

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901**  
**"Кондитер"**

для специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

профиль подготовки: естественнонаучный

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНА

Председатель ПЦК

Председатель: М.П. Елисеева

СОГЛАСОВАНО

1 Зам.директора по МКиИР:

О.С. Макарова

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания рег. № 384 от 22.04.14г. и на основе Примерной программы профессионального модуля (УМО в системе СПО Самарской области по укрупненным группам направления и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии) Протокол № 3 от 25 апреля 2016 г.

Разработчики:

ГАПОУ «НГТК»  
(место работы)

преподаватель  
(занимаемая должность)

М.П. Елисеева  
(инициалы, фамилия)

Рецензенты:

<u>ГАПОУ «НГТК»</u> (место работы)		<u>преподаватель</u> (занимаемая должность)		<u>Н.В. Москаева</u> (инициалы, фамилия)
<u>ГАПОУ «НГТК»</u> (место работы)		<u>преподаватель</u> (занимаемая должность)		<u>К.В. Пономарева</u> (инициалы, фамилия)
<u>ИП Сураев И.И.</u> (место работы)		<u>директор</u> (занимаемая должность)		<u>И.И. Сураев</u> (инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>10</b>
<b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>12</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>26</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>30</b>

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"

#### 1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): производство блюд, напитков кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 7.2 Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

*ПК 7.3 Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.*

*ПК 7.4 Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.*

*ПК 7.5 Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.*

*ПК 7.6. Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.*

*ПК 7.7 Организовывать процесс приготовления блюд народов Поволжья.*

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по профессии повар 3-4 разряда и профессиональной подготовке по профессии повар 4 разряда в организациях питания при наличии среднего общего образования. 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:**

- Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
- Уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.

- Проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.
- Упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара.
- Подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
- Обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара.
- Подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара.
- Приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара.
- Приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара.
- Приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара.
- Приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара.
- Приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.
- Приготовления блюд из яиц по заданию повара.
- Приготовления блюд из творога по заданию повара.
- Приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара.
- Приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара.
- Приготовления горячих напитков по заданию повара.
- Приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара.
- Приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара.
- Приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара.
- Приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара.
- Процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара.
- Порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
- Оказания помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации.

- Приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара.
- Упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.
- Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
- Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера.
- Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера.
- Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.
- Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.
- Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.
- Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.
- Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера.
- Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.
- Приготовления и оформления блюд народов Поволжья.

**уметь:**

- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара.
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.

- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.
- Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.
- *Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.*
- *Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.*
- *Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе.*
- *Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе.*
- *Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции.*
- *Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции.*
- *Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции.*
- *Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.*
- *Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию.*
- *Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции.*
- *Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.*
- *Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности.*
- *Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции.*
- *Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.*
- *Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.*
- *Готовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия народов Поволжья.*

**знать:**

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.
- Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения.
- Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству.
- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.
- *Правила и технологии расчетов с потребителями.*
- *Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.*
- *Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции.*
- *Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции.*
- *Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними.*
- *Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции.*
- *Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения.*



- *Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции.*
- *Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям.*
- *Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества.*
- *Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции*
- *Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями.*
- *Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции.*
- *Рецептуры, технологии приготовления, оформления и подачи блюд народов Поволжья.*

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

всего – **702** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **594** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **396** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **198** часа;

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

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 7.1.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
ПК 7.2.	Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
ПК 7.3.	Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
ПК 7.4	Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.
ПК 7.5	Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.
ПК 7.6.	Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.
ПК 7.7	Организовывать процесс приготовления блюд народов Поволжья.
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 ПРИМЕРНОЕ 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			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 7.1.	Раздел 1. Организация рабочего места повара	39	26	10		13	-		-	
ПК 7.2 -7.3.	Раздел 2. Приготовление простых блюд и гарниров	351	234	130		117			-	
ПК 7.4-7.6	Раздел 3. Приготовление кондитерских изделий	150	100	60		50				
ПК 7.7	Раздел 4. Приготовление блюд народов Поволжья	54	36	18		18				
	Учебная практика	36						36		
	Производственная практика (по профилю специальности),	72								72
	<b>Всего:</b>	<b>702</b>	<b>396</b>	<b>218</b>		<b>198</b>		<b>36</b>	<b>72</b>	

\* Раздел профессионального модуля – часть примерной программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК 07.01. Технология приготовления блюд и мучных изделий</b>		<b>390</b>	
<b>Раздел 1 Организация рабочего места повара</b>		<b>39</b>	
<b>Тема 1.1. Введение.</b> Нормативно-техническая документация, регулирующая деятельность организации питания.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. Введение. Нормативно-техническая документация, регулирующая деятельность организации питания. Должностная инструкция повара.	2	1
<b>Тема 1.2. Основы физиологии питания</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	1. Краткая характеристика химического состава пищевых продуктов. Понятие о пищевой, биологической, энергетической и физиологической ценности и усвояемости пищевых продуктов. Калорийность пищевых продуктов.	2	1
	2. Понятие о рецептуре.	2	2
	<b>Практические занятия 1,2</b>	<b>4</b>	
	1. Расчет энергетической ценности блюд.	2	
	2. Работа со Сборниками рецептур.	2	
<b>Тема 1.3. Основы санитарии и гигиены</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	1. Условия хранения пищевых продуктов. Влияние температуры, относительной влажности воздуха, состава газовой среды, освещенности, санитарного состояния помещений, тары и упаковочных материалов на качество пищевых продуктов в процессе хранения.	2	1-2
	<b>Практическое занятие 3</b>	<b>2</b>	
	1. Проведение бракеража блюд.	2	
<b>Тема 1.4. Техническое оснащение</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	1. Механическое оборудование: назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	1-2
	2. Тепловое оборудование: назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	
	3. Холодильное оборудование: назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	
	4. Ассортимент и назначение упаковочных материалов и контейнеров для доставки блюд	2	
	<b>Практические занятия 4,5</b>	<b>4</b>	
	1. Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств. Проведение	2	

	санитарной обработки оборудования и инвентаря.		
2.	Расчет и упаковка.	2	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1</b> <b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>		<b>13</b>	
1. Сообщение «Планирование производства». 2. Сообщение «Требования к производственным помещениям» 3. Подготовка презентации «Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров» 4. Подготовка презентации «Организация работы раздаточной». 5. Презентация «Дезинфицирующие средства» 6. Подготовка реферата «Доставка готовых блюд клиенту»			
<b>Раздел 2 Приготовление простых блюд, гарниров и мучных изделий</b>		<b>351</b>	
<b>Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка продуктов</b>		<b>70</b>	
<b>Содержание</b>			
1.	Механическая кулинарная обработка овощей: клубнеплодов, корнеплодов, капустных, тыквенных, томатных, луковые, бобовые.	2	1-2
2.	Механическая кулинарная обработка грибов: свежих, сушеных, маринованных, консервированных.	2	1-2
3.	Механическая кулинарная обработка рыбы чешуйчатой и бесчешуйчатой.	2	1-2
4.	Механическая кулинарная обработка рыбы.	2	1-2
5.	Полуфабрикаты из рыбы для варки, припускания, жарки и запекания.	2	1-2
6.	Котлетная масса из рыбы и полуфабрикаты из нее.	2	1-2
7.	Механическая кулинарная обработка мяса туш полутуш, говядины.	2	1-2
8.	Полуфабрикаты из мяса говядины.	2	1-2
9.	Механическая кулинарная обработка мяса туш полутуш, свинины и баранины	2	1-2
10.	Полуфабрикаты из мяса свинины	2	1-2
11.	Полуфабрикаты из мяса баранины	2	1-2
12.	Приготовление рубленой, котлетной массы и полуфабрикатов из нее	2	1-2
13.	Обработка домашней птицы.	2	1-2
14.	Приготовление полуфабрикатов из птицы	2	1-2
15.	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее	2	1-2
<b>Практические занятия 6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25</b>		<b>40</b>	
1	Расчеты сырья.	2	
2.	Решение ситуационных задач.	2	

	3.	Нарезка овощей (соломка, кубики, брусочки).	2	
	4.	Нарезка овощей (ломтики, шашки, дольки).	2	
	5.	Нарезка овощей (бочонки, турнет, стружка).	2	
	6.	Расчеты сырья.	2	
	7.	Решение ситуационных задач	2	
	8.	Приготовление п/ф из рыбы. Органолептическая оценка качества п/ф из рыбы.	2	
	9.	Приготовление котлетной массы из рыбы и п/ф из нее. Органолептическая оценка качества	2	
	10.	Расчеты сырья.	2	
	11.	Решение ситуационных задач	2	
	12.	Приготовление крупнокусковых п/ф из мяса говядины отвар, жар круп, тушеное. Органолептическая оценка качества	2	
	13.	Приготовление порционных п/ф из мяса говядины: антрекот, зразы отбивные. Органолептическая оценка качества	2	
	14.	Приготовление мелкокусковых п/ф из мяса говядины: азу, гуляш, рагу, бефстроганов. Органолептическая оценка качества	2	
	15.	Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых п/ф из мяса свинины и баранины: мясо отварное из свинины, котлеты натуральные из баранины, котлеты отбивные из свинины, шашлык из свинины, поджарка из баранины. Органолептическая оценка качества	2	
	16.	Приготовление рубленой массы и п/ф из нее: бифштекс рубленый, шницель натуральный рубленый, котлеты рубленые. Органолептическая оценка качества	2	
	17.	Приготовление котлетной массы и п/ф из нее: котлеты, биточки, тефтели, зразы. Органолептическая оценка качества	2	
	18.	Расчеты сырья.	2	
	19.	Решение ситуационных задач	2	
	20.	Приготовление п/ф из птицы домашней: заправка в кармашек, в одну нитку, в две нитки, муфточку, котлета натуральная из птицы, рагу. Органолептическая оценка качества	2	
<b>Тема 2.2. Тепловая обработка продуктов</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1.	Основные, комбинированные, вспомогательные способы тепловой обработки: (варка, жарка, тушение, припускание, запекание, брезирование, опаливание, бланширование, термостатирование, пассерование)	2	1-2
<b>Тема 2.3. Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</b>	<b>Содержание</b>		<b>160</b>	
	1.	Супы. Классификация, ассортимент, подготовка сырья для приготовления супов	2	1-2
	2.	Бульоны и отвары	2	1-2
	3.	Заправочные супы (щи, борщи, рассольники)	2	1-2
	4.	Супы картофельные, крупами и макаронными изделиями	2	1-2
	5.	Молочные, холодные супы	2	1-2
	6.	Соусы, классификация, ассортимент, подготовка сырья.	2	1-2

7.	Соус красный основной и его производные	2	1-2
8.	Соус белый основной и его производные	2	1-2
9.	Соус молочный, сметанный и их производные	2	1-2
10.	Соус грибной и его производные	2	1-2
11.	Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей.	2	1-2
12.	Блюда и гарниры из жареных и тушеных овощей	2	1-2
13.	Блюда и гарниры из запеченных овощей	2	1-2
14.	Блюда из грибов	2	1-2
15.	Блюда и гарниры из круп и бобовых	2	1-2
16.	Блюда и гарниры из макаронных изделий	2	1-2
17.	Блюда из отварной и припущенной рыбы.	2	1-2
18.	Блюда из жареной, тушеной, запеченной рыбы	2	1-2
19.	Блюда из котлетной массы рыбы.	2	1-2
20.	Блюда из отварного мяса	2	1-2
21.	Блюда из жареного мяса	2	1-2
22.	Блюда из тушеного мяса	2	1-2
23.	Блюда из рубленой и котлетной массы.	2	1-2
24.	Блюда из отварной и припущенной домашней птицы.	2	1-2
25.	Блюда из жареной, тушенной домашней птицы.	2	1-2
26.	Блюда из яиц и творога.	2	1-2
27.	Холодные блюда и закуски.	2	1-2
28.	Сладкие блюда. Ассортимент, характеристика. Сладкие блюда из фруктов, компоты	2	1-2
29.	Желированные сладкие блюда. Горячие сладкие блюда и блюда из яблок	2	1-2
30.	Напитки. Ассортимент, характеристика.	2	1-2
31.	Дрожжевое тесто: опарный и безопарный способ.	2	1-2
32.	Начинки и фарши	2	1-2
33.	Изделия из дрожжевого теста	2	1-2
34.	Пресное тесто и изделия из него	2	1-2
<b>Практические занятия 26, 27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37,38,39,40,41,42,43,44,45,46,47,48, 49,50,51,52,53,54,55,56,57,58,59,60,61,62,63,64,65,66,67,68,69,70</b>		<b>90</b>	
1.	Составление технологической документации	2	
2.	Приготовление бульонов: бульон костный, мясо-костный, бульон из птицы.		
3.	Приготовление заправочных супов: щи с капустой и картофелем, борщ капустой и картофелем, рассольник по-ленинградски. Органолептическая оценка качества	2	
4.	Приготовление супов картофельных, с крупами и макаронными изделиями: суп картофельный, суп с макаронными изделиями, суп гороховый. Органолептическая оценка качества	2	
5.	Приготовление молочных супов: суп молочный с макаронными изделиями.	2	



	Приготовление холодных супов: окрошка мясная, свекольный. Органолептическая оценка качества	
6.	Составление технологической документации	
7.	Приготовление соуса красного основного и его производных: соус красный основной, соус луковый, соус красный кисло-сладкий. Органолептическая оценка качества.	2
8.	Приготовление соуса белого основного и его производных: соус белый основной, соус белый с овощами, соус томатный. Органолептическая оценка качества.	2
9.	Приготовление соусов молочных, сметанных и их производных: соус молочный, соус молочный (сладкий), соус сметанный, соус сметанный с луком. Органолептическая оценка качества	2
10.	Приготовление соуса грибного и его производных: соус грибной, соус грибной с томатом. Органолептическая оценка качества	2
11.	Составление технологической документации	2
12.	Приготовление люд и гарниров из отварных, припущенных и жареных овощей: картофельное пюре, овощи припущенные, картофель жареный, котлеты морковные Органолептическая оценка качества	2
13.	Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей: капуста тушеная, рагу из овощей, запеканка картофельная . Органолептическая оценка качества	2
14.	Приготовление блюд из грибов: грибы с картофелем и помидорами, грибы в сметанном соусе запеченные. Органолептическая оценка качества	2
15.	Составление технологической документации	2
16.	Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых: каша гречневая рассыпчатая, каша вязкая пшеничная, каша жидкая манная, запеканка рисовая, горох с копченой грудинкой, пюре из гороха. Органолептическая оценка качества	2
17.	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий: макароны с сыром, макароны отварные с грибами, макаронник, лапшевник. Органолептическая оценка качества.	2
18.	Составление технологической документации.	2
19.	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы: рыба (непластованная кусками) отварная, рыба припущенная с соусом белым с рассолом. Органолептическая оценка качества.	2
20.	Приготовление блюд из жареной, тушеной, запеченной рыбы: рыба жаренная, рыба жаренная в тесте жареная., рыба тушеная в томате с овощами, рыба запеченная по – московски. Органолептическая оценка качества.	2
21.	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, зразы. Органолептическая оценка качества	2
22.	Составление технологической документации	2
23.	Приготовление блюд из отварного мяса: говядина отварная, баранина отварная с овощами, сосиски отварные. Органолептическая оценка качества.	2
24.	Приготовление блюд из жареного мяса: антрекот, бефстроганов, котлеты отбивные, эскалоп. Органолептическая оценка качества.	2
25.	Приготовление блюд из тушеного мяса: мясо духовое, гуляш, плов. Органолептическая оценка качества.	2

26.	Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы: шницель натуральный рубленый, котлеты, биточки, тефтели, зразы. Органолептическая оценка качества.	2
27.	Составление технологической документации	2
28.	Приготовление блюд из отварной и припущенной домашней птицы: птица отварная с гарниром, котлеты натуральные из филе птицы паровые. Органолептическая оценка качества	2
29.	Приготовление блюд из жареной, тушенной домашней птицы: птица жареная, котлеты натуральные из филе птицы, рагу из птицы. Органолептическая оценка качества.	2
30.	Составление технологической документации.	2
31.	Приготовление блюда из яиц и творога: яйцо всмятку, в мешочек, вкрутую, яичница глазунья, омлет натуральный, омлет смешанный, вареники ленивые, сырники, запеканка творожная. Органолептическая оценка качества.	2
32.	Составление технологической документации	2
33.	Приготовление холодных блюд и закусок: бутерброд с сыром, бутерброд закрытый с мясными продуктами, салат из свежих помидоров и огурцов, салат картофельный, салат мясной, винегрет. Органолептическая оценка качества	2
34.	Приготовление холодных блюд и закусок: помидоры фаршированные грибами, рыба под маринадом, сельдь с гарниром, ассорти мясное, заливное из птицы. Органолептическая оценка качества.	2
35.	Составление технологической документации	2
36.	Приготовление сладких блюда из фруктов, компоты: груша в сиропе, бананы со сливками, компот из вишни с/м, компот из сухофруктов. Органолептическая оценка качества.	2
37.	Приготовление железированных сладких блюд и блюд из мороженого: кисель из концентрата, желе из нектара персикового, крем кофейный. Органолептическая оценка качества.	2
38.	Приготовление горячих сладких блюд и блюд из яблок: пудинг сухарный, гренки с плодами, яблоки печеные со взбитыми сливками, яблоки в тесте жареные. Органолептическая оценка качества.	2
39.	Составление технологической документации	2
40.	Приготовление напитков: чай с лимоном, кофе черный по – турецки, какао с молоком, шоколад со взбитыми сливками, квас хлебный из экстракта . Органолептическая оценка качества.	2
41.	Составление технологической документации.	2
42.	Приготовление дрожжевого теста: опарный и безопарный способ. Органолептическая оценка качества.	2
43.	Приготовление начинок и фаршей: фарш картофельный с грибами и луком, фарш капустный, фарш мясной, начинка вишневая с/м, фарш творожный. Органолептическая оценка качества.	2
44.	Приготовление изделий из дрожжевого теста: пирожки печеные, пирожки жаренные, пирог закрытый, пирог открытый, ватрушка, блины со сметаной. Органолептическая оценка качества.	2

	45.	Приготовление пресного теста и изделий из него: пельмени, чебуреки, вареники с картофелем, блинчики с повидлом. Органолептическая оценка качества	2	
<b>КОМПЛЕКСНЫЙ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ</b>			<b>2</b>	
			<b>Всего</b>	<b>390</b>
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2</b>			<b>117</b>	
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление таблицы «Способы тепловой обработки»</li> <li>2. Выполнение презентации на тему: «Экзотические виды овощей»</li> <li>3. Подготовка сообщения на тему «Современные способы обработки овощей»</li> <li>4. Составление инструкционных карт «Простая нарезка овощей»</li> <li>5. Подготовка презентации на тему «Простая нарезка овощей, не традиционное использование»</li> <li>6. Подготовка сообщения на тему «Виды рыб и их оптимальное кулинарное использование»</li> <li>7. Подготовка видеоролика на тему «Кулинарная механическая обработка рыбы»</li> <li>8. Составление схемы «Приготовление котлетной массы»</li> <li>9. Сообщение на тему «Использование рыбы в европейских странах»</li> <li>10. Составление схемы «Оценка качества п/ф из рыбы»</li> <li>11. Подготовка видеоролика на тему «Обработка туш говядины»</li> <li>12. Составление инструкционных карт «Приготовление порционных пФ из говядины»</li> <li>13. Подготовка видеоролика на тему «Обработка туши свинины»</li> <li>14. Составление схемы «Приготовление п/ф из свинины»</li> <li>15. Составление схемы «Приготовление п/ф из баранины»</li> <li>16. Подготовка реферата на тему «Кулинарная разделка туш диких животных»</li> <li>17. Подготовка реферата на тему «Приготовление полуфабрикатов из мяса диких животных»</li> <li>18. Подготовка видеоролика на тему «Приготовление пФ из котлетной массы»</li> <li>19. Реферат «Кулинарная обработка зайчатины»</li> <li>20. Подготовка видеоролика на тему «Кулинарная обработка домашней птицы»</li> <li>21. Подготовка реферата на тему «Использование пищевых отходов»</li> <li>22. Подготовка реферата на тему «Пищевая ценность супов»</li> <li>23. Подготовка реферата на тему «История бульонов»</li> <li>24. Подготовка сообщения на тему «Национальные супы тайской кухни»</li> <li>25. Составление технологических карт</li> <li>26. Подготовка сообщения на тему «Бульон куриный, его приготовление и подача в разных странах»</li> <li>27. Составление инструкционной карты на суп «Щи с капустой и картофелем»</li> <li>28. Подготовка презентации на тему «Соуса французской кухни»</li> <li>29. Подготовка реферата на тему «Пряности и приправы, богатые незнакомцы для соусов»</li> <li>30. Составление технологических карт</li> <li>31. Подготовка презентации на тему «Оформление и подача блюд из овощей»</li> <li>32. Составление схемы «Картофель запеченный по-деревенски»</li> <li>33. Составление схемы «Грибы в японской кулинарии»</li> <li>34. Составление технологических карт</li> <li>35. Подготовка реферата на тему «Паста, национальное блюдо Италии»</li> <li>36. Подготовка презентации на тему «Оформление и подача простых рыбных блюд»</li> </ol>				

37. Составление инструкционной карты на блюдо «Рыба по-ленинградски»				
38. Составление инструкционной карты на блюдо «Тельное»				
39. Составление технологических карт				
40. Подготовка видеоролика на тему «Оформление и подача блюд из котлетной рыбной массы»				
41. Подготовка презентации на тему «Оформление и подача блюд из мяса говядины»				
42. Составление таблицы «Блюда из говядины»				
43. Составление схемы «Зразы»				
44. Подготовка реферата на тему «Блюда из кролика»				
45. Подготовка сообщения на тему «Обработка яиц»				
46. Подготовка презентации на тему « Оформление и подача простых холодных блюд»				
47. Подготовка презентации на тему «История сладких блюд»				
48. Подготовка сообщения на тему «Желирующие вещества»				
49. Подготовка реферата на тему «Пряности и приправы для сладких блюд»				
50. Составление таблицы «Кофе, чай, какао»				
51. Составление презентации на тему «История происхождения кофе»				
52. Составление презентации на тему «История чая»				
53. Составление технологических карт				
54. Составление схемы «Приготовление дрожжевого теста»				
55. Составление таблицы на тему «Виды теста и способы разрыхления»				
56. Подготовка презентации на тему «Фарши и начинки»				
57. Составление технологических карт				
58. Составление инструкционной карты на дрожжевое тесто.				
<b>Раздел 3 Приготовление кондитерских изделий</b>			<b>150</b>	
<b>МДК.07.02 Технология приготовления кондитерских изделий</b>			<b>100</b>	
<b>Тема 3.1</b> Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	
	1.	Требования к основному и вспомогательному сырью. Мука, крахмал, сахар-песок и его заменители, мед, патока, шоколад	2	1-2
	2.	Яйца, яичные продукты. Молоко и молочные продукты.	2	1-2
	3.	Масло сливочное, маргарин, жиры.	2	
	4.	Овощи, грибы, плоды, ягоды. Мясные и рыбные продукты.	2	1-2
	5.	Разрыхлители теста.	2	1-2
	6.	Желирующие вещества.	2	2-3
<b>Тема 3.2</b> Тепловая обработка кондитерских изделий и изготовление полуфабрикатов для мучных изделий	<b>Содержание</b>		<b>16</b>	
	1.	Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов, и их расчеты.	2	2-3
	2.	Сиропы, помады, шоколад.	2	1-2
	3.	Фруктовые начинки, желе.		1-2
	4.	Кремы: сливочные, заварные, белковые.	2	1-2

	<b>Практические занятия 1,2,3,4</b>	<b>8</b>	
	1. Приготовление сиропов: сироп для промочки, сироп для промочки (крепленный), кофейный сироп, сироп инвертный.	2	
	2. Приготовление помады: помада сахарная, шоколадная, молочная. Шоколадные узоры.	2	
	3. Приготовление фруктовых начинок и желе.	2	
	4. Приготовление кремов: крем сливочный (основной), крем «Шарлотт» (основной), крем белковый (заварной), крем заварной.	2	
<b>Тема 3.3 Бездрожжевое тесто</b>	<b>Содержание</b>	<b>72</b>	
	1. Сдобное пресное тесто и изделия из него.	2	1-2
	2. Вафельное тесто и изделия из него.	2	1-2
	3. Пряничное тесто и изделия из него.	2	1-2
	4. Песочное тесто и изделия из него.	2	1-2
	5. Бисквитное тесто. Изделия из бисквитного теста.	2	1-2
	6. Заварное тесто и изделия из него.	2	1-2
	7. Слоеное тесто: дрожжевое слоеное, пресное слоеное.	2	1-2
	8. Изделия из слоеного теста.	2	1-2
	9. Воздушное тесто и изделия из него.	2	1-2
	<b>Практические занятия 5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25,26, 27,28, 29,30</b>	<b>52</b>	
	1. Расчет сырья.	2	
	2. Решение ситуационных задач.	2	
	3. Составление технологических карт на сдобное пресное тесто и изделий из него.	2	
	4. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него: ватрушки, сочни с творогом. Органолептическая оценка качества.	2	
	5. Приготовление изделий из сдобного пресного теста: печенье «Косичка», печенье сдобное, печенье «Квадратики». Органолептическая оценка качества.	2	
	6. Приготовление изделий из сдобного пресного теста: хачипури, пирог с брынзой, осетинские пироги. Органолептическая оценка качества.	2	
	7. Составление технологических карт на вафельное тесто и изделий из него.	2	
	8. Приготовление вафельного теста и изделий из него: трубочка вафельная, пирожные вафельные. Органолептическая оценка качества.	2	
	9. Составление технологических карт на пряничное тесто и изделий из него.	2	
10. Приготовление пряничного теста.	2		
11. Приготовление изделий из пряничного теста: пряники медовые, пряники «Тульские». Органолептическая оценка качества.	2		
12. Составление технологических карт на песочное тесто и изделий из него.	2		
13. Приготовление песочного теста.	2		

14.	Приготовление изделий из песочного теста: печенье «Круглое», печенье «Ромашка». Органолептическая оценка качества.	2	
15.	Приготовление изделий из песочного теста: кекс «Столичный», кекс ореховый, кекс морковный. Органолептическая оценка качества.	2	
16.	Составление технологических карт на бисквитное тесто и изделий из него.	2	
17.	Приготовление бисквитного теста: бисквит основной, бисквит масляный. Органолептическая оценка качества.	2	
18.	Приготовление изделий из бисквита: пирог бисквитный с повидлом, печенье «Ленинградское». Органолептическая оценка качества.	2	
19.	Приготовление изделий из бисквита: пирог бисквитный с повидлом, печенье «Ленинградское». Органолептическая оценка качества.	2	
20.	Составление технологических карт на заварное тесто и изделий из него.	2	
21.	Приготовление заварного теста и изделий из него: булочка со сливки, кольца воздушные, вишня в тесте. Органолептическая оценка качества.	2	
22.	Составление технологических карт на слоеное тесто и изделий из него.	2	
23.	Приготовление слоеного теста.	2	
24.	Приготовление изделий из слоеного теста: пирожки слоеные с разными фаршами, языки слоеные, ватрушки с повидлом, яблоки в слойке. Органолептическая оценка качества.	2	
25.	Составление технологических карт на воздушное тесто и изделий из него.	2	
26.	Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из него: печенье воздушное «Меренги».	2	
<b>КОМПЛЕКСНЫЙ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ</b>		<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 3</b>		<b>50</b>	
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка реферата на тему «История сахара и его использование в кондитерском производстве»</li> <li>2. Подготовка сообщения на тему «История бисквита»</li> <li>3. Подготовка видеоролика «Приготовление пресного теста»</li> <li>4. Подготовка видеоролика «Приготовление вафельного теста»</li> <li>5. Подготовка презентации на тему «Ассортимент мелкоштучных изделий из слоеного теста»</li> <li>6. Подготовка презентации на тему «Крема»</li> <li>7. Подготовка презентации на тему «Простые изделия из песочного теста народов Самарской области»</li> <li>8. Подготовка сообщения на тему «Сладкие начинки»</li> <li>9. Подготовка сообщения «Сладкие фарши»</li> <li>10. Подготовка презентации на тему «Оформление простых изделий из бисквитного теста»</li> <li>11. Подготовка презентации на тему «нетрадиционное использование желирующих веществ»</li> <li>12. Подготовка презентации на тему « Венские вафли»</li> <li>13. Подготовка презентации на тему «Приготовление швейцарской меренги»</li> <li>14. Подготовка презентации на тему «Подготовка сырья»</li> <li>15. Подготовка видеоролика «Приготовление яблок в слойке»</li> <li>16. Подготовка видеоролика «Тульский пряник»</li> </ol>			

17. Подготовка видеоролика «Роспись пряников»			
18. Составление схемы «Приготовление ватрушки с повидлом»			
19. Составление технологических карт			
20. Составление схемы «Органолептическая оценка качества готовой трубочки вафельной»			
21. Составление схемы « Приготовление заварных колец»			
22. Составление схемы «Слоеное бездрожжевое тесто»			
23. Составление схемы «Заварной крем»			
24. Составление схемы «Пряничное тесто»			
25. Подготовка реферата на тему «Курник»			
26. Подготовка реферата на тему «Кулебяка»			
27. Подготовка реферата на тему «история пиццы »			
28. Подготовка реферата на тему «Национальная выпечка татар»			
29. Подготовка реферата на тему «Национальная выпечка швейцарцев»			
30. Подготовка сообщения на тему «История расстегая»			
31. Подготовка сообщения на тему «Подготовка агара»			
32. Подготовка сообщения на тему «Виды защипки»			
33. Подготовка сообщения на тему «Ягоды, их использование в выпечке»			
<b>Раздел 4 Приготовление кондитерских изделий</b>			
<b>МДК.07.03 Кухня народов Поволжья</b>			
<b>Тема 4.1 Блюда кухонь народов Поволжья</b>	<b>Содержание</b>	<b>36</b>	
	1 Ассортимент, технология приготовления блюд русской кухни.	2	1-2
	2 Ассортимент, технология приготовления холодных блюд, супов, вторых блюд, мучных кулинарных изделий и напитков башкирской кухни.	2	1-2
	3 Ассортимент, технология приготовления блюд марийской кухни.	2	1-2
	4 Ассортимент, технология приготовления блюд мордовской кухни.	2	1-2
	5 Ассортимент, технология приготовления холодных блюд, супов и вторых блюд татарской кухни.	2	1-2
	6 Ассортимент, технология приготовления мучных кулинарных изделий татарской кухни.	2	1-2
	7 Ассортимент, технология приготовления холодных блюд, супов, вторых блюд, мучных кулинарных изделий и напитков удмурдской кухни.	2	1-2
	8 Ассортимент, технология приготовления блюд чувашской кухни.	2	1-2
	<b>Практические занятия 1,2,3,4,5,6,7,8,9</b>	<b>18</b>	
	1 Составление технологических карт на блюда русской, башкирской, марийской, мордовской, татарской, удмурдской, чувашской кухни.	2	
	2 Составление технологических карт на блюда мордовской, татарской, удмурдской, чувашской кухни.	2	
	3 Приготовление блюд русской кухни: салат из репы, салат грибной с картофелем, похлебка «Петровская», уха с перловой крупой, жаркое с грибами по-русски, сбитень.	2	

	4	Приготовление блюд башкирской кухни: салат «Ак-идель», салат «Башкортостан», бишбармак, шашлык по-башкирски, тюльпины.		
	5	Приготовление блюд марийской кухни: салат из свеклы с огурцами, чесноком и хреном, салат из репы с яблоками, суп «Онар», шыл пучемыш, котлета йуксо ер, подколь с картофелем.	2	
	6	Приготовление блюд мордовской кухни: грибы соленые с квашеной капустой, сараз ям, эрзян похлебка, селянка, пельмени по-мордовски, сдобные мучные орешки.	2	
	7	Приготовление блюд татарской кухни: коклаган по-татарски, тугырган тавык курица, токмач, лакомка из кур, чэк-чэк, кыстыбый с картофелем.	2	
	8	Приготовление блюд удмуртской кухни: салат ижевский из овощей с мясом, суп овощной по-ижевски, чорыг селянка, биф рубленное по-удмуртски, кокроки с капустой.	2	
	9	Приготовление блюд чувашской кухни: салат из тыквы по-чувашски, суп из крапивы и щавеля густой, ватрушки картофельные с рыбой, певер рулече.	2	
<b>КОМПЛЕКСНЫЙ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ</b>			<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 4</b>			<b>18</b>	
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнение презентации на тему: «Блюда русской кухни».</li> <li>2. Выполнить презентацию на тему: Кисломолочные продукты башкирской кухни.</li> <li>3. Составление инструкционных карт на блюда башкирской кухни.</li> <li>4. Выполнит презентацию на тему: «Традиции марийского народа».</li> <li>5. Составление инструкционных карт на блюда татарской кухни.</li> <li>6. Выполнить презентацию на тему: «Мучные блюда в татарской кухни».</li> <li>7. Подготовить сообщение на тему: «Традиции марийского народа».</li> <li>8. Составление инструкционных карт на блюда удмуртской кухни.</li> <li>9. Выполнение презентации на тему: «Напитки чувашии».</li> </ol>				
			<b>Всего</b>	<b>54</b>
<b>Учебная практика</b>			<b>36</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</li> <li>2. Обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского цеха. Осуществление мелкого ремонта основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.</li> <li>3. Проведение отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.</li> <li>4. Осуществление складирование пищевых продуктов с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара.</li> <li>5. Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.</li> <li>6. Очистка и шинковка корнеплодов и плодов. Обработка тыквенных, томатных, капустных и луковых.</li> <li>7. Обработка рыбного сырья и нерыбных продуктов моря. Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы.</li> <li>8. Обработка мяса и домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.</li> <li>9. Приготовление основных супов и соусов. Порционирование и раздача простых блюд.</li> </ol>				



<p>10. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление гастрономических продуктов порциями. Оформление платежа за блюдо. Упаковка готовых блюд.</p> <p>11. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Приготовление сладких блюд. Приготовление напитков.</p> <p>12. Приготовление мучных блюд, изделий из теста.</p> <p>13. Приготовление кондитерских изделий.</p> <p>14. Приготовление блюд народов Поволжья.</p> <p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>1. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p> <p>2. Обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского цеха. Осуществление мелкого ремонта основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.</p> <p>3. Проведение отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.</p> <p>4. Осуществление складирование пищевых продуктов с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара.</p> <p>5. Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.</p> <p>6. Очистка и шинковка корнеплодов и плодов. Обработка тыквенных, томатных, капустных и луковых.</p> <p>7. Обработка рыбного сырья и нерыбных продуктов моря. Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы.</p> <p>8. Обработка мяса и домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.</p> <p>9. Приготовление основных супов и соусов. Порционирование и раздача простых блюд.</p> <p>10. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление гастрономических продуктов порциями. Оформление платежа за блюдо. Упаковка готовых блюд.</p> <p>11. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Приготовление сладких блюд. Приготовление напитков.</p> <p>12. Приготовление мучных блюд, изделий из теста.</p> <p>13. Приготовление кондитерских изделий.</p> <p>14. Приготовление блюд народов Поволжья.</p>	72	
<b>Всего:</b>	<b>108</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», Учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- соответствие количества мест в кабинете количеству студентов в группе;
- плакаты по темам профессиональных модулей;
- сборники рецептов блюд и кулинарных изделий;
- альбомы с фотографиями блюд, кулинарных изделий;
- комплект ситуационных задач по видам блюд для практических занятий
- карты программированного контроля знаний

Технические средства обучения:

- Компьютер,
- Компьютерные программы,
- Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории;
- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству студентов;
- сборники рецептов блюд и кулинарных изделий;
- альбомы с фотографиями блюд, кулинарных изделий,
- инструкционные карты по лабораторным работам,
- тепловое оборудование
- механическое оборудование;
- холодильное оборудование;
- средства малой механизации;
- производственные столы;
- столовая посуда, столовые приборы, столовое белье;
- посуда кухонная;
- инструменты, инвентарь, приспособления.

Оборудование кулинарного цеха:

- оборудование: столы производственные (по количеству учащихся), ванны моечные, стеллажи для сушки посуды, стеллажи закрытые, плита электрическая, шкаф холодильный, мясорубка, протирочная машина, овощерезка, слайсер, сыртерка, Блендер, весы настольные (циферблатные, электронные);

- инвентарь и инструменты: противни с высокими бортами, формы для заливных блюд, паштетницы, формочки и выемки разных фасонов и размеров, посуда из неокисляющегося материала (из нержавеющей стали, керамиковая или эмалированная), комплекты ножей поварской тройки, гастрономические ножи, венчик металлический, ступка с пестиком, решета, сита, горка для специй.

- комплект учебно-методической документации.

Учебный кондитерский цех:

Муляжи, натуральные образцы, плиты стационарные, плита бытовая, расстоечный шкаф; весы электронные, циферблатные, товарные, стол нержавеющей стали, стол разделочный, мойка, кухонный шкаф, миксер, блендер, посуда кухонная: кастрюли, сковородки, доски разделочные, тарелки, чашки, ножи, ложки, вилки, ножи для художественной нарезки:

Реализация программы модуля предлагает производственную практику, которую целесообразно провести концентрированно.

## **4.2 Информационное обеспечение обучения.**

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

Основные источники:

Нормативные документы

1. Федеральный закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Утв. 02.01.2000г ФЗ-29.
2. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения.
3. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
4. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
5. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
6. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
7. ГОСТ 30602-97/ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.
8. ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание, кулинарная продукция, реализуемая населением, общие технические условия».
9. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
10. СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Учебники:

1. Анфилова Н.А., Татарская П.П. Кулинария «Повар, кондитер» М., «Академия», 2014
2. Ботов М.М., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудования предприятий торговли и общественного питания. М., «Академия», 2012.

3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М.: издательский центр «Академия» 2014.
4. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. М., издательский центр «Академия» 2014.
5. Голунова Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий народов России СПб.: ПрофиКС, 2013.
6. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий К.: Арий, 2016.
7. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания. М., Альфа-М, Инфа-М, 2014.
8. Кавецкий Г.Д., Филатов О.К., Шленская Т.В. Оборудование предприятий общественного питания. М.: КолосС, 2013.
9. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2014.
10. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» Учебник. «Академия» , 2013.
11. Павлов А.В. Сборник рецептов кондитерских и булочных изделий. СПб.: ПРОФИ – ИНФОРМ, 2013.
12. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. М., издательский центр «Академия» 2014.

Дополнительные источники:

Журналы:

1. Ресторатор, издатель ООО «НТА Проджект».
2. Гастроном, издатель ЗАО «ИД Вкусная жизнь».

Интернет-ресурсы:

<http://www.megasferann.ru>  
<http://www.stavilon.ru>  
[jurnalik.ru](http://jurnalik.ru)  
[pazbul.ru](http://pazbul.ru)  
<http://www.meatbranch.com>  
[kochen.ru](http://kochen.ru)

#### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля «Выполнение работ по профессии повар» и специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели по междисциплинарному курсу, ведущие специалисты организаций питания.

Мастера: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	Подготовка к работе своего рабочего места в соответствии с инструкцией повара	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка результатов тестирования</li> <li>- Оценка выполнения электронной презентации</li> <li>- Оценка высказываний студентов по заданной теме</li> <li>- Оценка защиты реферата, доклада</li> </ul>
	Уборка рабочего места в соответствии с инструкцией повара	
	Проверка технологического оборудования, инвентаря, инструментов по заданию повара	
ПК 7.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.	Приготовление блюда по заданию повара	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка выполнения практических занятий.</li> <li>- Оценка высказываний студентов по заданной теме</li> <li>- Квалификационный экзамен по модулю.</li> </ul>
	Приготовление напитка по заданию повара	
	Приготовление кулинарного изделия по заданию повара	
ПК 7.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара	Порционирование (комплектация), презентация блюда (напитка или кулинарного изделия) по заданию повара	
	Упаковка готовых блюд (напитков или кулинарных изделий) по заданию повара	
	Прием и оформление платежей за блюдо (напиток или кулинарное изделие) по заданию повара	
ПК 7.4. Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка результатов тестирования</li> <li>- Оценка выполнения электронной презентации</li> <li>- Оценка высказываний студентов по заданной теме</li> <li>- Оценка защиты</li> </ul>
	Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера.	

	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера.	реферата, доклада - Оценка выполнения практических занятий. - Оценка высказываний студентов по заданной теме - Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 7.5 Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.	Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.	
	Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.	
ПК 7.6. Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.	Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.	
	Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.	
	Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера.	
	Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.	
ПК 7.7 Организовывать процесс приготовления блюд народов Поволжья.	Приготовление и оформление блюд народов Поволжья.	- Оценка результатов тестирования - Оценка выполнения электронной презентации - Оценка высказываний студентов по заданной теме - Оценка защиты реферата, доклада - Оценка выполнения практических занятий.

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка высказываний студентов по заданной теме</li> <li>- Квалификационный экзамен по модулю.</li> </ul>
--	--	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Аналитическая шкала
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- составление плана деятельности - выбор способа решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами	Практическое задание Практическое задание
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями и ставит цель деятельности оценивает последствия принятых решений	Практическое задание Практическое задание
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Практическое задание
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Экспертная оценка практического задания



<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-участвует в групповом обсуждении</li> <li>-высказывается в соответствии с заданным вопросом</li> <li>-аргументировано отвергает и принимает идеи</li> <li>-соблюдает нормы публичной речи</li> <li>-использует вербальные средства общения для выделения смысловых блоков своей речи</li> <li>начинает и заканчивает разговор в соответствии с нормами</li> </ul>	<p>Бланк наблюдения за деятельностью</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, за результат выполненных заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оценивает последствия принятых решений</li> <li>-проводит анализ ситуации по заданным критериям и называет риски</li> <li>анализирует риски и обосновывает достижимость цели</li> </ul>	<p>Бланк наблюдения за деятельностью</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-называет трудности, с которыми столкнулся при решении задач</li> <li>-предлагает пути по их преодолению, избегания в дальнейшей деятельности</li> <li>-анализирует запрос на внутренние ресурсы для решения профессиональной задачи</li> </ul>	<p>Бланк наблюдения за деятельностью</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-планирует деятельность, применяя технологию, в соответствии с поставленной профессиональной задачей</li> <li>-выбирает способ достижения цели в соответствии с заданными критериями качества и эффективности</li> </ul>	<p>Практическое задание</p>