработка овощей</li> <li>- подготовка сырья для приготовления салатов, винегретов, холодных блюд</li> <li>- нарезка продуктов</li> <li>- тепловая обработка: жарка, тушение, варка.</li> <li>- оформление салатов и винегретов, холодных блюд из яиц и рыбы</li> <li>- бракераж готовых блюд</li> </ul>			
<b>Тема 12.</b> Приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков.	<p><b>содержание</b></p> <p><b>Приготовление холодных и горячих сладких блюд</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочих мест</li> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков</li> <li>- подготовка сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков</li> <li>- нарезка продуктов</li> <li>- тепловая обработка: варка компота, жарка, запекание</li> <li>- оформление холодных и горячих сладких блюд и напитков</li> <li>- бракераж готовых холодных и горячих сладких блюд и напитков</li> </ul>	6	3	
<b>Консультации к квалификационному экзамену</b>		<b>6</b>		
<b>Квалификационный экзамен по ПМ.07.01</b>		<b>12</b>		

### 3. Условия реализации программы профессионального модуля

**3.1.** Реализация программы дисциплины осуществляется в учебных кабинетах:

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства:

- комплект ученической мебели на 25 посадочных места;
- комплект учительской мебели на 1 посадочное место;
- компьютер;
- проектор;
- экран;
- колонки;
- классная доска - 1 шт.
- информационно-демонстрационные плакаты;
- методические указания по выполнению лабораторных работ;
- сборник рецептов блюд и кулинарных изделий;
- комплект слайдов и презентаций.

Учебная кухня - кулинарная мастерская оснащенная оборудованием и кухонным инвентарем:

- производственные столы;	- ложки;	- кастрюля 3 л;
- холодильник;	- вилки;	- кастрюля 2л;
- мясорубка;	- венчик;	- кастрюля 4л;
- блендер;	- соусница;	- противень
- весы;	- тарелки для горячих закусок;	-формы для коржей;
- пароконвектомат;	- тазы;	- скалки;
- электрическая плита;	- сковорода D-30 см;	- дуршлаг;
- жаровня-фритюрница;	- сковорода D-20 см;	- терки;
- жарочный шкаф;	- казан;	- утятница;
- половники;	- большие разделочные доски;	- чайник;
- мясорубка ручная;	- маленькие разделочные доски;	- салатные миски;
- мясорубка электрическая;	- кастрюля 20 л;	- сито;
- пароварка;		

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

**Электронные ресурсы ЭБС:** Электронно-библиотечная система ZNANI-UM.COM по Договору № 4569 эбс от 29.07.2020 г. Общество с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ», срок действия 29.07.2020 г. - 29.07.2021 г.

1.Издательство: Дашков и К Вид издания: Учебное пособие Уровень образования: ВО - Бакалавриат Авторы: Васюкова Анна Тимофеевна, 2016

**Интернет-ресурсы:**

2. <http://yandex.ru/yandsearchext>

3. [http\\ WWW.normacs.ru](http://WWW.normacs.ru)-сборники нормативов.

4. ЭБС «ООО Издательский Центр «Академия»

**Печатные издания :**

### **Справочники:**

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/Утв. 02.01.2011 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2011г. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, 2012г.
5. ГОСТ Р 50647-12 «Общественное питание. Термины и определения»
6. ГОСТ Р 50763-11 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-12 «Общественное питание. Классификация предприятий»

### **Учебники. Учебные пособия:**

1. Л.Л. Анфимова. Н.А. Татарская Кулинария. М: Академия, 2012.
2. Н.В. Качурина. Кулинария. М: Академия, 2012.
3. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. Лабораторно-практические работы для поваров. Академия, 2012.
4. И.И. Потапова. Первичная обработка продуктов, 2011.
5. Л.Н. Сопин, Пособие для повара, 2012.
6. Н.В. Чуканова. Производственное обучение по профессии «Повар» в 4 ч. Академия, 2011.
7. Н.Э. Харченко. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, 2011.
8. В.С. Баранов, Г.Н. Ловачева. Справочник технолога общественного питания, 2012.
9. З.В. Василенко, О.И. Слабко. Технология приготовления пищи. Практические занятия. Беларусь, 2012.
10. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. Технология приготовления пищи, 2011.
11. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. Технология приготовления пищи (Практикум). 2013.

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

#### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

### **Инженерно-педагогический состав:**

**Нуруллина Ч.Ф** - мастер производственного обучения первой квалификационной категории. Образование по диплому – высшее профессиональное образование, Казанский государственный технологический университет, квалификация по диплому «Экономист – менеджер», диплом № 3-1601, 6 июля 2010г. Высшее педагогическое образование, Казанский (приволжский) федеральный университет, профиль «Технология», диплом № ДП -11-000003/2015, 28 марта 2015 г. Краткосрочное обучение повышение квалификации «Повар 6 разряд», 392 часа, Республика Татарстан г. Казань, в Центре прикладных квалификаций

ГАОУ СПО «КТЭТ». Удостоверение № 4741, 2014 г. Стажировка повышения квалификации мастеров производственного обучения учебных заведений РТ по специальности «Повар, кондитер»: «Международный опыт развития профессиональных компетенций на примере профессионального образования Италии», 64 часа, г. Милан, Международная Академия менеджмента и технологии INTAMT. Сертификат №03152903. Стажировка – ООО УОП «Нефтехим», повар 6 разряда, с 10.10.16 по 09.11.16 г., № 58 от 11.11.2016 г. Стажировка – ООО УОП «Нефтехим», кондитер 5 разряда, с 10.10.16 по 09.11.16 г., № 57 от 11.11.2019 г.

**Бердникова Ю.С.** - мастер производственного обучения 9 разряда, образование по диплому – ВПО, Нижнекамский химико-технологический институт, бакалавр технологии продуктов питания, 2009г. АБВ 0535564; Казанский Государственный Технологический Университет, инженер-технолог мяса и мясных продуктов, 2010г., ВСГ № 4770596; рабочий разряд «Повар 5 разряда», удостоверение ВСГ № 4770596 14.12.2013г.; курсы повышения квалификации – ФГБОУ ДПО МИПК ИРО, 17.12.2013г., №162400383443. Курсы повышение квалификации - ФГАОУПО ВПО «Российский государственный педагогический университет», 2014г., №1601; курсы переподготовки - Повар 5 разряда, №160 от 14.12.2013г., стажировка 90 ч, КП «Шинник», 2018г. Профпереподготовка по программе «Преподаватель профессионального образования», 2019г

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
--	--	---

<p>ПК.7.1 Осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, определять качество приготовляемой пищи, предупреждение и устранение возможных ее недостатков, организовывать изготовление и подачу блюд с проведением заключительных операций приготовления в зале на виду у потребителей (массового спроса)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность выбора инструментов, оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды</li> <li>- правильность организации рабочего места</li> <li>- рациональное распределение времени на выполнение задания</li> <li>- правильность в определении доброкачества сырьев</li> <li>- обоснованность выбора размораживания в зависимости от сырья</li> <li>- точность соблюдения рецептур</li> <li>- соблюдение температурного и временного режима при приготовлении блюд</li> <li>- соответствие требованиям техники безопасности</li> <li>- соответствие требованиям органолептических показателей качества блюд</li> </ul>	<p>Устная форма контроля знаний. Оценка выполнения лабораторной работы, самостоятельных работ. Качество выполнения практических заданий во время учебной практики.  Отзыв и характеристика с производственной практики. Промежуточная аттестация в форме контрольной работы, экзамена по МДК ДЗ по УП и ПП. Выполнение теоретической и практической работы квалификационного экзамена.</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.

Таблица 2

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы,</p>

<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p>	

	<p>точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	
<p>ОК. 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	