КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОАПОУ «ДМИТРИЕВСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Утверждаю
Директор ОАПОУ «ДАТК»
_____ Т.Ф. Брусильцева
Приказ № 60 от «20 » февраля 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Базовая подготовка

Дмитриев
2020

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящий в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Организация-разработчик: ОАПОУ «Дмитриевский агротехнологический колледж»

Разработчик:
Шалиманова Надежда Петровна, преподаватель ОАПОУ «Дмитриевский агротехнологический колледж»

Рабочая программа **ПМ 07.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**
рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК
специальностей естественнонаучного профиля
Протокол № 6/1 от «17» февраля 2020 г.
Председатель ПЦК _____ /И.Н.Силакова/

Рабочая программа **ПМ 07.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**
рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета колледжа
Протокол № 3 от «17» февраля 2020 г.
Председатель педагогического совета _____ Т.Ф.Брусильцева

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1.ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	32
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	34

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности**19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида деятельности (ВД)- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении программ повышения квалификации и переподготовки при освоении профессии рабочего в рамках специальности СПО.

Уровень образования: основное общее. Опыт работы: не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

-обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

-подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;

-приготовления основных супов и соусов;

-обработки рыбного сырья;

-приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

-обработки мяса и домашней птицы;

-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 качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов.
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым блюдам, напиткам, кондитерским мучным и хлебобулочным изделиям
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд, напитков
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и напитков
- оценивать качество готовых блюд
- 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 молочных продуктов, муки, яиц, творога, жиров и сахара
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров 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
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов
- оценивать качество готовых блюд
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов
- 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 из рыбы.
- 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 из мяса и домашней птицы
- 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 для приготовления сладких блюд и напитков
- 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
- проодить бракераж
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима сладких блюд и напитков, температуру подачи
- оценивать качество сладких блюд и напитков;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных изделий и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным изделиям;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных изделий;
-использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных изделий
- оценивать качество готовых хлебобулочных, мучных 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, 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;

-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

-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;

-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 из 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;

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего –**561часа,** в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –**561 час**, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **374часов;**

самостоятельной работы обучающегося –**187 часа;**

учебной практики – **288часа.**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности приготовление блюд и изделий и общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий .
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов* профессионального модуля**	**Всего часов** (макс. учебная нагрузка и практики	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**			**Практика**	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося, часов		**Самостоятельная работа обучающегося,** часов	**Учебная практика** часов	**Производственная,** часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	**лабораторные работы и практические занятия,** часов			
	1	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1. –ПК1.3. ПК 2.1.-ПК2.3 . ПК 3.1.-ПК3.4 ПК 5.1.-ПК 5.2.	**Выполнение технологических работ по рабочей профессии 16675 Повар**	**849**	**374**	**187**	**187**	**288**	
	Производственная практика	**-**					**-**
Итого		**849**	**374**	**187**	**187**	**288**	**-**

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих			**849**	
МДК 07. 01. Выполнение технологических работ по рабочей профессии 16675 Повар			**561**	
Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов			**84**	
Тема 1.1. Обработка овощей	Содержание		**12**	
	1.	**Значение овощей в питании**. Классификация овощей и грибов. Сборник рецептур и технологическая документация. Порядок приемки овощей, определение доброкачественности.	2	2
	2	**Обработка клубнеплодов.** Механическая кулинарная обработка.Формы нарезки. Техника и последовательность обработки.Способы шинковки и нарезки. Требования к качеству	2	
	3	**Обработка корнеплодов.** Механическая кулинарная обработка**.** Формы нарезки. Техника и последовательность обработки. Способы шинковки и нарезки Требования к качеству	2	
	4	**Обработка капустных и луковых овощей**. Механическая кулинарная обработка**.** Формы нарезки. Техника и последовательность обработки . Способы шинковки и нарезки. Требования к качеству	2	
	5	**Обработка плодовых овощей**. Механическая кулинарная обработка**.** Формы нарезки. Техника и последовательность обработки . Способы шинковки и нарезки. Требования к качеству	2	
	6	**Обработка салатных и десертных овощей**. Механическая кулинарная обработка**.** Формы нарезки. Техника и последовательность обработки . Способы шинковки и нарезки. Требования к качеству	2	
	Самостоятельная работа		**6**	
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Поиск нужной информации в сети Интернет.			

	Практические занятия		**6**	
	1	Отработка приемов по обработке и нарезке овощей. Упражнение по приготовлению голубцов овощных, рагу овощного, картофеля жареного	6	
Тема 1.2Приготовление блюд из овощей и грибов	Содержание		**12**	
	1	**Блюда и гарниры из вареных овощей.**Приготовление блюд из овощей. Требования к качеству. Сроки хранения.	2	3
	2	**Блюда и гарниры из припущенных овощей**. Приготовление блюд из овощей. Требования к качеству. Сроки хранения.	2	
	3	**Блюда и гарниры из жареных овощей** Приготовление блюд из овощей. Требования к качеству. Сроки хранения.	2	
	4	**Блюда из запеченных овощей.** Приготовление блюд из овощей. Требования к качеству. Сроки хранения.	2	
	5	**Блюда из грибов.** Приготовление блюд из грибов. Требования к качеству. Сроки хранения.	2	
	6	**Блюда из полуфабрикатов.** Приготовление блюд из грибов. Требования к качеству. Сроки хранения	2	
	Практические занятия		**6**	
	1	Отработка приемов по обработке и нарезке овощей Упражнения по приготовлению блюд: рулет картофельный, котлеты морковные, крокеты картофельные	6	
	Самостоятельная работа		**6**	
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы;подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления рагу крокет картофельных.Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет. Составление таблиц качественного анализа готовых блюд из овощей и грибов			
Раздел 2. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста			**102**	
Тема 2.1 Подготовка сырья и приготовление каш. Приготовление блюд из круп	Содержание		**8**	2
	1	**Подготовка круп к варке.**Обработка круп	2	
	2	**Приготовление каш.** Классификация каш: рассыпчатые, вязкие и жидкие.Общие правила варки каш.	2	
	3	**Блюда из каш** Котлеты или биточки манные(рисовые).Запеканка рисовая, пшенная, манная.	2	

		Крупеник		
	4	**Требования к качеству блюд из круп** Требования к качеству. Сроки хранения	2	
	Самостоятельная работа		**6**	
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления каш различной консистенции, блюд из круп. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет. Составление таблиц качественного анализа готовых блюд из круп.			
	Практические занятия		**6**	
	1	Отработка приемов по подготовке сырья и приготовления каш и блюд из круп: гречневая каша, рисовая каша молочная; запеканка манная	6	
Тема 2.2 Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий	Содержание		**4**	3
	1	**Блюда из бобовых**. Подготовка бобовых к варке. Варка бобовых. Бобовые с жиром и луком. Фасоль в соусе. Требования к качеству блюд из бобовых.	2	
	2	**Блюда из макаронных изделий.**Варка макаронных изделий. Макароны отварные с жиром или сметаной. Макароны с сыром, брынзой и творогом. Макароны с томатом. Макароны отварные с овощами. Макаронник. Макароны, запеченные с сыром. Лапшевник с творогом. Требования к качеству блюд из макаронных изделий.	2	
	Самостоятельная работа		**6**	
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет. Составление таблиц качественного анализа готовых блюд из бобовых, макаронных изделий.			
	Практические занятия		**6**	
	1	Отработка приемов по подготовке сырья и приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий: фасоль в соусе, макароны, запеченные с сыром, лапшевник с творогом	6	
Тема 2.3 Приготовление блюд из яиц	Содержание		**6**	3
	1	**Варка яиц.** Яйца всмятку. Яйца «в мешочек». Яйца вкрутую. Яйца с ветчиной на гренках. Яичная кашка.	2	
	2	**Жареные и запеченные яичные блюда.** Яичница- глазунья (натуральная). Яичница с гарниром. Яичница-глазунья с мясными продуктами. Омлеты: натуральный, смешанный, с сыром, фаршированные.	2	
	3	**Требования к качеству блюд из яиц. Сроки хранения**. Требования к качеству. Сроки хранения	2	
	Самостоятельная работа		**6**	

	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления блюд из яиц. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет. Составление таблиц качественного анализа готовых блюд из яиц.		
	Практические занятия		
	1 Отработка приемов по подготовке сырья и приготовления блюд из яиц: яичница-глазунья(натуральная), омлеты, яйца, запеченные под соусом	6	
Тема 2.4 Приготовление блюд из творога и теста	Содержание	**6**	3
	1 **Блюда из творога**Холодные блюда из творога. Горячие блюда из отвара. Замороженные полуфабрикаты творожных блюд.	2	
	2 **Блюда из теста.** Пирожки печеные и жареные, пончики, расстегаи, ватрушки, кулебяка. Приготовление блинов и оладий. Приготовление фаршей.	2	
	3 **Требования к качеству. Сроки хранения.** Требования к качеству. Сроки хранения	2	
	Самостоятельная работа	**6**	
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления блюд из творога и теста. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет. Составление таблиц качественного анализа готовых блюд из творога.		
	Практические занятия		
	1 Отработка приемов по подготовке сырья и приготовления блюд из творога и теста: творожная масса со сметаной, вареники с творожным фаршем	6	
Раздел 3. Технология приготовление супов и соусов		**56**	
Тема 3.1 Приготовление бульонов	Содержание	**2**	3
	1 **Приготовление бульонов**. Значение бульонов в питании. Классификация бульонов, выполнение технологических операций при приготовлении бульонов и отваров; температурный режим и правила приготовления бульонов (костного, мясокостного, бульона из птицы, рыбного бульона, грибного отвара), правила хранения и требования к качеству. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	
	Самостоятельная работа	4	
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического		

	процесса приготовления бульонов. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет.			
Тема 3.2 Приготовление заправочных супов	Содержание		**8**	3
	1	**Приготовление заправочных супов: щей, борщей**. Технология приготовления, оформления основных супов. Оценка качества готовых блюд, правила хранения, подача.	2	
	2	**Приготовление заправочных супов:рассольников**. Технология приготовления, оформления основных супов. Оценка качества готовых блюд, правила хранения, подача.	2	
	3	**Приготовление заправочных супов:солянок** Технология приготовления, оформления основных супов. Оценка качества готовых блюд, правила хранения, подача.	2	
	4	**Приготовление заправочных супов: супов картофельных с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями.** Технология приготовления, оформления основных супов. Оценка качества готовых блюд, правила хранения, подача.	2	
	Самостоятельная работа		**6**	
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления борщей, щей, солянок. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет.			
	Практические занятия		**6**	
	1	Отработка приемов по подготовке сырья и приготовления супов заправочных: щи, борщи, рассольники, суп картофельный	6	
Тема 3.3 Приготовление супов-пюре и молочных супов	Содержание		**4**	3
	1	**Приготовление супов-пюре** Технология приготовления, оформления основных супов. Оценка качества готовых блюд, правила хранения, подача	2	
	2	**Приготовление молочных супов** Технология приготовления, оформления основных супов. Оценка качества готовых блюд, правила хранения, подача	2	
	Самостоятельная работа		**4**	
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления супов - пюре, молочных супов. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет.			
	Практические занятия			
	1	Отработка приемов по подготовке сырья и приготовления супов пюре и молочных супов: суп-пюре из печени, молочный суп.	6	
Тема 3.4 Приготовление холодных и сладких супов.	Содержание		**4**	3
	1	**Приготовление холодных супов.** Порционирование и отпуск супов Технология приготовления,	2	

Порционирование и отпуск супов		оформления основных супов. Оценка качества готовых блюд, правила хранения, подача		
	2	**Приготовление сладких супов.** Порционирование и отпуск супов Технология приготовления, оформления основных супов. Оценка качества готовых блюд, правила хранения, подачи	2	
	Самостоятельная работа		**4**	
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления ботвиньи , борща холодного. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет.			
	Практические занятия			
	1	Отработка приемов по подготовке сырья и приготовления супов холодных и сладких: суп из смеси сухофруктов, окрошка мясная.	6	
Тема 3.5 Приготовление соусов с мукой	Содержание		**2**	3
	1	**Приготовление соусов с мукой.** Последовательность приготовления соусов, ассортимент, технологические операции при приготовлении соусов, правила бракеража, правила хранения и требования к качеству соусов. Производные соусов. Особенности подачи.	2	
	Самостоятельная работа		4	
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления соуса кисло-сладкого, соуса с корнишонами. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет.			
Тема 3.6 Приготовление яично-масляных соусов. Масляные смеси. Приготовление соусов и заправок на растительном масле, соусов на уксусе	Содержание		**4**	3
	1	**Приготовление яично-масляных соусов и масляных смесей.** Последовательность приготовления соусов и смесей, ассортимент, технологические операции при приготовлении соусов и смесей, правила бракеража, правила хранения и требования к качеству соусов и смесей. Производные соусов и смесей. Особенности подачи.	2	
	2	**Приготовление соусов и заправок на растительном масле, соусов на уксусе** Последовательность приготовления соусов, ассортимент, технологические операции при приготовлении соусов, правила бракеража, правила хранения и требования к качеству соусов. Производные соусов. Особенности подачи	2	3
	Самостоятельная работа		**4**	
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления заправок на растительном масле и соусов на уксусе. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет.			

	Практические занятия			
	1	Отработка приемов по подготовке сырья и приготовления соусов и заправок: соус красный основной, соус луковый с горчицей, соус белый основной.заправка для салатов	6	
Тема 3.7 Приготовление сладких соусов, соусы промышленного производства	Содержание		**2**	3
	1	**Приготовление сладких соусов, соусы промышленного производства** Последовательность приготовления соусов, ассортимент, технологические операции при приготовлении соусов, правила бракеража, правила хранения и требования к качеству соусов. Производные соусов. Особенности подачи.	2	
	Самостоятельная работа		**4**	
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления майонеза и соуса абрикосового. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет.			
	Практические занятия			
	1	Отработка приемов по подготовке сырья и приготовления сладких соусов : соус яблочный, соус сладкий из сухофруктов	6	
Раздел 4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			**36**	
Тема 4.1 Обработка рыбы	Содержание		**4**	3
	1	**Механическая кулинарная обработка рыбы** Классификация, пищевая ценность блюд из рыбы. Определение качества рыбного сырья. Последовательность выполнения технологических операций при обработке рыбы с костным скелетом. Технологическая операция пластования рыбы, разделка на чистое филе. Условия и сроки хранения рыбного сырья.	2	
	2	**Приготовление рыбных полуфабрикатов** Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из рыбы: нарезка на кругляши; нарезка полуфабрикатов для варки, припускания, жарки основным способом и во фритюре, для тушения и запекания, приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2	
	Самостоятельная работа		**12**	
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, , работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем обработки камбалы, семги. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет.			
	Практические занятия		**6**	
	1	Отработка приемов по подготовке сырья и приготовление рыбных полуфабрикатов	6	
Тема 4.2 Приготовление блюд	Содержание		**8**	3

из рыбы	1	**Приготовление блюд из рыбы: рыба отварная** Правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении отварных блюд из рыбы, правила варки Подбор соусов и гарниров к блюдам из рыбы отварной. Варианты оформления рыбных блюд, температура подачи. Требования к качеству разных блюд.	2	
	2	**Приготовление блюд из рыбы: рыба припущенная** Правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из припущенной рыбы, правила припускания. Подбор соусов и гарниров к блюдам из рыбы отварной. Варианты оформления рыбных блюд, температура подачи. Требования к качеству разных блюд.	2	
	3	**Приготовление блюд из рыбы: рыба жареная и запеченная** Правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из жареной и запеченной рыбы, правила варки Подбор соусов и гарниров к блюдам из рыбы жареной и запеченной. Варианты оформления рыбных блюд, температура подачи. Требования к качеству разных блюд.	2	
	4	**Приготовление блюд из рыбы: блюда из котлетной массы** Правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из котлетной массы, правила варки Подбор соусов и гарниров к блюдам из котлетной массы. Варианты оформления рыбных блюд, температура подачи. Требования к качеству разных блюд.	2	
	Самостоятельная работа		**12**	
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления рыбы кольбер, щуки фаршированной, рыбных котлет. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет.			
	Практические занятия		**18**	
	1 2 3	Отработка приемов по приготовлению рыбы отварной и припущенной Отработка приемов по приготовлению рыбы жареной и запеченной Отработка приемов по приготовлению блюд из рыбной котлетной массы	6 6 6	
Раздел 5. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы			**85**	
Тема 5.1 Обработка мяса	Содержание		**8**	3
	1	**Механическая кулинарная обработка мяса** Классификация, пищевая ценность мяса, мясных продуктов. Определение качества мясного сырья. Последовательность выполнения технологических операций при обработке мяса, мясопродуктов.	2	
	2	**Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши П**оследовательность выполнения технологических операций при кулинарной разделке и обвалке говяжьей туши. Сортировка и кулинарное использование частей.	2	

	3	**Кулинарная разделка и обвалка свиной и бараньей туши П**оследовательность выполнения технологических операций при кулинарной разделке и обвалке свиной и бараньей туши. Сортировка и кулинарное использование частей.	2	
	4	**Приготовление мясных полуфабрикатов** Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении крупнокусковых, порционных и мелкокусковых мясных полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов из мяса.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рубленой и котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее.Правила хранения и требования к качеству полуфабрикатов из мяса.	2	
	Самостоятельная работа		**6**	
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса обработки говяжьей туши, приготовление натуральных порционных полуфабрикатов из свинины и говядины.Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет.			
	Практические занятия		**6**	
	1	Механическая кулинарная обработка и разделка мяса, приготовление мясных полуфабрикатов	6	
Тема 5.2 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		**6**	3
	1	**Механическая и кулинарная обработка домашней птицы.** Классификация, пищевая ценность домашней птицы Определение качества мясного сырья. Последовательность выполнения технологических операций при обработке домашней птицы. Кулинарной разделка и обвалка домашней птицы. Сортировка и кулинарное использование частей домашней птицы.	2	
	2	**Механическая и кулинарная обработка дичи и кролика.** Классификация, пищевая ценность дичи и кролика. Определение качества мясного сырья. Последовательность выполнения технологических операций при обработке дичи и кролика. Кулинарной разделка и обвалка дичи и кролика. Сортировка и кулинарное использование частей дичи и кролика	2	
	3	**Приготовление мясных полуфабрикатов** Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении крупнокусковых, порционных и мелкокусковых мясных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов из мяса.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рубленой и котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее.Правила хранения и требования к качеству полуфабрикатов из мяса домашней птицы, дичи, кролика	2	
	Самостоятельная работа		6	
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического			

	процесса заправки птицы в «кармашек», в две нитки, приготовления полуфабриката «котлеты по – киевски». Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет.		
	Практические занятия	**6**	
	1 Механическая кулинарная обработка и разделка мяса домашней птицы, дичи, кролика, приготовление мясных полуфабрикатов	6	
Тема 5.3 Приготовление блюд из мяса, птицы, дичи и кролика	Содержание	**28**	3
	1 **Приготовление и оформление простых блюд из отварного мяса** Правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и мясопродуктов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отварных блюд из мяса. Правила варки мяса. Подбор соусов и гарниров к блюдам . Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи блюд. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража.	2	
	Самостоятельная работа		
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления кур отварных, мяса шпигованного. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет.		
	2 **Приготовление и оформление простых блюд из припущенного мяса.** Правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и мясопродуктов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении припущенных блюд из мяса. Правила припускания мяса. Подбор соусов и гарниров к блюдам . Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи блюд. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража.	2	
	Самостоятельная работа		
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления мяса припущенного. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет.		
	3 **Приготовление и оформление простых блюд из жареного мяса**Правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и мясопродуктов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из жареного мяса. Правила жарения мяса. Подбор соусов и гарниров к блюдам . Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи блюд. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража	2	
	Самостоятельная работа		
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к		

	практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления бифштекса с гарниром, лангета, эскалопа с гарниром. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет.		
	4 **Приготовление и оформление простых блюд из тушеного мяса**Правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и мясопродуктов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из тушеного мяса. Правила тушения мяса. Подбор соусов и гарниров к блюдам . Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи блюд. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража.	2	
	Самостоятельная работа		
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления азу, плова. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет.		3
	5 **Приготовление и оформление простых блюд из запечённого мяса.** Правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и мясопродуктов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из запеченного мяса. Правила запекания мяса. Подбор соусов и гарниров к блюдам . Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи блюд. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража	2	
	Самостоятельная работа		
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления мяса по французски, рулета мясного. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет.		
	6 **Приготовление и оформление блюд из рубленого мяса** Правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и мясопродуктов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рубленого мяса. Правила приготовления рубленного мяса. Подбор соусов и гарниров к блюдам . Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи блюд. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража	2	
	Самостоятельная работа		
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления фрикаделек, зраз, бифштекса. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет.		

	7	**Приготовление и оформление простых блюд из котлетной массы**Правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и мясопродуктов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из котлетной массы. Правила приготовления котлетной массы. Подбор соусов и гарниров к блюдам . Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи блюд. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража	2	
	Самостоятельная работа			
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления котлет , тефтелей. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет.			
	8	**Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов**Правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и мясопродуктов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из субпродуктов. Правила приготовления блюд из субпродуктов Подбор соусов и гарниров к блюдам . Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи блюд. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража	2	
	Самостоятельная работа			
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления печени по – строгановски, языка отварного. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет.			
	9	**Приготовление и оформление простых блюд из мясопродуктов**Правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и мясопродуктов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мясопродуктов. Правила приготовления блюд из мясопродуктов. Подбор соусов и гарниров к блюдам . Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи блюд. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража	2	
	Самостоятельная работа			
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления колбасы домашней. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет.			

	10	**Приготовление и оформление простых блюд из отварного мяса домашней птицы.** Правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и мясопродуктов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из отварного мяса. Правила приготовления блюд из отварного мяса. Подбор соусов и гарниров к блюдам . Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи блюд. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража	2	
	Самостоятельная работа			
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления индейки отварной. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет.			
	11	**Приготовление и оформление простых блюд из жареного мяса домашней птицы.** Правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и мясопродуктов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из жареного мяса. Правила приготовления блюд из жареного мяса. Подбор соусов и гарниров к блюдам . Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи блюд. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража	2	
	Самостоятельная работа			
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления цыплят табака. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет.			
	12	**Приготовление и оформление простых блюд из тушенного мяса домашней птицы.** Правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и мясопродуктов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из тушенного мяса. Правила приготовления блюд из тушенного мяса. Подбор соусов и гарниров к блюдам . Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи блюд. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража	2	
	Самостоятельная работа			
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления гуся тушеного. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет.			

	13	**Приготовление и оформление простых блюдиз мяса диких животных**Правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и мясопродуктов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса диких животных. Правила приготовления блюд из мяса диких животных. Подбор соусов и гарниров к блюдам . Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи блюд. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража	2	
	Самостоятельная работа			
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления котлет из мяса медведя. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет.			
	14	**Приготовление и оформление простых блюд из кролика**Правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и мясопродуктов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении припущенных блюд из кролика. Правила приготовления блюд из кролика. Подбор соусов и гарниров к блюдам . Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи блюд. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража	2	
	Самостоятельная работа			
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления кролика в сметане. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет.			
	Практические занятия		**31**	3
	1	Отработка приемов по приготовлению простых блюд из отварного и припущенного мяса.	6	
	2	Отработка приемов по приготовлению простых блюд из жареного и тушенного мяса	6	
	3	Отработка приемов по приготовлению простых блюд из запеченного и рубленного мяса.	6	
	4	Отработка приемов по приготовлению простых блюд из котлетной массы и субпродуктов	6	
	5	Отработка приемов по приготовлению простых блюд из мяса домашней птицы	4	
	6	Отработка приемов по приготовлению простых блюд из дичи и кролика	3	
Раздел 6. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок			**36**	
Тема 6.1 Приготовление	Содержание		**2**	3

гарниров, соусов, заправок к холодным блюдам	1	**Приготовление гарниров, соусов, заправок к холодным блюдам** Подготовка сырья. Технологический процесс приготовления блюд. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	
	Самостоятельная работа		2	
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления некоторых гарниров, соусов , заправок к холодным блюдам. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет.			
Тема 6.2 Приготовление холодных блюд из овощей, из сельди	Содержание		**2**	3
	1	**Приготовление холодных блюд из овощей, из сельди** Подготовка сырья. Технологический процесс приготовления блюд. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	
	Самостоятельная работа		2	
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, , работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления икры овощной , грибной, форшмака из сельди. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет.			
Тема 6.3 Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы	Содержание		**2**	3
	1	**Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы** Подготовка сырья. Технологический процесс приготовления блюд. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	
	Самостоятельная работа		2	
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления скумбрии маринованной. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет.			
Тема 6.4 Приготовление холодных блюд и закусок из мяса	Содержание		**2**	3
	1	**Приготовление холодных блюд и закусок из мяса** Подготовка сырья. Технологический процесс приготовления блюд. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	
	Самостоятельная работа		2	

	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления мяса заливного. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет.			
Тема 6.5 Приготовление холодных блюд и закусок из птицы и дичи	Содержание		**2**	3
	1	**Приготовление холодных блюд и закусок из птицы и дичи** Подготовка сырья. Технологический процесс приготовления блюд. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	
	Самостоятельная работа		2	
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления паштета из дичи. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет.			
Тема 6.6 Приготовление холодных блюд и закусок из яиц и творога	Содержание		**4**	3
	1	**Приготовление холодных блюд и закусок из яиц** Подготовка сырья. Технологический процесс приготовления блюд. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	
	2	**Приготовление холодных блюд и закусок из творога** Подготовка сырья. Технологический процесс приготовления блюд. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	
	Самостоятельная работа		4	
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления яиц фаршированных. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет			
Тема 6.7 Приготовление бутербродов. Приготовление горячих закусок	Содержание		**4**	3
	1	**Приготовление бутербродов**Подготовка сырья. Технологический процесс приготовления блюд. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.Общие требования к приготовлению и оформлению бутербродов. Классификация бутербродов. Технология приготовления открытых, закрытых, сложных, закусочных бутербродов	2	

	2	**Приготовление горячих закусок** Подготовка сырья. Технологический процесс приготовления блюд. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	
	Самостоятельная работа		4	
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления канапе. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет.			
	Практические занятия		**18**	3
	1	Отработка приемов по приготовлению холодных блюд и закусок	6	
	2	Отработка приемов по приготовлению бутербродов	6	
	3	Отработка приемов по приготовлению горячих закусок	6	
Раздел 7. Технология приготовления сладких блюд и напитков			**26**	3
Тема 7.1 Приготовление холодных сладких блюд	Содержание		**4**	3
	1	**Значение сладких блюд и напитков.** Классификация сладких блюд. Санитарно-гигиенические требования к сырью и приемам его обработки. Организация рабочего места. Оборудование, приспособление и инвентарь.	2	
	2	**Приготовление холодных сладких блюд** Подготовка сырья. Технологический процесс приготовления блюд. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.Общие требования к приготовлению холодных сладких блюд.	2	
	Самостоятельная работа		4	
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления самбука, мусса клюквенного. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет			
Тема 7.2 Приготовление напитков	Содержание		**4**	
	1	**Приготовление холодных напитков**Подготовка сырья. Технологический процесс приготовления блюд. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.Общие требования к приготовлению и оформлению холодных напитков	2	
	2	**Приготовление коктейлей**Подготовка сырья. Технологический процесс приготовления блюд. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.Общие требования к приготовлению и оформлению напитков	2	

	Самостоятельная работа		4	
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления крюшона арбузного. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет			
Тема 7.3 Приготовление горячих сладких блюд и горячих напитков	Содержание		**6**	3
	1	**Пищевая ценность горячих напитков** .Соблюдение теплового режима, условий и сроков хранения. Технология приготовления и способы подачи горячих напитков	2	
	2	**Приготовление горячих сладких блюд** Подготовка сырья. Технологический процесс приготовления блюд. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.Общие требования к приготовлению и оформлению горячих сладких блюд	2	
	3	**Приготовление горячих напитков** Подготовка сырья. Технологический процесс приготовления блюд. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.Общие требования к приготовлению и оформлению горячих напитков	2	
	Самостоятельная работа		4	
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления шарлотки, кофе по- венски. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет			
	Практические занятия		**12**	3
	1	Отработка приемов по приготовлению холодных и горячих сладких блюд	6	
	2	Отработка приемов по приготовлению холодных и горячих напитков.	6	
Раздел 8. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания.Особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий длялечебного питания.			**57**	
	Содержание		**14**	
	1	**Характеристика диет: диета №1**Подготовка сырья. Технологический процесс приготовления блюд. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.Общие требования к приготовлению и оформлению блюд для диеты №1.	2	

Тема 8.1 Основы лечебного питания	**Самостоятельная работа**		2	3
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Написание сообщения по характеристики диеты №1. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет			
	2	**Характеристика диет: диета №2**Подготовка сырья. Технологический процесс приготовления блюд. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.Общие требования к приготовлению и оформлению блюд для диеты №2.	2	
	Самостоятельная работа		2	
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление таблицыоснов лечебного питания. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет			
	3	**Характеристика диет: диета №5**Подготовка сырья. Технологический процесс приготовления блюд. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.Общие требования к приготовлению и оформлению блюд для диеты №5.	2	
	Самостоятельная работа		2	
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. . Написание сообщения по характеристики диеты №5. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет			
	4	**Холодные диетические блюда**Подготовка сырья. Технологический процесс приготовления блюд. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.Общие требования к приготовлению и оформлению холодных диетических блюд	2	
	Самостоятельная работа		2	
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления холодных диетических блюд .Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет			
	5	**Диетические супы**Подготовка сырья. Технологический процесс приготовления блюд. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.Общие требования к приготовлению и оформлению диетических супов.	2	
	Самостоятельная работа		2	
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к			

	практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления супов диетических. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет			
	6	**Вторые горячие блюда.** Подготовка сырья. Технологический процесс приготовления блюд. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.Общие требования к приготовлению и оформлению вторых горячих блюд	2	
	Самостоятельная работа		2	
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления вторых горячих блюд. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет			
	7	**Сладкие блюда и напитки**Подготовка сырья. Технологический процесс приготовления блюд. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.Общие требования к приготовлению и оформлению сладких блюд и напитков.	2	
	Самостоятельная работа		2	
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления диетических сладких блюд. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет			
	Практические занятия		**12**	
	1	Отработка приемов по приготовлению диетических супов и вторых горячих блюд	6	
	2	Отработка приемов по приготовлению диетических сладких блюд и напитков	6	
Тема 8.2 Основы школьного питания	Содержание		**19**	3
	1	**Режим питания школьников.**	2	
	2	**Основные требования к питанию школьников**	2	
	3	**Школьный обед**	2	
	Самостоятельная работа		2	
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление меню школьного питания на неделю. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет.			

	4	**Блюда из овощей и фруктов** Подготовка сырья. Технологический процесс приготовления блюд. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.Общие требования к приготовлению и оформлению блюд из овощей и фруктов	2	
	Самостоятельная работа		1	
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления блюд из овощей и фруктов. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет.			
	5	**Блюда и гарниры из круп, яиц, творога** Подготовка сырья. Технологический процесс приготовления блюд. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.Общие требования к приготовлению и оформлению блюд и гарниров из круп, яиц, творога	2	
	Самостоятельная работа		1	
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления блюд из круп ,яиц, творога. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет.			
	6	**Изделия из теста** Подготовка сырья. Технологический процесс приготовления блюд. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.Общие требования к приготовлению и оформлению сладких изделий из теста для школьных буфетов	2	
	Самостоятельная работа		1	
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления изделия из теста. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет.			
	7	**Блюда из рыбы и мяса** Подготовка сырья. Технологический процесс приготовления блюд. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.Общие требования к приготовлению и оформлению блюд из рыбы и мяса	2	
	Самостоятельная работа		1	
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления из рыбы и мяса. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет.			

	8	**Горячие блюда** Подготовка сырья. Технологический процесс приготовления блюд. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.Общие требования к приготовлению и оформлению супов.	2	
	Самостоятельная работа		2	
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, , работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления горячих блюд. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет.			
	9	**Горячие и холодные напитки** Подготовка сырья. Технологический процесс приготовления блюд. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.Общие требования к приготовлению и оформлению горячих и холодных напитков	1	
	Самостоятельная работа		2	
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления напитков. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет.			
	Практические занятия		**12**	3
	1	Отработка приемов по приготовлению простых блюд для школьников.	6	
	2	Отработка приемов по приготовлению горячих и холодных напитков для школьников	6	
	Учебная практика Виды работ: Приготовление блюд из овощей и грибов Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц Приготовление супов и соусов Приготовление блюд из рыбы Приготовление блюд из мяса и домашней птицы Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Приготовление сладких блюд и напитков Приготовление блюд для лечебного и школьного питания		288	
	ВСЕГО:		**561**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

учебных кабинетов: технологии кулинарного производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

мастерских: учебного кулинарного цеха;

лабораторий: микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест: учебная мебель для обучающихся, рабочее место для преподавателя, шкафы, учебная доска, плакаты, электронные файлы, учебники, учебные пособия.

Технические средства обучения: мультимедийный комплекс.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: производственные столы, механическое, тепловое и холодильное оборудование, производственные ножи, приспособления и инструменты, инвентарь и посуда, натуральное сырье.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:1. микробиологии, санитарии и гигиены - специальная лабораторная мебель, микроскопы, реактивы, натуральные образцы дезинфицирующих и гигиенических средств, инструментарий, инструкционные карты; **2. товароведения продовольственных товаров –**разделочные доски, ножи, натуральные образцы овощей и грибов, муляжи образцов недоброкачественных овощей, стандарты, сертификаты качества; **3. технического оснащения и организации рабочего места –**образцы оборудования горячего цеха, плакаты, схемы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: производственные столы, механическое, тепловое и холодильное оборудование; натуральные образцы сырья, инструменты, посуда, плакаты, стандарты, сборники рецептур, инструкционные карты, инструкции по охране труда.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Качурина Т.А. Кулинария:учебное пособие для НПО-6-ое издание.,стереотип.-М.:Академия,2014
2. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 –х ч. Учебное пособие для НПО . 3 изд., стереотип..-М. : Академия, 2014.
3. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь в 4-х ч. Учебное пособие для НПО -2 изд. Стер.-М. :Академия, 2014.

Дополнительная литература.

1. Золин В.П. Технологические оборудование предприятий общественного питания. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2006 г.
2. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов / Учебник. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2005 г.

3. Интернет-ресурсы
- http://www.bestlibrary.ru
- http://www.lib.msu.su/
- http://www.vavilon.ru/
- http://www.edic.ru
- www.cooksmeal.ru/chefs/
- http://biopro16.ru/
- http://www.kobor.ru/

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретические занятия проводятся в учебном кабинете технологии кулинарного производства согласно расписанию и учебному плану, практические занятия организуются и проводятся в учебном кулинарном цехе. Учебная и производственная практика проводится в действующих предприятиях общественного питания по договорам о частно-государственном партнерстве, после изучения разделов междисциплинарного курса и разделов общепрофессионального цикла. Перед отработкой данного модуля необходимо изучить следующие учебные дисциплины: ОП.01 Основы микробиологии, гигиены и санитарии; ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров; ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: образование высшее профессиональное; требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: образование не ниже среднего специального, квалификация – повар 5 - 6 разрядов; педагогический состав - преподаватели спецдисциплин, мастера производственного обучения с квалификацией – повар 5-6 разрядов.

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

Контроль и оценка результатов освоения ПМ 07 осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, устного и письменного тестирования, самостоятельных работ, а также результатов выполнения внеаудиторных видов работ, индивидуальных заданий обучающихся, производственной практики и экзамена.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	-организация рабочего места; -точность расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов; -органолептическая оценка качества продуктов и полуфабрикатов; - органолептическая оценка качества мяса: тушек ягнят и молочных поросят, говядины, баранины, свинины; -выполнение этапов технологического процесса подготовки мяса тушек ягнят и молочных поросят, говядины, баранины, свинины; -обоснование использования оборудования и инвентаря, посуды для обработки мяса; -выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса; -приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	Наблюдение и экспертная оценка результатов практических работ. Оценка разработки технико-технологических карт. Оценка самостоятельной (аудиторной) работы: - письменное тестирование; - контрольные работы; - решение задач. Оценка результатов устного опроса. Оценка самостоятельной (внеаудиторной) работы.
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	-организация рабочего места; - точность расчета массы сырья для обработки рыбы; - органолептическая оценка качества сырья рыбы; -выполнение технологического процесса обработки рыбы; -обоснование использования оборудования и инвентаря, посуды для обработки рыбы; - точность расчета массы сырья для приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы; -приготовление полуфабрикатов из	Наблюдение и экспертная оценка результатов практических работ. Оценка разработки технико-технологических карт. Оценка самостоятельной (аудиторной) работы: - письменное тестирование; - контрольные работы; - решение задач. Оценка результатов

	рыбы для варки, тушения, жаренья, запекания. -приготовление рыбной котлетной массы и кнельной и полуфабрикатов из котлетной массы.	устного опроса. Оценка самостоятельной (внеаудиторной) работы. Оценка результатов производственной практики.
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	-организация рабочего места; - точность расчета массы сырья для обработки домашней птицы; - органолептическая оценка качества сырья птицы; -выполнение технологического процесса обработки птицы; -обоснование использования оборудования и инвентаря, посуды для обработки птицы; - точность расчета массы сырья для приготовления или подготовки полуфабрикатов из птицы; -приготовление полуфабрикатов из птицы для варки, тушения, жаренья, запекания.	Наблюдение и экспертная оценка результатов практических работ. Оценка разработки технико-технологических карт. Оценка самостоятельной (аудиторной) работы: - письменное тестирование; - контрольные работы; - решение задач. Оценка результатов устного опроса. Оценка самостоятельной (внеаудиторной) работы.
ПК.2.1Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	-организация рабочего места; -точность расчета массы продуктов для изготовления канапе, легких и сложных холодных закусок ; -органолептическая оценка качества продуктов и канапе, легких и сложных холодных закусок ; -выполнение этапов технологического процесса подготовки продуктов; -обоснование использования оборудования и инвентаря, посуды для ; -выполнение технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; -приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок .	Наблюдение и экспертная оценка результатов практических работ. Оценка разработки технико-технологических карт. Оценка самостоятельной (аудиторной) работы: - письменное тестирование; - контрольные работы; - решение задач. Оценка результатов устного опроса. Оценка самостоятельной (внеаудиторной) работы.
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	-организация рабочего места; - точность расчета массы сырья для приготовления обработки рыбы; - органолептическая оценка качества сырья рыбы; -выполнение технологического процесса обработки рыбы; -обоснование использования оборудования и инвентаря, посуды	Наблюдение и экспертная оценка результатов практических работ. Оценка разработки технико-технологических карт. Оценка самостоятельной (аудиторной)

	для обработки рыбы; - точность расчета массы сырья для приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы; -приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, тушения, жаренья, запекания. -приготовление рыбной котлетной массы и кнельной и полуфабрикатов из котлетной массы.	работы: - письменное тестирование; - контрольные работы; - решение задач. Оценка результатов устного опроса. Оценка самостоятельной (внеаудиторной) работы.
ПК 2..3Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	-организация рабочего места; - точность расчета массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы ; - органолептическая оценка качества сырья рыбы ,мяса и домашней птицы; -обоснование использования оборудования и инвентаря, посуды для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельско-хозяйственной птицы ; -приготовление сложных холодных блюд из рыбы ,мяса и сельскохозяйственной птицы	Наблюдение и экспертная оценка результатов практических работ. Оценка разработки технико-технологических карт. Оценка самостоятельной (аудиторной) работы: - письменное тестирование; - контрольные работы; - решение задач. Оценка результатов устного опроса. Оценка самостоятельной (внеаудиторной) работы.
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	разработка ассортимента супов при организации технологического процесса приготовления супов;выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; сервировки и оформления супов; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов;органолептически оценивать качество продуктов для приготовления супов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов.выбирать различные способы и приемы приготовления;выбирать температурный режим при подаче и хранении супов	Наблюдение и экспертная оценка результатов практических работ. Оценка разработки технико-технологических карт. Оценка самостоятельной (аудиторной) работы: - письменное тестирование; - контрольные работы; - решение задач. Оценка результатов устного опроса. Оценка самостоятельной (внеаудиторной) работы.
ПК 3.2.	разработка ассортимента соусов при	Наблюдение и экспертная

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования организации технологического процесса приготовления соусов;выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;контроль качества и безопасность подготовленных продуктов;органолептически оценивать качество продуктов для приготовления соусов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении соусов; выбирать различные способы и приемы приготовления;выбирать температурный режим при подаче и хранении соусов	оценка результатов практических работ. Оценка разработки технико-технологических карт. Оценка самостоятельной (аудиторной) работы: - письменное тестирование; - контрольные работы; - решение задач. Оценка результатов устного опроса. Оценка самостоятельной (внеаудиторной) работы.
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	разработка ассортимента блюд из овощей, грибов и сыра; организации технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра;выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; сервировки и оформления блюд из овощей, грибов и сыра;контроль качества и безопасность подготовленных продуктов; органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра;проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра; выбирать различные способы и приемы приготовления;выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из овощей, грибов и	Наблюдение и экспертная оценка результатов практических работ. Оценка разработки технико-технологических карт. Оценка самостоятельной (аудиторной) работы: - письменное тестирование; - контрольные работы; - решение задач. Оценка результатов устного опроса. Оценка самостоятельной (внеаудиторной) работы.

	сыра.	
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	разработка ассортимента блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; организации технологического процесса приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; правила подбора горячих соусов и гарниров к блюдам из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов;органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. выбирать различные способы и приемы приготовления;выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	
ПК. 4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	- Выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - Определяет последовательность технологических операций приготовления и отпуска сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - Оценивает качество сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Наблюдение и экспертная оценка результатов практических работ. Оценка разработки технико-технологических карт. Оценка самостоятельной (аудиторной) работы: - письменное тестирование; - контрольные работы; - решение задач. Оценка результатов

	- Приготавливает и отпускает сдобные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб. - Оценивает качество кулинарной продукции: сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - Разрабатывает новые виды продукции: сдобные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб. - Точно и грамотно оформляет техноло- гическую документацию (технологические и технико-технологические карты) для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - Рассчитывает сырье, полуфабрикаты, готовую продукцию для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	устного опроса. Оценка самостоятельной (внеаудиторной) работы.
ПК. 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	- Выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - Определяет последовательность технологических операций приготовления и отпуска сложных мучных кондитер- ских изделий и праздничных тортов. - Оценивает качество сырья для приго товления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - Приготавливает и отпускает сложные мучные кондитерские изделия и праздничные торты. - Оценивает качество кулинарной продукции: сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - Разрабатывает новые виды продукции: сложные мучные кондитерские изделия и праздничнык торты. - Точно и грамотно оформляет технологическую документацию (технологические и технико- технологические карты) для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Наблюдение и экспертная оценка результатов практических работ. Оценка разработки технико- технологических карт. Оценка самостоятельной (аудиторной) работы: - письменное тестирование; - контрольные работы; - решение задач. Оценка результатов устного опроса. Оценка самостоятельной (внеаудиторной) работы.

	- Рассчитывает сырье, полуфабрикаты, готовую продукцию для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	
ПМ.4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	- Выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - Определяет последовательность технологических операций приготовления и отпуска сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - Оценивает качество сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - Приготавливает и отпускает сложные мучные кондитерские изделия и праздничные торты. - Оценивает качество кулинарной продукции: сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - Разрабатывает новые виды продукции: сложные мучные кондитерские изделия и праздничные торты. - Точно и грамотно оформляет технологическую документацию (технологические и технико-технологические карты) для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - Рассчитывает сырье, полуфабрикаты, готовую продукцию для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Наблюдение и экспертная оценка результатов практических работ. Оценка разработки технико-технологических карт. Оценка самостоятельной (аудиторной) работы: - письменное тестирование; - контрольные работы; - решение задач. Оценка результатов устного опроса. Оценка самостоятельной (внеаудиторной) работы.
ПМ 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	- Выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. - Определяет последовательность технологических операций приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. - Оценивает качество сырья для приго товления приготовление сложных от-	Наблюдение и экспертная оценка результатов практических работ. Оценка разработки технико-технологических карт. Оценка самостоятельной (аудиторной) работы: - письменное тестирование; - контрольные работы;

	делочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. - Приготавливает приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. Оценивает качество кулинарной продукции: сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении - Разрабатывает новые виды продукции: сложные отделочные полуфабрикаты. - Точно и грамотно оформляет технологическую документацию (технологические и технико-технологические карты) для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. - Рассчитывает сырье, полуфабрикаты, готовую продукцию для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	- решение задач. Оценка результатов устного опроса. Оценка самостоятельной (внеаудиторной) работы.
5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	- производить расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов -проверять качество продуктов для приготовления сложных холодных десертов -организовывать технологический процесс приготовления сложных холодных десертов - органолептическая оценка качества продуктов и готовых сложных холодных десертов -демонстрировать приготовление сложных холодных десертов используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	Наблюдение и экспертная оценка результатов практических работ. Оценка разработки технико- технологических карт. Оценка самостоятельной (аудиторной) работы: - письменное тестирование; - контрольные работы;
5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	-демонстрация умений органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих десертов -использовать различные технологии приготовления сложных горячих десертов, производить расчеты по формулам;	Наблюдение и экспертная оценка результатов практических работ. Оценка разработки технико- технологических карт. Оценка самостоятельной (аудиторной) работы: - письменное тестирование; - контрольные работы;

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 умения.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Понимание сущности и социальной значимости будущей профессии; Применение профессиональных знаний в практической деятельности; Ответственность за качество своей работы.	- интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Организует и планирует собственную деятельность; Демонстрирует понимание цели и способов ее достижения; Выполняет деятельность в соответствии с целью и способами, определенными руководителем.	- результаты наблюдений за обучающимся на производственной практике; - оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Анализ и контроль ситуации; Выбор соответствующего метода решения в зависимости от ситуации; Проявление ответственности за принятое решение.	- оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических занятий; - оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Извлечение и анализ информации из различных источников; Использование различных способов поиска информации; Применение найденной информации для решения профессиональных задач.	- оценка эффективности работы с источникамиинформации.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Применение компьютерных навыков; выбор компьютерной	- оценка эффективности работы обучающегося с прикладным

	программы в соответствии с решаемой задачей; использование ПО для решения профессиональных задач; Оценка эффективности работы обучающегося с прикладным программным обеспечением.	программным обеспечением.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Понимание общей цели; Применение навыков командной работы; Использование конструктивных способов общения с коллегами, руководством, клиентами.	- интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Проявление ответственности за работу членов команды; Контроль работы сотрудников; Проверка и оценка результатов работы подчиненных.	- оценка эффективности работы обучающегося в команде.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Проявление интереса к обучению; Использование знаний на практике; Определение задач своего профессионального и личностного развития; Планирование своего обучения.	- участие в семинарах, диспутах, производственных играх и т.д.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Понимание целей и содержания профессиональной деятельности; Использование новых решений и технологий для оптимизации профессиональной деятельности.	- участие в семинарах по производственной тематике.