

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение
к программе ПО и СПА по профессиям
16675 Повар. 11176 Бармен (бариста)


СОГЛАСОВАНО
Президент Некоммерческого партнерства
«Ассоциация гостеприимства
Тюменской области»


О.Ю. Михайлова

подпись печать

« » 20 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор
Государственного автономного
профессионального
образовательного учреждения
Тюменской области «Тюменский
колледж производственных и
социальных технологий»


Шпак Т.Е.

подпись печать

« » 20 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ
16675 ПОВАР

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар для обучающихся по программе профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации разработана в соответствии с учебным планом по профессиям 16675 Повар, 11176 Бармен (Бариста), требованиями Профессиональным стандартом «Повар», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик:

Игнатова Ольга Александровна, преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Ковкова О.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Тюленева О.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО

на заседании ПЦК «Сервис и биотехнологии»

Протокол № 10/1 от 02.06.2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПМ.01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа ПМ.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации и обеспечивает получение соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

ПК 1.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения видом деятельности Выполнение работ по профессии 16675 Повар (Повар 3 разряда) и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- ПО 1 – подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
- ПО 2 – уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
- ПО 3 – подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- ПО 4 – подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
- ПО 5 – приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
- ПО 6 – приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
- ПО 7 – приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара
- ПО 8 – приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
- ПО 9 – приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
- ПО 10 – приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара
- ПО 11 – приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара

знать:

- З 1 – рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- З 2 – требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- З 3 – назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
- З 4 – методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству

- 3 5 – пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- 3 6 – правила и технологии расчетов с потребителями
- 3 7 – требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

уметь:

- У 1 – производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- У 2 – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
- У 3 – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
- У 4 – готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
- У 5 – соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- У 6 – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- У 7 – соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
- У 8 – аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
- У 9 – производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

общее количество часов – 1172 часа, в том числе:

максимальная учебная нагрузка – 1154 часа, из них:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 434 часа;

учебная практика – 450 часов;

производственная практика – 288 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

Код ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов		
1	2	3	4	5	6	7
ПК 1.1 – ПК 1.2	ПМ.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар	1172	434	322	450	288
ПК 1.1	МДК 01.01 Организация рабочего места и охрана труда	36	36	24	–	–
	МДК 01.02 Оборудование и инвентарь в производстве продукции общественного питания	36	36	24	–	–
ПК 1.1 – ПК 1.2	МДК 01.03.Основы калькуляции	32	32	20	–	–
	МДК 01.04. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	32	32	16	–	–
	МДК 01.05.Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий	82	82	66	–	–
	МДК 01.06 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий	76	76	60	–	–
	МДК 01.07 Приготовление и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, кулинарных изделий	60	60	48	–	–
	МДК 01.08 Приготовление и подготовка к реализации мучных блюд, кулинарных изделий	80	80	64	–	–
ПК 1.1. –	Учебная практика	450	–	–	450	–
ПК 1.2	Производственная практика	288	–	–	–	288

2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем в часах	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 01.01. Организация рабочего места и охрана труда		36	
Тема 1.1. Классификация основных типов организаций питания	Содержание учебного материала	4	1
	Классификация основных типов организаций питания. Специализация организаций питания.		
Тема 1.2. Организация рабочего места пекаря	Содержание учебного материала	2	1
	Основные понятия. Специализация. Рабочее место – часть производственного пространства или зона трудовой деятельности		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 1. Соблюдение правил техники безопасности и пожарной безопасности.		
Тема 1.3. Оснащение рабочего места пекаря	Содержание учебного материала	2	2
	Планирование и оснащение, исходя из особенностей труда. Типовой проект организации рабочего места. Принципы оснащённости рабочего места		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 2. Ознакомление с типовыми решениями и рекомендациями по оснащению		
Тема 1.4. Планировка и оснащение рабочего места пекаря	Содержание учебного материала	2	1
	Основное и вспомогательное оборудование Задачи планировки рабочих мест. Эргономические требования к конструированию оснастки.		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 3. Расположение средств предметов труда.		
Тема 1.5. Принципы организации	Содержание учебного материала	2	1
	Цель внешней планировки рабочего места. Требования к рабочей зоне.		

кулинарного производства			
Тема 1.6. Механическое, тепловое, холодильное оборудование	Практические занятия	18	
	Практическое занятие № 4. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы	2	
	Практическое занятие № 5. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции	2	
	Практическое занятие № 6. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции	2	
	Практическое занятие № 7. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	2	
	Практическое занятие № 8. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	2	
	Практическое занятие № 9. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования.	2	
	Практическое занятие № 10. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	
	Практическое занятие № 11. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях. Производственный травматизм, заболевания.	2	
	Практическое занятие № 12. Зачетное занятие	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
	Всего	36	
МДК 01.02 Оборудование и инвентарь в производстве продукции общественного питания		36	
Раздел 2.1. Механическое оборудование		14	
Тема 2.1.1. Классификация оборудования, используемого на предприятиях общественного питания	2.1.1. Содержание учебного материала	2	1
	Классификация технологических машин, применяемых на предприятиях общественного питания. Универсальные приводы, их назначение, принцип устройства		
	Практические занятия	2	
Тема 2.1.2. Машины для обработки овощей	Практическое занятие № 1. Правила крепления сменных механизмов на универсальных приводах. Правила эксплуатации и техника безопасности. Сборка разборка, освоение правил техники безопасности	2	1
	Содержание учебного материала		
	Основные сведения о машинах для обработки овощей. Картофелеочистительные машины, устройство, назначение, правила эксплуатации, техника безопасности при работе на МОК-250.		
	Практические занятия	2	

	Практическое занятие № 2. Изучение устройства и принципа действия овощерезательных и протирочных машин		
Тема 2.1.3 Машины для обработки	Содержание учебного материала	2	1
	Машина для обработки мяса и рыбы		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие № 3. Изучить устройство МИМ-82, последовательность сборки, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности при работе на машине	2	
	Практическое занятие № 4. Изучить устройство МС-8150, РО-1., последовательность сборки, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности при работе на машине	2	
Раздел 2.2. Тепловое оборудование		22	
Тема 2.2.1. Классификация и общая характеристика теплового оборудования.	Содержание учебного материала	2	2
	Классификация теплового оборудования. Системы контроля		
	Практические занятия	16	
	Практическое занятие № 5. Пароконвектомат – изучить устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования. Освоение техники безопасности.	2	
	Практическое занятие № 6. Классификация сковород. Назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности сковороды электрической СЭ.	2	
	Практическое занятие № 7. Фритюрницы – изучить устройство. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации.	2	
	Практическое занятие № 8. Шкаф пекарский – изучить устройство Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации.	2	
	Практическое занятие № 9. Плиты электрические - изучить устройство электрических секционн - модулированных плит. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации. ПЭСМ 4; ПЭ-0,51; ЭП-4М.	2	
	Практическое занятие № 10. Мармиты – изучить устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации. МСЭСМ 50; МНЭ – 45; МЭП – 6; МЭП-20; МЭП 60.	2	
	Практическое занятие № 11. Посудомоечные машины - изучить устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации.	2	
	Практическое занятие № 12. Шкафы холодильные - изучить устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации ШХ-0,6, ШХ-12.	2	
Тема 2.2.2. Основы безопасности при работе с технологическим оборудованием.	Содержание учебного материала	2	
	Охрана труда, комплекс санитарно-гигиенических технических мероприятий. Методы и средства защиты при работе с технологическим оборудованием и инвентарем		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	

		Всего	36	
МДК 01.03 Основы калькуляции			32	
Тема 3.1. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала		4	2
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания		2	
	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства			
	Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета			
	План-меню, его назначение, виды, порядок составления		2	
	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий			
	Практические занятия		16	
	Практическое занятие № 1-4 Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Работа со сборником рецептур мучных, булочных и кондитерских изделий. Составление технологических карт (ТК) – расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, – определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья		8	
Практическое занятие № 5 Составление плана-меню. Расчет потребного количества сырья		2		
Практическое занятие № 6-8 Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек (КК) унифицированная форма № ОП-1		6		
Тема 3.2. Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание учебного материала		2	2
	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Ответственность материально-ответственных лиц			
	Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление			
Тема 3.3. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых	Содержание учебного материала		2	2
	Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков			

организаций питания	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 9 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания. Составление товарного отчета за день.		
Тема 3.4. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание учебного материала	2	2
	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания		
	Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции		
	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе		
Тема 3.5. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала	2	2
	Правила торговли. Виды оплаты по платежам		
	Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями		
	Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче		
	Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		2	
		Всего	32
МДК 01.04. Технология обработки сырья и приготовление полуфабрикатов		32	
Тема 4.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления	Содержание учебного материала	2	2
	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.		
	Правила составления заявки на сырье.		

подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос		
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание учебного материала	2	2
	Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ		
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.		
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №1. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)		
Тема 4.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание учебного материала	2	3
	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.		
	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ		
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.		
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них		
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 2.		

	<p>Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов.</p> <p>Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки.</p> <p>Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.</p> <p>Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера</p>		
<p>Тема 4.4. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</p>	Содержание учебного материала	2	3
	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов.		
	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов		
	Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов, условия, температурный режим, сроки хранения		
	<p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие № 3. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов.</p> <p>Методы защиты от потемнения обработанного картофеля.</p> <p>Обработка, нарезка корнеплодов.</p> <p>Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени.</p> <p>Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)</p>	2	
<p>Тема 4.5. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы</p>	Содержание учебного материала	2	3
	<p>Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья</p> <p>Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы.</p>		

	<p>Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения</p> <p>Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Технологический процесс приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</p> <p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие № 4-5.</p> <p>Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы</p> <p>Обработка нерыбного водного сырья</p>		
		4	
Тема 4.6. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.</p> <p>Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение</p> <p>Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие № 6.</p> <p>Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без него</p>	2	3
		2	
Тема 4.7.	Содержание учебного материала	2	3

Обработка домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Технологический процесс приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Практические занятия Практическое занятие № 7-8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	4	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		2	
		Всего	32
МДК 01.05. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий		82	
Тема 5.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	2	3
	Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров		
	Приготовление супов разнообразного ассортимента. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров		
	Правила оформления и отпуска бульонов, супов разнообразного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи супов. Выбор посуды для отпуска.		
	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.		
	Практические занятия Практические занятия № 1-4. Приготовление, оформление и отпуск бульонов, супов разнообразного ассортимента с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. Бракераж готовых блюд	8	
Тема 5.2. Приготовление, назначение простых холодных и горячих	Содержание учебного материала	2	3
	Приготовление простых холодных и горячих соусов.		
	Правила оформления и отпуска соусов разнообразного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи соусов		

соусов разнообразного ассортимента	Выбор посуды для отпуска.	4	
	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.		
	Практические занятия Практические занятия № 5-6. Приготовление, оформление и отпуск соусов разнообразного ассортимента с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. Бракераж готовых блюд		
Тема 5.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание учебного материала	2	3
	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, Правила подбора соусов		
	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска.		
	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.	10	
	Практические занятия		
	Практические занятия № 7-11. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных, запеченных, припущенных и жареных овощей и грибов различного ассортимента с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. Бракераж готовых блюд		
Тема 5.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание учебного материала	2	3
	Правила варки каш. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов.		
	Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых.		
	Правила варки макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.		
	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска.		
	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.		

	Практические занятия	8	
	Практические занятия № 12-15. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий различного ассортимента с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. Бракераж готовых блюд.	8	
Тема 5.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки	Содержание учебного материала	2	3
	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов		
	Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников		
	Приготовление горячих блюд из сыра		
	Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней,пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков.		
	Правила оформления и отпуска блюд из яиц, творога, сыра, муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска.		
	6.Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов		
	Практические занятия	10	
Практические занятия № 16-20. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц, творога, муки различного ассортимента с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. Бракераж готовых блюд			
Тема 5.6. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала	2	3
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности.		
	Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья		
	Правила оформления и отпуска блюд из яиц, творога, сыра, муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска.		
	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов		

	Практические занятия	10	
	Практические занятия № 21-25. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной, жареной рыбы различного ассортимента с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья различного ассортимента с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. Бракераж готовых блюд.		
Тема 5.7. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала	2	3
	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности.		
	Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов		
	Правила оформления и отпуска блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска.	8	
	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов		
	Практические занятия		
	Практические занятия № 26-29. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, запеченном, припущенном и жареном виде различного ассортимента с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. Бракераж готовых блюд.		
Тема 5.8. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала	2	3
	Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности.		
	Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов		
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания,		

	температура подачи. Выбор посуды для отпуска.		
	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов		
	Практические занятия	8	
	Практические занятия 30-33. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика в отварном, запеченном, припущенном и жареном виде различного ассортимента с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. Бракераж готовых блюд		
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
		Всего	
		82	
МДК 01.06. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий		76	
Тема 6.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание учебного материала	2	3
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок		
	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства		
	Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок		
Тема 6.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	6	3
	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента.		
	Салаты из свежих, вареных овощей, фруктов: ассортимент, рецептуры, технологический процесс приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Салаты-коктейли: ассортимент, рецептуры, технологический процесс приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Салаты из рыбы, рыбных гастрономических продуктов: ассортимент, рецептуры, технологический процесс приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Салаты из мяса, мясных гастрономических продуктов: ассортимент, рецептуры, технологический процесс приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Винегреты: ассортимент, рецептуры, технологический процесс приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, Способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания		

	Практические занятия	40	
	Практические занятия № 1-3. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов Оценка качества (бракераж) готового блюда.	6	
	Практические занятия № 4-8. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Оценка качества (бракераж) готового блюда.	10	
	Практические занятия № 9-12. Приготовление, оформление и отпуск салатов из рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Оценка качества (бракераж) готового блюда.	8	
	Практические занятия № 13-16. Приготовление, оформление и отпуск салатов из мяса и мясных гастрономических продуктов. Оценка качества (бракераж) готового блюда	8	
	Практические занятия № 17-20. Приготовление, оформление и отпуск салатов из мяса домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готового блюда.	8	
Тема 6.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Содержание учебного материала	4	3
	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании		
	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve		
	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения		
	Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача		
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд		
	Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос		
Тема 6.4.	Содержание учебного материала	4	3

Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок		
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок		
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом)		
	Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки		
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)		
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд		
	Практические занятия	20	
	Практические занятия № 21-22. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы. Оценка качества (бракераж) готового блюда.	4	
	Практические занятия № 23-24. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готового блюда.	4	
Практические занятия № 25-27. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готового блюда.	6		
Практические занятия № 28-30. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готового блюда.	6		
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
		Всего	76
МДК 01.07. Приготовление и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, кулинарных изделий		60	
Тема 7.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	2	3
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, кулинарных изделий		
	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд, кулинарных изделий: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.		
	Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд		
Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, кулинарных			

	изделий разнообразного ассортимента. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Практические занятия	12	
	Практические занятия № 1-6. Расчет количества сырья для приготовления желированных сладких блюд. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. Оценка качества (бракераж) готового блюда.		
Тема 7.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	6	3
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		
	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.		
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.		
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания.		
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Практические занятия	18	
	Практические занятия № 7-15. Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.). Оценка качества (бракераж) готового блюда.		
Тема 7.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков	Содержание учебного материала	2	3
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков.		
	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас).		

разнообразного ассортимента	Варианты подачи холодных напитков.	8	
	Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача.		
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.		
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания.		
	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
Практические занятия	2	3	
Практические занятия № 16-19.			
Расчет количества сырья для приготовления холодных напитков.			
Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков.			
Оценка качества (бракераж) готового блюда.			
Тема 7.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	10	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков разнообразного ассортимента.		
	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.		
	Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача.		
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.		
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания.		
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос.		
	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
Практические занятия	10		
Практические занятия № 20-24.			
Расчет количества сырья для приготовления горячих напитков.			
Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков.			
Оценка качества (бракераж) готового блюда.			
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
		Всего	60
МДК 01.08. Приготовление и подготовка к реализации мучных блюд, кулинарных изделий			
	Содержание учебного материала	8	

Тема 8.1 Приготовление изделий из бездрожжевого теста	Тесто для лапши домашней, вареников, блинчиков. Технология приготовления, кулинарное использование.	2	
	Режим выпечки блинчиков. Технология приготовления изделий из бездрожжевого теста.	2	
	Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.	2	
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря	2	
	Практические занятия	32	
	Практическое занятие № 1. Заполнение технологической карты лапши домашней	2	
	Практическое занятие № 2. Заполнение технологической карты вареников	2	
	Практическое занятие № 3. Заполнение технологической карты блинчиков	2	
	Практическое занятие № 4. Заполнение технологической карты пельменей	2	
	Практическое занятие № 5. Выполнение калькуляционных расчётов лапши домашней	2	
	Практическое занятие № 6. Выполнение калькуляционных расчётов вареников	2	
	Практическое занятие № 7. Выполнение калькуляционных расчётов блинчиков	2	
	Практическое занятие № 8. Выполнение калькуляционных расчётов пельменей	2	
	Практическое занятие № 9. Составление технологических схем приготовления лапши домашней	2	
	Практическое занятие № 10. Составление технологических схем приготовления вареников	2	
	Практическое занятие № 11. Составление технологических схем приготовления блинчиков	2	
	Практическое занятие № 12. Составление технологических схем приготовления пельменей	2	
Практическое занятие № 13. Приготовление вареников (с различными фаршами)	2		
Практическое занятие № 14. Приготовление пельменей	2		
Практическое занятие № 15. Приготовление блинчиков	2		
Практическое занятие № 16. Приготовление пирога (блинчатого)	2		
Тема 8.2. Приготовление изделий из дрожжевого теста	Содержание учебного материала	8	
	Характеристика дрожжевого теста. Дрожжевое безопасное тесто, сырье, рецептура, способы замеса, брожение, определение готовности теста	2	
	Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления. Требования к качеству теста	2	
	Тесто для блинов и оладий, сырье, рецептура, технология приготовления, выпечка блинов и оладий	2	
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	2	
	Практические занятия	32	
	Практическое занятие № 17. Работа с нормативно-технической документацией: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий	2	

	Практическое занятие № 18. Работа с нормативно-технической документацией: сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий	2	
	Практическое занятие № 19. Заполнение и расчет технологических карт изделий из дрожжевого безопасного теста	2	
	Практическое занятие № 20. Заполнение и расчет технологических карт изделий из дрожжевого опарного теста	2	
	Практическое занятие № 21. Выполнение технологических схем приготовления изделий из дрожжевого безопасного теста	2	
	Практическое занятие № 22. Выполнение технологических схем приготовления изделий из дрожжевого опарного теста	2	
	Практическое занятие № 23-28. Приготовление изделий из дрожжевого безопасного теста	12	
	Практическое занятие № 29-32. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста	8	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
		Всего	80
Учебная практика Виды работ: 1. Ознакомиться с учебно-производственным ПО, режимом работы, инструктажем по технике безопасности, санитарии и гигиены повара. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте 2. Выполнить первичную обработку корнеплодов и клубнеплодов, салатно-шпинатных, капустных, луковых и десертных овощей 3. Выполнить первичную обработку и нарезку капустных овощей 4. Выполнить первичную обработку и нарезку луковых овощей 5. Выполнить первичную обработку салатно-шпинатных овощей 6. Выполнить первичную обработку десертных овощей 7. Выполнить первичную обработку плодовых овощей 8. Выполнить первичную обработку и нарезку грибов 9. Выполнить приготовление блюд и гарниров из отварных овощей 10. Выполнить приготовление блюд и гарниров из жаренных овощей 11. Выполнить приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей 12. Выполнить приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей 13. Выполнить приготовление каш 14. Выполнить приготовление блюд из бобовых 15. Выполнить приготовление блюд из макаронных изделий 16. Выполнить приготовление блюд из отварных и запеченных яиц 17. Выполнить приготовление холодных блюд из творога		450	

<ol style="list-style-type: none">18. Выполнить приготовление горячих блюд из творога19. Выполнить приготовление жаренных блюд из творога20. Выполнить приготовление запеченных блюд из творога21. Выполнить приготовление из бездрожжевого теста.22. Выполнить приготовление бульонов и отваров23. Выполнить приготовление заправочных супов24. Выполнить приготовление овощных супов25. Выполнить приготовление картофельных супов26. Выполнить приготовление молочных супов27. Выполнить приготовление супов-пюре и прозрачных супов28. Выполнить приготовление холодных и сладких супов29. Выполнить приготовление соусов с мукой. Красные соусы30. Выполнить приготовление белых соусов на мясном и рыбном бульоне31. Выполнить приготовление грибных соусов32. Выполнить приготовление молочных соусов33. Выполнить приготовление сметанных соусов34. Выполнить приготовление соусов без муки35. Выполнить приготовление соусов на сливочном масле36. Выполнить приготовление масляных смесей37. Выполнить приготовление холодных соусов и желе38. Выполнить приготовление сладких соусов39. Выполнить приготовление блюд из отварной рыбы40. Выполнить приготовление блюд из припущенной рыбы41. Выполнить приготовление блюд из запеченной рыбы42. Выполнить приготовление блюд из жареной рыбы43. Выполнить приготовление блюд из рыбной котлетной массы44. Выполнить приготовление блюд тушеной рыбы45. Выполнить приготовление блюд из нерыбных продуктов моря46. Выполнить приготовление блюд из отварного мяса47. Выполнить приготовление жареных мясных блюд порционными кусками48. Выполнить приготовление жареных мясных блюд мелкими кусками и панированными кусками49. Выполнить приготовление тушеных мясных блюд50. Выполнить приготовление запеченных мясных блюд51. Выполнить приготовление блюд из рубленного мяса52. Выполнить приготовление блюд из отварной и припущенной птицы53. Выполнить приготовление блюд из жаренной и тушеной тушеной птицы		
--	--	--

<p>54. Выполнить приготовление блюд из рубленой птицы</p> <p>55. Выполнить приготовление открытых, закрытых, закусочных и сложных бутербродов</p> <p>56. Выполнить приготовление салатов. Осуществить подачу, оформление, требование к качеству</p> <p>57. Выполнить приготовление винегретов. Осуществить подачу, оформление, требование к качеству</p> <p>58. Выполнить приготовление холодных блюд и закусок из рыбы</p> <p>59. Выполнить приготовление мясных холодных блюд</p> <p>60. Выполнить приготовление холодных сладких блюд и свежих плодов и ягод</p> <p>61. Выполнить приготовление холодных и горячих напитков</p>		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Осуществить подготовку к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>2. Проверить технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы основного производства организации питания</p> <p>3. Выполнить вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений; - переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля, удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей, мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки; - нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени; - размораживание рыбы, мяса, птицы; - потрошение рыбы, птицы, дичи, разделка сельди, кильки; - обработка субпродуктов. <p>4. Выполнить приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара более высокой квалификации.</p> <p>5. Выполнить упаковку и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p>	288	
Итого	1172	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы профессионального модуля обеспечена наличием учебных кабинетов Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного производства и **мастерской по компетенции «Поварское дело».**

Оборудование кабинета:

- доска учебная;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий, в том числе на электронных носителях;
- контрольно-оценочные материалы
- учебные пособия;
- таблицы; бланки нормативных документов; калькуляторы;
- методические рекомендации для обучающихся по выполнению практических работ.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;
- средства аудиовизуализации;
- наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской по компетенции **«Поварское дело»:**

Весы настольные электронные CAS Corp.Ltd.Весы AD-5

Плита индукционная т.м. ЕКСИ серии IPD, мод. IPD 5

Шкаф холодильный среднетемпературный DM105-S (ШХ-0,5 ДС)

Шкаф шоковой заморозки Eqta серии ВСС, мод. ВСС 14 TEN

KitchenAid Блендер-гомогенизатор погружной серии 5КНВ2571ЕАС (5-скоростной, кремовый)

Vitamix Corporation Блендер, модель Touch and Go 2 (Тритан)

Слайсер

Куттер (для тонкого измельчения продуктов)

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Мясорубка Vortmax серии MMFS, мод. MMFS 12U 220V (1/2 unger, 200 кг/ч)

Фритюрница

Стол производственный (полка сплошная нерж, борт, Каркас разборный - ножки из квадратной трубы 40x40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1600*600*860 мм)

Стол производственный (Стол-тумба типа СТПк 1600x600x860 (двери-купе))

Стол производственный (Стол-тумба типа СТПк 1800x600x860 (промежуточная полка, каркас сварной - труба нерж.))

Стол производственный (Стол СППр полка сплошная нерж, борт, Каркас разборный - ножки из квадратной трубы 40x40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1800*600*850 мм)

Стол производственный с моечной ванной (Ванна моечная со столом ВМТц-1, отверстие для смесителя, борт, цельнотянутая мойка справа м.о. 500*400*250 мм, каркас – сварной труба нерж. 1000*600*850 мм, двери распашные, без задней стенки)

Стеллаж 4-х уровневый (Стеллаж СтПН, 4 полки сплошные нерж. 0,8, стойки –уголок нерж. 800*500*1800 мм).

Инструменты:

ножи

набор инструментов для карвинга

разделочные доски
гастроёмкости
венчики
лопатки.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 253 с.
2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 318 с.
3. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 383 с.
4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 332 с.
5. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение организаций питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 234 с.
6. Потапова И.И. Основы калькуляция и учета: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2019. - 176с.
7. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 190 с.
8. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 235 с.
9. Сеницина А.В., Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 302 с.
10. Сеницына А.В., Соколова Е.И. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 302 с.
11. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 286 с.
12. Шатун Л.Г. Повар: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – М. РОСТОВ-НА-ДОНУ, 2017. – 250 с.
13. Шитякова Т.Ю., Качурина Т.А., Сопачева Т.А. Приготовление блюд и гарниров из

круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 170 с.

Дополнительные источники:

14. Королёв А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е.И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 254 с. (1 часть).

15. Королёв А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е.И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 234 с. (2 часть).

16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

17. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

18. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

19. Сеницына А.В., Соколова Е.И. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 302 с.

20. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 286 с.

21. Шатун Л.Г. Повар: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – М. РОСТОВ-НА-ДОНУ, 2017. – 250 с.

22. Шитякова Т.Ю., Качурина Т.А., Сопачева Т.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 170 с.

Нормативные документы:

1. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция, 2016). – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) «О защите прав потребителей». – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

3. «Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением» (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104). – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с. – Режим доступа: <https://rags.ru/>

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с. – Режим доступа: <https://rags.ru/>

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с. – Режим доступа: <https://rags.ru/>

7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Режим доступа: <https://rags.ru/>

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Режим доступа: <https://rags.ru/>

9. ГОСТ Р 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. – Режим доступа: <https://rags.ru/>

10. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010г.) «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств». – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/

11. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016г.): утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/

12. Правила розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/

Электронные издания:

9. Электронная версия издания: Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / М. И. Ботов, В.Д. Елхина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 432 с.

10. Электронная версия издания: Ларионова, Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.М. Ларионова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. -208 с.

11. Электронный учебно-методический комплекс: Профессиональное образование. Поварское и кондитерское дело. ФГОС СПО ТОП - 50.

12. CHEFART. Коллекция лучших рецептов [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием при реализации рабочей программы является проведение практических занятий, в том числе с целью формирования у обучающихся устойчивых навыков, необходимых для выполнения трудовых действий и их демонстрации в процессе проведения итоговой аттестации.

При реализации профессионального модуля предусматривается учебная и производственная практики.

По итогам учебной практики проводится сдача дифференцированного зачета с выполнением практического задания за счет часов, отведенных на учебную практику по каждой теме раздела.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего образования, соответствующего профилю.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю.

Мастера: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением стажировок не реже одного раза в 3 года, опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы является обязательным. К педагогической деятельности могут привлекаться представители организаций реального сектора экономики.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдает правила техники безопасности и пожарной безопасности; – соблюдает стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; – выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; – соблюдает санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда – располагает средства предметов труда; – организует рабочее место повара по обработке сырья; – организует рабочее место повара по приготовлению холодной кулинарной продукции; – организует рабочее место повара по приготовлению горячей кулинарной продукции 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий № 1-12 по МДК 01.01 Организация рабочего места и охрана труда; – заданий практических занятий № 1-12 по МДК 01.02 Оборудование и инвентарь в производстве продукции общественного питания; – заданий по учебной и производственной практикам. <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК 01.01. Организация рабочего места и охрана труда; – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК 01.02 Оборудование и инвентарь в производстве продукции общественного питания; – выполнения заданий экзамена по модулю; – оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ПК 1.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> – подготавливает к работе основное производство организации питания и свое рабочее место в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; – убирает рабочее место сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; – выполняет калькуляцию блюд; – подготавливает по заданию повара пряности, приправы, зерновые и молочные продукты, плоды, муку, яйца, жиры, сахар и других продукты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий № 1-10 по МДК 01.03 Основы калькуляции; – заданий практических занятий № 1-8 по МДК 01.04 Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; – заданий практических занятий № 1-33 по МДК 01.05 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий; – заданий практических занятий № 1-30 по МДК 01.06 Приготовление и подготовка к

	<ul style="list-style-type: none"> – подготавливает рыбные полуфабрикаты, полуфабрикаты из мяса и домашней птицы по заданию повара; – осуществляет приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара; – осуществляет приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара; – осуществляет приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара; – осуществляет приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара; – осуществляет приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; – осуществляет приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара 	<p>реализации холодных блюд, кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий № 1-24 по МДК 01.07 Приготовление и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, кулинарных изделий; – заданий практических занятий № 1-24 по МДК 01.08 Приготовление и подготовка к реализации мучных блюд, кулинарных изделий; – заданий по учебной и производственной практикам. <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК 01.03 Основы калькуляции, МДК 01.04 Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; – практических заданий на экзамене по МДК 01.05 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, МДК 01.06 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, МДК 01.07 Приготовление и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, кулинарных изделий, МДК 01.08 Приготовление и подготовка к реализации мучных блюд, кулинарных изделий; – выполнения заданий экзамена по модулю; – оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
--	--	--