

**Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение**

«Павловский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.07 Выполнение работ по профессии повар

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

р.п.Павловка 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по
специальности среднего профессионального образования (СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания
код наименование специальности (уровень подготовки)

утвержденного приказом № 384 от 22 апреля 2014 Министерства образования и науки
Российской Федерации (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234)

РАССМОТРЕНА

ЦМК ОПД и ПМ

(Протокол от «29» июня 2020 г. № 11)

Председатель Л.А.Зайцева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

И.В.Колесникова

«14» 06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Л.Г.Низамутдинова

«24» 06 2020 г.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение «Павловский технологический
техникум»

Разработчики:

Балакина Т.А., преподаватель ОГБПОУ ТТП

Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность

Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность

Рецензенты:

Зайцева Л.А., преподаватель высшей категории ОГБПОУ ТТП

Ф.И.О., должность

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	44
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	46

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 07. Выполнение работ по профессии «Повар»

название профессионального модуля

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) НПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение работ по профессии «Повар» в соответствии с требованиями:

1. ОК 16675 «Повар»

2. ФГОС по профессии НПО 19.02.10 «Повар, кондитер» приказ № 516 от 17 мая 2010 года. и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
- ПК 2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
- ПК 3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
- ПК 4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
- ПК 5. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
- ПК 6. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ПК 7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
- ПК 8. Готовить бульоны и отвары.
- ПК 9. Готовить простые супы.
- ПК 10. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.
- ПК 11. Готовить простые холодные и горячие соусы.
- ПК 12. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
- ПК 13. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
- ПК 14. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- ПК 15. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 16. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ПК 17. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 18. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
- ПК 19. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 20. Готовить и оформлять салаты.
- ПК 21. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 22. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- ПК 23. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 24. Готовить простые горячие напитки.
- ПК 25. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована

при освоении специальности 19.02.10 Технология продукции в общественном питании

Программ повышения квалификации и переподготовки, профессиональной подготовки по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

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

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

иметь практический опыт:

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков.

уметь:

- Проверять органолептическим способом годность овощей, грибов, пряностей, приправ, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса, домашней птицы;
- Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков;
- Обрабатывать различными методами овощи, грибы, крупы, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог, рыбу, мясо, домашнюю птицу;
- Нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов;
- Охлаждать и замораживать овощи, грибы, полуфабрикаты из творога, теста, рыбы, мяса, домашней птицы.

знать:

- Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса, домашней птицы;
- Характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд;
- Технологию обработки овощей, грибов, пряностей, приправ, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса, домашней птицы;
- Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы;
- Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков;
- Правила проведения бракеража;
- Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- Правила хранения готовых блюд;
- Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, яиц, творога, рыбы, мяса, домашней птицы;
- Правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – **516** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **292** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **200** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **100** часов;

учебной и производственной практики – **216** часов.

Содержание учебного модуля направлено на формирование общих компетенций

- ОК 1.
- Творческая направленность в профессии «Повар, кондитер»
- ОК 2.
- Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3.
- Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести материальную ответственность за качество выполненной работы.
- ОК 4.
- Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП г. Ульяновска, необходимой для проведения практических работ и накопления профессионального опыта.
- ОК 5.
- Использовать информацию презентационного материала при нарезке овощей.
- ОК 6.
- Проявлять лидерские качества, профессиональные способности, знания и умения на производственных базах г. Ульяновска, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7.
- Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.
- ОК 8.
- Ориентироваться в полевых условиях, готовить ассортимент блюд.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **по профессии «Повар»**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 3.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 4.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 5.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 6.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 7.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 8.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 9.	Готовить простые супы.
ПК 10.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.
ПК 11.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 12.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 13.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 14.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 15.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 16.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 17.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 18.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 19.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 20.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 21.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 22.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 23.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 24.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 25.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование 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, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Раздел 1. Производство первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов.	21	14	4	7		
	Раздел 2. Производство первичной обработки, подготовки пряностей и приправ.	7	4	2	3		
ПК 2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	Раздел 3. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	22	14	10	8		
ПК 3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. ПК 4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. ПК 5. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных	Раздел 4. Производство первичной обработки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока.	9	6	2	3		
	Раздел 5. Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	21	14	8	7		

изделий.							
ПК 6. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. ПК 7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	Раздел 6. Приготовление и оформление блюд и гарниров из яиц, творога, теста.	19	14	8	5		
ПК 8. Готовить бульоны и отвары. ПК 9. Готовить простые супы.	Раздел 7. Изучение тепловой кулинарной обработки продуктов.	10	6		4		
	Раздел 8. Приготовление, оформление супов.	24	16	8	8		
ПК 10. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов. ПК 11. Готовить простые холодные и горячие соусы.	Раздел 9. Приготовление, оформление соусов.	18	12	8	6		
ПК 12. Производить обработку рыбы с костным скелетом.	Раздел 10. Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов.	12	8	4	4		
ПК 13. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	Раздел 11. Приготовление рыбных полуфабрикатов.	6	4		2		
ПК 14. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	Раздел 12. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.	22	14	8	8		
ПК 15. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. ПК 16. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	Раздел 13. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	12	7	4	5		
	Раздел 14. Приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.	12	8	2	4		
ПК 17. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. ПК 18. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	Раздел 15. Приготовление блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	23	15	8	8		
ПК 19. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. ПК 20. Готовить и оформлять салаты. ПК 21. Готовить и оформлять простые	Раздел 16. Приготовление холодных блюд и закусок.	21	14	8	7		

холодные закуски. ПК 22. Готовить и оформлять простые холодные блюда.							
ПК 23. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	Раздел 17. Приготовление и оформление сладких блюд	15	10	8	5		
ПК 24. Готовить простые горячие напитки. ПК 25. Готовить и оформлять простые холодные напитки.	Раздел 18. Приготовление и оформление напитков.	18	12	8	6		
	Учебная практика, часов	72				72	-
	Производственная практика, часов	144				-	144
ВСЕГО:		508	192	100	100	72	144

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)	Объем часов			Уровень освоения
		Макс	Ауд	Сам	
1	2	3			4
Раздел 1 ПМ. 07. Производство первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов.		21	14	7	
МДК 07. 01. Технология приготовления простых блюд.	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; • Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки овощей и грибов; • Обрабатывать различными методами овощи и грибы; • Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; • Охлаждать и замораживать овощи и грибы. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; • Технику обработки овощей, грибов; • Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; • Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; • Правила хранения овощей и грибов; • Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов; • Правила их безопасного использования. 				
Тема 1.1. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов.	Содержание				
	1 Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей.	2	1	1	II
	2 Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству грибов	1	1	-	II
	Практическое занятие № 1	3	2	1	

ОК 3. ОК 4.	1. Распознавание видов свежих овощей и плодов по классификационным признакам <i>Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести ответственность за результаты своей работы.</i>				
	Самостоятельная работа: 1. Сбор информации о состоянии местного рынка плодоовощных товаров р.п.Павловка <i>Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках р.п.Павловка, необходимой для проведения практических работ.</i> 2. Моделирование плоскостной карточки по теме: «Периоды хранения плодоовощной продукции на предприятиях общественного питания».			1 2	
Тема 1.2. Техника обработки овощей. ОК 1 ОК 5 ОК 2 ОК 7	Содержание				
	1 Назначение овощей в питании. Классификация овощей. Схема первичной обработки овощей. Методы обработки овощей. Виды технологического оборудования, и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей. Правила хранения очищенных овощей. Охлаждение и замораживание нарезанных овощей.	1	1	-	II
	2 Классификация грибов. Схема первичной обработки грибов. Виды технологического оборудования, и производственного инвентаря, используемых при обработке грибов. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке грибов. Правила хранения грибов, консервированных овощей. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке грибов. Правила хранения обработанных грибов, консервированных овощей.	2		1	
	3 Виды простой и сложной нарезки клубнеплодов, их применение. <i>Творческая направленность в профессии «Повар»</i>	1	1	-	II
	4 Виды простой и сложной нарезки корнеплодов, их применение. Требования к качеству.	2	1	1	II
	5 Виды простой и сложной нарезки луковых, капустных овощей, их применение.	1	1	-	
	6 Виды нарезки салатно – шпинатных овощей, их применение. Требования к качеству.	2	1	1	II
	7 Виды нарезки плодовых овощей, их применение. Виды нарезки десертных овощей, их применение. Виды нарезки бобовых, их применение. Требования к качеству. <i>Использовать информацию презентационного материала</i>	1	1	-	
	Урок контроля и оценки ПК 1. 1 Экспертная оценка и анализ видов нарезки овощей на натуральных образцах.	1	1	-	III
	Лабораторная работа № 1 Обработка и нарезка традиционных видов овощей. <i>Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ,</i>	3	2	1	

	<p>исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.</p> <p>Самостоятельная работа: 1. Оформить таблицу в рабочую тетрадь. 2. Подготовиться к зачёту. 3. Оформить лабораторную работу № 1 в тетрадь для ЛПР.</p>							
Раздел 2. ПМ. 07. Производство первичной обработки, подготовки пряностей и приправ.		6	4	2				
МДК 07. 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверять органолептическим способом годность пряностей, приправ, пищевых добавок; • Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки пряностей, приправ, пищевых добавок; • Обрабатывать пряности, приправы, пищевые добавки; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; • Технику обработки пряностей; • Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке пряностей; • Правила их безопасного использования. 							
Тема 2. 1. Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок. ОК 5. ОК 1. ОК 3	Содержание	1	1	-				II
	1 Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок.							
	2 Применение основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок в кулинарии. <i>Использовать информацию презентационного материала</i>	2	1	1				II
	Практическое занятие № 2 Проведение органолептического анализа качества пряностей, приправ, пищевых добавок. <i>Творческая направленность в профессии «Повар»</i> <i>. Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести ответственность за результаты своей работы.</i>	3	2	1				
	Самостоятельная работа: 1. Создать и оформить презентацию по теме «Пряности, приправы, вкусовые добавки». 2. Оформить практическое занятие № 2 в тетрадь для ЛПР.							1 2

Раздел 3. ПМ. 07 Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.		22	14	8																																					
МДК 07. 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	уметь: <ul style="list-style-type: none"> • Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; • Обрабатывать различными методами овощи и грибы; • Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; • Охлаждать и замораживать овощи и грибы. знать: <ul style="list-style-type: none"> • Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; • Технику обработки овощей и грибов; • Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; • Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; • Правила проведения бракеража; • Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; • Правила хранения овощей и грибов; • Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей и грибов; • Правила их безопасного использования. 																																								
Тема 3. 1. Приготовление простых блюд и гарниров из овощей. ОК 1 ОК 3. ОК 2. ОК 7 ОК 4	Содержание <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20px; text-align: center;">1</td> <td style="width: 780px;">Значение овощных блюд в питании. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления овощных блюд. Ассортимент, способы приготовления, варианты оформления и отпуск блюд и гарниров из овощей отварных и припущенных. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила проведения бракеража.</td> <td style="width: 50px; text-align: center;">2</td> <td style="width: 50px; text-align: center;">1</td> <td style="width: 50px; text-align: center;">-</td> <td style="width: 50px; text-align: center;">II</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Виды жарки овощей. Ассортимент, способы приготовления, варианты оформления и отпуск блюд и гарниров из овощей жареных. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила проведения бракеража. <i>Творческая направленность в профессии «Повар»</i></td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="6">Практическое занятие № 3</td> </tr> <tr> <td colspan="6">Расчёт сырья на блюда и гарниры из овощей жареных и тушеных. Составление</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td></td> </tr> </table>	1	Значение овощных блюд в питании. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления овощных блюд. Ассортимент, способы приготовления, варианты оформления и отпуск блюд и гарниров из овощей отварных и припущенных. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила проведения бракеража.	2	1	-	II	2	Виды жарки овощей. Ассортимент, способы приготовления, варианты оформления и отпуск блюд и гарниров из овощей жареных. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила проведения бракеража. <i>Творческая направленность в профессии «Повар»</i>	2	1	1		Практическое занятие № 3						Расчёт сырья на блюда и гарниры из овощей жареных и тушеных. Составление								3	2	1				1	1	-		2	1	-	II
1	Значение овощных блюд в питании. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления овощных блюд. Ассортимент, способы приготовления, варианты оформления и отпуск блюд и гарниров из овощей отварных и припущенных. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила проведения бракеража.	2	1	-	II																																				
2	Виды жарки овощей. Ассортимент, способы приготовления, варианты оформления и отпуск блюд и гарниров из овощей жареных. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила проведения бракеража. <i>Творческая направленность в профессии «Повар»</i>	2	1	1																																					
Практическое занятие № 3																																									
Расчёт сырья на блюда и гарниры из овощей жареных и тушеных. Составление																																									
		3	2	1																																					
		1	1	-																																					
		2	1	1																																					
Практическое занятие № 3																																									
Расчёт сырья на блюда и гарниры из овощей жареных и тушеных. Составление																																									
		3	2	1																																					
		1	1	-																																					

	<p>документации. <i>Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести ответственность за результаты своей работы.</i></p> <p>Ассортимент, способы приготовления овощных масс. Ассортимент, способы приготовления, варианты оформления и отпуск блюд и гарниров из овощей жареных. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила проведения бракеража. Значение грибных блюд в питании. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления грибных блюд. Ассортимент, способы приготовления блюд из грибов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила проведения бракеража. Ассортимент блюд и гарниров из овощей на ПОП р.п.Павловка</p>	2	1	1	
	<p>Практическое занятие № 4 Расчёт сырья на блюда и гарниры из овощей жареных и тушеных. Составление документации. <i>Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести ответственность за результаты своей работы.</i></p>	3	2	1	
	<p>Лабораторная работа № 2: «Приготовление блюд из овощей» Приготовление, варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из овощей. Подбор и использование производственного инвентаря и оборудования. Проведение бракеража. Составление документации. <i>Творческая направленность в профессии «Повар»</i> <i>Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</i> <i>. Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.</i></p>	9	6	3	
	<p>Урок контроля и оценки ПК 1, 2 Письменный опрос по Разделам 1, 2, 3.</p>	3	2	1	III
	<p>Самостоятельная работа:</p> <ol style="list-style-type: none"> Оформить таблицу в тетрадь. Оформить практическое занятие № 2 в тетрадь для ЛПП. Подготовить отчёт по теме «Овощные блюда и гарниры ПОП р.п.Павловка <i>. Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП р.п.Павловка, необходимой для проведения практических работ и накопления профессионального опыта.</i> Оформить лабораторную работу № 2 в тетрадь для ЛПП. 			1 1 2	
Раздел 4 ПМ. 07.				3	

Производство первичной обработки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока.		9	6	3	
МДК 02. 01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; • Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; • Способы минимизации отходов при обработке продуктов; • Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 				
Тема 4.1. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству зерновых продуктов.	Содержание				
	1 Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству круп.	1	1	-	II
	2 Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству бобовых, макаронных изделий.	2	1	1	II
Тема 4.2. Классификация и ассортимент жиров, сахара, яиц и молока. ОК 1. ОК 3	Содержание				
	1 Классификация, ассортимент, товароведная характеристика и первичная обработка пищевых жиров и масел. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика и первичная обработка сахара и подсластителей. <i>Творческая направленность в профессии «Повар»</i>	1	1	-	II
	2 Классификация, ассортимент, товароведная характеристика и первичная обработка яиц и яичных продуктов. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика и первичная обработка молока и молочных продуктов.	2	1	1	II
	Практическое занятие № 5 Провести органолептический анализ показателей качества зерновых продуктов, жиров, сахара, яиц, молока и молочных продуктов. <i>. Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести ответственность за результаты своей работы.</i>	3	2	1	
Самостоятельная работа: 1. Оформить таблицу в тетрадь. 2. Оформить практическое занятие № 5 в тетрадь для ЛПР.			2 1		

Раздел 5. ПМ. 07. Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.		21	14	7																			
МДК 07. 01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	уметь: <ul style="list-style-type: none"> • Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; • Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; • Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; знать: <ul style="list-style-type: none"> • Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; • Способы минимизации отходов при обработке продуктов; • Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; • Правила проведения бракеража; • Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; • Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; • Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 																						
Тема 5. 1. Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. ОК 1 ОК 5. ОК 3. ОК 2. ОК 7.	Содержание <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td data-bbox="524 1066 555 1212">1</td> <td data-bbox="555 1066 1751 1212">Обработка и подготовка круп к варке. Способы минимизации отходов при обработке круп. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Правила варки круп. <i>. Творческая направленность в профессии «Повар»</i></td> <td data-bbox="1751 1066 1868 1212">1</td> <td data-bbox="1868 1066 1955 1212">1</td> <td data-bbox="1955 1066 2042 1212">-</td> <td data-bbox="2042 1066 2206 1212">II</td> </tr> <tr> <td data-bbox="524 1212 555 1359">2</td> <td data-bbox="555 1212 1751 1359">Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи каш. Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд из каш. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Ассортимент, приготовление и отпуск блюд из круп на ПОП р.п.Павловка</td> <td data-bbox="1751 1212 1868 1359">2</td> <td data-bbox="1868 1212 1955 1359">1</td> <td data-bbox="1955 1212 2042 1359">1</td> <td data-bbox="2042 1212 2206 1359">II</td> </tr> <tr> <td data-bbox="524 1359 555 1509">3</td> <td data-bbox="555 1359 1751 1509">Обработка и подготовка бобовых и макаронных изделий к варке. Способы минимизации отходов при обработке бобовых и макаронных изделий. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Правила варки бобовых и макаронных изделий.</td> <td data-bbox="1751 1359 1868 1509">1</td> <td data-bbox="1868 1359 1955 1509">1</td> <td data-bbox="1955 1359 2042 1509">-</td> <td data-bbox="2042 1359 2206 1509"></td> </tr> </table>	1	Обработка и подготовка круп к варке. Способы минимизации отходов при обработке круп. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Правила варки круп. <i>. Творческая направленность в профессии «Повар»</i>	1	1	-	II	2	Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи каш. Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд из каш. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Ассортимент, приготовление и отпуск блюд из круп на ПОП р.п.Павловка	2	1	1	II	3	Обработка и подготовка бобовых и макаронных изделий к варке. Способы минимизации отходов при обработке бобовых и макаронных изделий. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Правила варки бобовых и макаронных изделий.	1	1	-		1	1	-	II
1	Обработка и подготовка круп к варке. Способы минимизации отходов при обработке круп. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Правила варки круп. <i>. Творческая направленность в профессии «Повар»</i>	1	1	-	II																		
2	Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи каш. Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд из каш. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Ассортимент, приготовление и отпуск блюд из круп на ПОП р.п.Павловка	2	1	1	II																		
3	Обработка и подготовка бобовых и макаронных изделий к варке. Способы минимизации отходов при обработке бобовых и макаронных изделий. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Правила варки бобовых и макаронных изделий.	1	1	-																			

	<i>Использовать информацию презентационного материала</i>				
4	<p>Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд из бобовых изделий.</p> <p>Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд из макаронных изделий.</p> <p>Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.</p> <p>Ассортимент, приготовление и отпуск блюд из бобовых и макаронных изделий на ПОП р.п.Павловка</p>	2	1	1	II
	<p>Практическое занятие № 6</p> <p>Провести расчёт сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.</p> <p><i>Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести ответственность за результаты своей работы.</i></p>	3	2	1	
	<p>Урок контроля и оценки ПК 3, 4, 5</p> <p>Устный опрос по Разделам 4, 5.</p>	3	2	1	III
	<p>Лабораторная работа № 3</p> <p>Приготовление, варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, способы их сервировки. Подбор и использование производственного инвентаря и оборудования. Проведение бракеража. Составление документации.</p> <p><i>Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</i></p> <p><i>Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.</i></p>	9	6	3	
	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>1. Составить и оформить презентацию по теме «Блюда из макаронных изделий».</p> <p>2. Подготовиться к зачёту.</p> <p>3. Оформить практическое занятие № 6.</p> <p>2. Оформить лабораторную работу № 3 в тетрадь для ЛПП.</p>			2 1 1 3	
Раздел 6. ПМ. 07. Приготовление и оформление блюд и гарниров из яиц, творога, теста.		19	14	5	
МДК 07. 01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых,	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверять органолептическим способом качество молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; • Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и 				

макаронных изделий, яиц, творога, теста.	приготовления блюд и гарниров; <ul style="list-style-type: none"> • Готовить и оформлять блюда и гарниры из яиц, творога, теста; знать: <ul style="list-style-type: none"> • Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству молочных и жировых продуктов, яиц, творога; • Способы минимизации отходов при обработке продуктов; • Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из яиц, творога, теста; • Правила проведения бракеража; • Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; • Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; • Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 				
Тема 6. 1. Приготовление и оформление блюд и гарниров из яиц и яичных продуктов. ОК 4. ОК 1.	Содержание	1	1	-	II
	1 Обработка и подготовка яиц и яичных продуктов. Способы минимизации отходов при обработке яиц и яичных продуктов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд из яиц отварных. Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд из яиц жареных.				
	2 Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд из яиц запеченных. Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд из яичных продуктов. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. <i>Творческая направленность в профессии «Повар»</i>	2	1	1	II
Самостоятельная работа: 1. Составить и оформить сообщение по теме «Национальные блюда из яиц и яичных продуктов». <i>Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП, необходимой для проведения практических работ и накопления профессионального опыта.</i>			1		
Тема 6. 2. Приготовление и оформление блюд и гарниров из творога, теста.	Содержание				
1 Обработка и подготовка творога. Способы минимизации отходов при обработке творога.					

ОК 1. ОК 3. ОК 2. ОК 7.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд из творога в натуральном виде. Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи отварных блюд из творога и теста.	1	1	-	II
	2 Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи жареных и запечённых блюд из творога. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. <i>Творческая направленность в профессии «Повар»</i>	2	1	1	II
	Практическое занятие № 7 Провести расчёт сырья для приготовления блюд и гарниров из яиц, творога и треста. <i>Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести ответственность за результаты своей работы.</i>	3	2	1	
	Урок контроля и оценки ПК 6, 7 Устный опрос по Разделу 6.	1	2	-	III
	Лабораторная работа № 4 Приготовление, варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из яиц, творога, теста, способы их сервировки. Подбор и использование производственного инвентаря и оборудования. Проведение бракеража. Составление документации. <i>Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</i> <i>Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.</i>	9	6	3	
	Самостоятельная работа: 1. Составить и оформить сообщение по теме «Блюда из творога». 3. Оформить практическое занятие № 7. 2. Оформить лабораторную работу № 4 в тетрадь для ЛПП.			1 1 3	
Раздел 7 ПМ. 07. Изучение тепловой кулинарной обработки продуктов.		10	6	4	
МДК 03. 01. Технология приготовления супов и соусов.	уметь: <ul style="list-style-type: none"> Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам и соусам; 				

	<ul style="list-style-type: none"> Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; Оценивать качество готовых блюд; Охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; Температурный режим и правила приготовления супов и соусов; Правила проведения бракеража; Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; Правила хранения и требования к качеству готовых блюд; Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 				
Тема 7.1. Виды тепловой обработки.	Содержание				
	1 Виды тепловой обработки, их характеристики и значения. Требования к тепловой обработке.	1	1	-	II
	2 Влияние тепловой обработки (температуры и продолжительности) на качество готовой продукции.	2	1	1	II
	Самостоятельная работа: 1. Составить и оформить сообщение по теме «Креативные способы тепловой обработки».			1	
Тема 7.2. Изменение пищевых веществ при тепловой обработке.	Содержание				
	1 Изменение полноценных и неполноценных белков при тепловой обработке.	1	1	-	II
	2 Изменение углеводов при тепловой обработке.	2		1	II
	3 Изменение жиров и витаминов при тепловой обработке.	1	1	-	
	4 Изменение цвета и вкуса при тепловой обработке.	2		1	II
	Урок контроля и оценки ПК 8, 9 Устный опрос по Разделу 7.	3	2	1	III
	Самостоятельная работа: 1. Подготовиться к зачёту.			2	

	2. Оформить отчёт по теме «Изменение питательных веществ».			1	
Раздел 8. ПМ. 07. Приготовление и оформление супов.		23	16	8	
МДК 03. 01. Технология приготовления супов и соусов.	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам; • Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов; • Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов; • Оценивать качество готовых блюд; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов; • Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов; • Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов; • Температурный режим и правила приготовления супов; • Правила проведения бракеража; • Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; • Правила хранения и требования к качеству готовых блюд; • Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 				
Тема 8. 1. Приготовление бульонов. Общие правила варки супов. ОК 1.	<p>Содержание</p> <p>1 Ассортимент, приготовление бульонов и полуфабрикатов. Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов. <i>Творческая направленность в профессии «Повар»</i></p>	1	1	-	II
Тема 8. 2. Приготовление супов заправочных.	<p>Содержание</p> <p>1 Щи, борщи: ассортимент, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении, правила безопасного использования и</p>	2	1	1	II

		последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи, требования к качеству.				
	2	Рассольники, солянки, супы с крупами: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи, требования к качеству	1		-	II
	3	Супы овощные, с бобовыми и макаронными изделиями: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи, требования к качеству.	2	1	1	II
	Самостоятельная работа: 1. Оформить схемы приготовления супов заправочных.				2	
Тема 8. 3. Приготовление супов разных ОК 3. ОК 2. ОК 7. ОК 1 ОК 4.	Содержание					
	1	Супы сладкие, супы-пюре: ассортимент, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи, требования к качеству.	1	1	-	II
	2	Супы молочные, прозрачные: ассортимент, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи, требования к качеству.	2	1	1	II
	3	Супы холодные, из концентратов, национальные: ассортимент, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи, требования к качеству.	1	1	-	II
	Практическое занятие № 8 Провести расчёт сырья для приготовления супов. <i>Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести ответственность за результаты своей работы.</i>		3	2	1	
Лабораторная работа № 5 Определение органолептическим способом качество и соответствие основных		9	6	3		

	<p>продуктов и дополнительных ингредиентов. Соблюдение технологических требований. Приготовление, варианты оформления и подачи супов заправочных, способы их сервировки.</p> <p>Подбор и использование производственного инвентаря и оборудования.</p> <p>Проведение бракеража. Составление документации.</p> <p>Оценивать качество готовых блюд.</p> <p><i>Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</i></p> <p><i>Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.</i></p>				
	<p>Урок контроля и оценки ПК 8, 9 Письменный опрос по Разделу 8.</p>	2	2	1	III
	<p>Самостоятельная работа:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оформить схемы приготовления супов разных. 2. Оформить лабораторную работу № 5 в тетрадь. 3. Изучить национальные супы народов Среднего Поволжья. <p><i>. Творческая направленность в профессии «Повар»</i></p> <p><i>Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП г. Ульяновска, необходимой для проведения практических работ и накопления профессионального опыта.</i></p>			2 3 1	
<p>Раздел 9. ПМ. 07 Приготовление и оформление соусов.</p>		18	12	6	
<p>МДК 03. 01. Технология приготовления супов и соусов.</p>	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным соусам; • Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов; • Использовать различные технологии приготовления и оформления основных соусов; • Оценивать качество готовых соусов; • Охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных соусов; • Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении соусов; 				

	<ul style="list-style-type: none"> • Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных соусов; • Температурный режим и правила приготовления соусов; • Правила проведения бракеража; • Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; • Правила хранения и требования к качеству готовых соусов; • Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 				
Тема 9. 1. Приготовление соусов. Общие правила варки соусов. ОК 1. ОК 3. ОК 2. ОК 7.	Содержание				
	1 Классификация, пищевая ценность соусов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении соусов. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении п/ф для соусов. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1	1	-	II
	2 Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соусов красных. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. <i>Творческая направленность в профессии «Повар»</i>	2	1	1	II
	3 Соусы белые, грибные, молочные, сметанные: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении соусов, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении п/ф для соусов, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соусов, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.	1	1	-	II
	4 Соусы сладкие, яично – масляные, масляные смеси, соусы холодные, салатные заправки: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении соусов, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении п/ф для соусов, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соусов, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.	2	1	1	II
Практическое занятие № 9 Провести расчёт сырья для соусов с учётом сезонности.	3	2	1		

	<p><i>Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести ответственность за результаты своей работы.</i></p>				
	<p>Лабораторная работа № 6: «Приготовление соусов» Приготовление, варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из овощей отварных и запеченных. Подбор и использование производственного инвентаря и оборудования. Проведение бракеража. Составление документации. <i>Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</i> <i>Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.</i></p>	9	6	3	
	<p>Самостоятельная работа: 1. Оформить схемы приготовления соусов. 2. Изучить национальные соусы народов Среднего Поволжья. <i>ОК 4. Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП г. Ульяновска, необходимой для проведения практических работ и накопления профессионального опыта.</i> 3. Оформить лабораторную работу № 6 в тетрадь.</p>			2 1 3	
<p>Раздел 10 ПМ. 07. Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов.</p>		12	8	4	
<p>МДК 04. 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.</p>	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверять органолептическим способом качество рыбы и морепродуктов; • Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки рыбы и морепродуктов; • Использовать различные технологии обработки рыбы и морепродуктов; • Оценивать качество обработанной рыбы и морепродуктов; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья; • Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья; • Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов; • Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 				

Тема 10.1. Первичная обработка и разделка рыбы, морепродуктов. ОК 3. ОК 2 ОК 7.	Содержание							
	1	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья. Виды и состояния рыбы поступающей на ПОП. Схема первичной обработки рыбы.	1	1	-	II		
	2	Обработка и разделка чешуйчатой рыбы. Особенности обработки и разделки сельди. Требования к качеству обработки и разделки чешуйчатой рыбы.	2	1	1	II		
	3	Обработка и разделка бесчешуйчатой рыбы. Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки рыбы.	1		-	II		
	4	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке бесчешуйчатой рыбы. Требования к качеству обработки и разделки бесчешуйчатой рыбы.	2	1	1	II		
	5	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству морепродуктов. Последовательность выполнения технологических операций при обработке морепродуктов. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1	1	-	II		
	Практическое занятие № 10 Решение производственных задач. Способы минимизации отходов при разделки рыбного сырья. <i>Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести ответственность за результаты своей работы.</i>		2	2	2			
Лабораторная работа № 7: «Механическая кулинарная обработка рыбы» Проверять органолептическим способом качество рыбы и морепродуктов; Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки рыбы и морепродуктов; Использовать различные технологии обработки рыбы и морепродуктов; Оценивать качество обработанной рыбы и морепродуктов. <i>. Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.</i>		5	2	1				
Самостоятельная работа: 1. Оформить схемы разделки рыбы и морепродуктов. 2. Произвести расчёты по обработке и разделки рыбы.				2				
Раздел 11 ПМ. 07. Приготовление рыбных полуфабрикатов.		6	4	2				
МДК 04. 01. Технология	уметь:							

<p>обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Проверять органолептическим способом качество рыбы; • Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления из рыбы; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Классификация полуфабрикатов из рыбы; • Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов из рыбы; • Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы; • Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 																																		
<p>Тема 11. 1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.</p>	<p>Содержание</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="533 539 555 571">1</td> <td data-bbox="566 539 1738 611">Ассортимент, приготовление натуральных полуфабрикатов из рыбы. Классификация натуральных полуфабрикатов из рыбы</td> <td data-bbox="1760 504 1865 611">1</td> <td data-bbox="1877 504 1955 611">1</td> <td data-bbox="1966 504 2045 611">-</td> <td data-bbox="2056 504 2204 611">II</td> </tr> <tr> <td data-bbox="533 619 555 651">2</td> <td data-bbox="566 619 1738 762">Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении натуральных полуфабрикатов из рыбы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</td> <td data-bbox="1760 619 1865 762">2</td> <td data-bbox="1877 619 1955 762">1</td> <td data-bbox="1966 619 2045 762">1</td> <td data-bbox="2056 619 2204 762">II</td> </tr> <tr> <td data-bbox="533 770 555 802">3</td> <td data-bbox="566 770 1738 842">Ассортимент, приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы.</td> <td data-bbox="1760 770 1865 914">1</td> <td data-bbox="1877 770 1955 914">1</td> <td data-bbox="1966 770 2045 914">-</td> <td data-bbox="2056 770 2204 914">II</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="521 850 1738 914"> <p>Урок контроля и оценки ПК 13 Устный опрос по Разделу 11.</p> </td> <td data-bbox="1760 850 1865 914">2</td> <td data-bbox="1877 850 1955 914">1</td> <td data-bbox="1966 850 2045 914">1</td> <td data-bbox="2056 850 2204 914">III</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="521 922 1738 986"> <p>Самостоятельная работа: 1. Подготовиться к зачёту.</p> </td> <td data-bbox="1760 922 1865 986"></td> <td data-bbox="1877 922 1955 986"></td> <td data-bbox="1966 922 2045 986">2</td> <td data-bbox="2056 922 2204 986"></td> </tr> </table>	1	Ассортимент, приготовление натуральных полуфабрикатов из рыбы. Классификация натуральных полуфабрикатов из рыбы	1	1	-	II	2	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении натуральных полуфабрикатов из рыбы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	1	1	II	3	Ассортимент, приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы.	1	1	-	II	<p>Урок контроля и оценки ПК 13 Устный опрос по Разделу 11.</p>		2	1	1	III	<p>Самостоятельная работа: 1. Подготовиться к зачёту.</p>				2		1	1	-	II
1	Ассортимент, приготовление натуральных полуфабрикатов из рыбы. Классификация натуральных полуфабрикатов из рыбы	1	1	-	II																														
2	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении натуральных полуфабрикатов из рыбы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	1	1	II																														
3	Ассортимент, приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы.	1	1	-	II																														
<p>Урок контроля и оценки ПК 13 Устный опрос по Разделу 11.</p>		2	1	1	III																														
<p>Самостоятельная работа: 1. Подготовиться к зачёту.</p>				2																															
<p>Раздел 12 ПМ. 07 Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.</p>		22	14	8																															
<p>МДК 04. 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.</p>	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; • Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; • Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; • Оценивать качество готовых блюд; <p>знать:</p>																																		

	<ul style="list-style-type: none"> • Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; • Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; • Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; • Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; • Правила проведения бракеража; • Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; • Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; • Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 				
<p>Тема 12. 1. Приготовление и оформление блюд из рыбы. ОК 5. ОК 1. ОК 3. ОК 2. ОК 7. ОК 4.</p>	<p>Содержание</p> <p>1 Блюда из рыбы отварной и припущенной: ассортимент, приготовление, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>2 Блюда из рыбы жареной: ассортимент, приготовление, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>3 Блюда из рыбы запеченной и тушеной: ассортимент, приготовление, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>4 Блюда из рыбы рубленой: ассортимент, приготовление, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p></p> <p>1</p>	<p>-</p> <p>1</p> <p>-</p> <p>1</p>	<p>II</p> <p>II</p> <p>II</p> <p>II</p>

	<p>приготовлении блюд из рыбы, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p><i>Использовать информацию презентационного материала</i></p>				
5	<p>Блюда из рыбной кнельной массы: ассортимент, приготовление, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	1		-	II
6	<p>Национальные рыбные блюда: ассортимент, приготовление, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p><i>Творческая направленность в профессии «Повар»</i></p>	2	1	1	II
	<p>Практическое занятие № 11 Расчёт сырья для приготовления блюд из рыбы натуральном куском. <i>Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести ответственность за результаты своей работы.</i></p>	3	2	1	
	<p>Лабораторная работа № 8: «Приготовление блюд из рыбы» Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; Оценивать качество готовых блюд; Правила проведения бракеража; Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи. <i>Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</i> <i>Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.</i></p>	9	6	3	

	<p>Урок контроля и оценки ПК 14 Устный опрос по Разделу 12.</p>	3	2	1	III
<p>Раздел 13 ПМ. 07. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>	<p>Самостоятельная работа: 1. Составить сообщение по теме «Питательная ценность рыбы» 2. Составить презентацию по теме «Приготовление п/ф из рыбы и морепродуктов» 3. Подготовиться к зачёту. 4. Оформить нормативы расчётов лабораторной работы в тетрадь для ЛПР 5. Изучить ассортимент рыбных блюд народов Среднего Поволжья. <i>Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках необходимой для проведения практических работ и накопления профессионального опыта.</i></p>			1 2 1 3 1	
<p>МДК 05. 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.</p>	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы; • Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; • Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении п/ф из мяса и домашней птицы; • Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; • Правила хранения и требования к качеству; • Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 	12	7	5	
<p>Тема 13.1. Первичная обработка мяса.</p> <p>ОК 3. ОК 2 ОК 7</p>	<p>Содержание</p> <p>1 Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса. Виды, состояние и категории упитанности мяса поступающего на ПОП. Схема первичной обработки мяса. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения мяса. Требования к качеству обработки, разделки и обвалки мяса.</p> <p>Практическое занятие № 12 Решение производственных задач.</p>	1	2	-	II
		2	1	1	

	<p><i>Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести ответственность за результаты своей работы.</i></p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при разрубке, разделки и обвалки мяса диких животных, кроликов, поросят.</p> <p>Правила хранения и требования к качеству.</p> <p>Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	2		-	
	<p>Практическое занятие № 13</p> <p>Решение производственных задач.</p> <p><i>Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести ответственность за результаты своей работы.</i></p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при первичной обработке мясопродуктов и домашней птицы.</p> <p>Правила хранения и требования к качеству.</p> <p>Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	2	1	1	
	<p>Лабораторная работа № 9: «Механическая кулинарная обработка мяса, птицы»</p> <p>Проверять органолептическим способом качество мяса, птицы;</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки мяса, птицы;</p> <p>Использовать различные технологии обработки мяса, птицы;</p> <p>Оценивать качество обработанной мяса, птицы.</p> <p><i>. Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</i></p> <p><i>. Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.</i></p>	5	2	1	
	<p>Урок контроля и оценки ПК 15, 16</p> <p>Устный опрос по Разделу 13.</p>	2	1	1	III
	<p>Самостоятельная работа:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составить схему первичной обработки мяса. 2. Решить производственные задачи по теме «Обработка мяса» 3. Подготовиться к зачёту. 4. Оформить нормативы расчётов лабораторной работы в тетрадь для ЛПР. 			1 2 1 1	
<p>Раздел 14 ПМ. 07.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из мяса и сельскохозяйственной птицы.</p>		12	8	4	

<p>МДК 05. 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.</p>	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы; • Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; • Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; • Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; • Правила хранения и требования к качеству; • Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 				
<p>Тема 14. 1. Приготовление полуфабрикатов из мяса и с/х птицы.</p> <p>ОК 3.</p>	<p>Содержание</p> <p>1 Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении крупнокусковых полуфабрикатов из мяса и с/х птицы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения крупнокусковых полуфабрикатов из мяса и с/х птицы. Правила хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>2 Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и с/х птицы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и с/х птицы. Правила хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>3 Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении порционных полуфабрикатов из мяса и с/х птицы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения порционных полуфабрикатов из мяса и с/х птицы. Правила хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>4 Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и</p>	<p>1</p> <p>2</p> <p>1</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>-</p> <p>1</p> <p>-</p>	<p>II</p> <p>II</p> <p>II</p>

	<p>приготовлении натуральной рубки из мяса и п/ф из неё. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса. Правила хранения и требования к качеству. Необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь, правила их безопасного использования.</p>	2	1	1	II
5	<p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении котлетной и кнельной массы и п/ф из мяса и с/х птицы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и с/х птицы. Правила хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	1	1	-	II
	<p>Практическое занятие № 14 Решение производственных задач. Определение массы сырья при обработке. <i>Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести ответственность за результаты своей работы.</i></p>	2	2	1	
	<p>Урок контроля и оценки ПК 15, 16 Письменный опрос по Разделу 13, 14.</p>	2	1	1	III
	<p>Самостоятельная работа: 1. Составить технологическую схему приготовления п/ф из мяса. 2. Подготовиться к зачёту. 3. Изучить приготовление п/ф из мяса и птицы.</p>			2 1 1	
Раздел 15 ПМ. 07 Приготовление блюд из мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.		25	15	8	
МДК 05. 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; • Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; • Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; • Оценивать качество готовых блюд; <p>знать:</p>				

	<ul style="list-style-type: none"> • Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; • Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; • Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; • Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; • Правила проведения бракеража; • Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; • Правила хранения и требования к качеству; • Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 				
<p>Тема 15. 1. Приготовление блюд из мяса.</p> <p>ОК 3. ОК 2. ОК 7. ОК 4.</p>	<p>Содержание</p> <p>1 Классификация, пищевая ценность, требования к качеству готовых блюд из мяса. Ассортимент, приготовление блюд из мяса отварного и припущенного. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса отварного и припущенного. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса отварного и припущенного. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса отварного и припущенного. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>2 Ассортимент, приготовление блюд из мяса жареного. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса жареного. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса жареного. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса жареного. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>3 Ассортимент, приготовление блюд из мяса тушёного. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса тушёного. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при</p>	<p>1</p> <p>2</p> <p>1</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>-</p> <p>1</p> <p>-</p>	<p>II</p> <p>II</p> <p>II</p>

	<p>приготовлении блюд из мяса тушёного. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса тушёного. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>				
4	<p>Ассортимент, приготовление блюд из мяса запеченного и фаршированных блюд из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса запеченного и фаршированных блюд из мяса. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса запеченного и фаршированных блюд из мяса. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса запеченного и фаршированных блюд из мяса. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	2	1	1	II
5	<p>Ассортимент, приготовление блюд из мясной натуральной рубки, котлетной массы и мясопродуктов. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мясной натуральной рубки, котлетной массы и мясопродуктов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мясной натуральной рубки, котлетной массы и мясопродуктов.</p>	1	1	-	II
6	<p>Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мясной натуральной рубки, котлетной массы и мясопродуктов. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Ассортимент блюд из мяса на ПОП р.п.павловка</p>	2	1	1	II
7	<p>Ассортимент, приготовление блюд из птицы отварной и припущенной. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из птицы отварной и припущенной. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из птицы отварной и припущенной.</p>	1	1	-	II
8	<p>Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из птицы отварной и припущенной.</p>	2		1	II

	<p>Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Ассортимент блюд из птицы на ПОП р.п.Павловка</p>				
9	<p>Ассортимент, приготовление блюд из птицы жареной и рубленной. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из птицы жареной и рубленной. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из птицы жареной и рубленной. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из птицы жареной и рубленной. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	1		-	II
	<p>Практическое занятие № 15 1. Расчёт сырья для приготовления блюд из птицы и мяса. Ассортимент блюд из мяса и птицы народов Среднего Поволжья. <i>Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести ответственность за результаты своей работы.</i></p>	3	2	1	
	<p>Лабораторная работа № 10: «Приготовление блюд из мяса и птицы» Проверять органолептическим способом качество мяса и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса; Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса; Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и птицы; Оценивать качество готовых блюд; Правила проведения бракеража; Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи. <i>Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.</i></p>	9	6	3	
	<p>Самостоятельная работа: 1. Составить технологическую схему приготовления блюд из мяса и птицы. 2. Оформить нормативные данные в тетрадь для ЛПР.3. Изучить приготовление национальных блюд из мяса и птицы народов Среднего Поволжья. <i>Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках необходимой</i></p>			4 1 3	

	<i>для проведения практических работ и накопления профессионального опыта.</i>						
Раздел 16 ПМ. 07. Приготовление холодных блюд и закусок.				21	14	7	
МДК 06. 01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	уметь: <ul style="list-style-type: none"> • Проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; • Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; • Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; • Оценивать качество холодных блюд и закусок; • Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; знать: <ul style="list-style-type: none"> • Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; • Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; • Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; • Температурный режим хранения, правила охлаждения холодных блюд и закусок; • Правила проведения бракеража; • Способы сервировки и варианты оформления; • Требования к качеству холодных блюд и закусок; • Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 						
Тема 16.1. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок.	Содержание						
ОК 5. ОК 3. ОК 2. ОК 7 ОК 1 ОК 4.	1	Бутерброды: классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления бутербродов, правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении бутербродов, температурный режим хранения, правила охлаждения гастрономических продуктов, бутербродов, способы сервировки и варианты оформления, требования к качеству, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Ассортимент бутербродов на ПОП р.п.Павловка		1	1	-	II
	2	Салаты, овощные и горячие закуски: классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления, правила		2	1	1	II

	<p>выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении, температурный режим хранения, правила охлаждения гастрономических продуктов, способы сервировки и варианты оформления, требования к качеству, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Ассортимент салатов, овощных и горячих закусок на ПОП р.п.Павловка</p>				
3	<p>Винегреты, блюд и закусок из рыбы и морепродуктов: классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления, правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении, температурный режим хранения, правила охлаждения гастрономических продуктов, способы сервировки и варианты оформления, требования к качеству, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Ассортимент винегретов, блюд и закусок из рыбы и морепродуктов на ПОП</p>	1	1	-	II
4	<p>Холодных блюд и закусок из мяса, с/х птицы: классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления, правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении, температурный режим хранения, правила охлаждения гастрономических продуктов, способы сервировки и варианты оформления, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Ассортимент холодных блюд и закусок из мяса, с/х птицы на ПОП р.п.Павловка</p> <p><i>Использовать информацию презентационного материала</i></p>	2	1	1	II
5	<p>Урок контроля и оценки ПК 19, 20, 21, 22</p> <p>Устный опрос по Разделу 16.</p>	3	2	1	III
	<p>Практическое занятие № 16</p> <p>Расчёт сырья холодных блюд и закусок для ЛПР.</p> <p><i>Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести ответственность за результаты своей работы.</i></p>	2	2	1	
	<p>Лабораторная работа № 11: «Приготовление холодных блюд и закусок»</p> <p>Проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов.</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных</p>	9	6	3	

	<p>блюд и закусок. Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок. Оценивать качество холодных блюд и закусок. Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима. <i>Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</i> <i>. Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.</i></p>				
	<p>Самостоятельная работа: 1. Составить отчёт по теме «Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП г. Ульяновска». 2. Оформить нормативные данные в тетрадь для ЛПР. 3. Изучить приготовление национальных холодных блюд и закусок народов Среднего Поволжья. <i>. Творческая направленность в профессии «Повар»</i> <i>Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП г. Ульяновска, необходимой для проведения практических работ и накопления профессионального опыта.</i></p>			2 2 3	
<p>Раздел 17 ПМ. 07. Приготовление и оформление сладких блюд.</p>		15	10	5	
<p>МДК 07. 01. Технология приготовления сладких блюд и напитков.</p>	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • Определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам; • Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд; • Использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд; • Оценивать качество готовых блюд; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд; • Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд; 				

	<ul style="list-style-type: none"> • Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд; • Температурный режим хранения сладких блюд, температуру подачи; • Правила проведения бракеража; • Способы сервировки и варианты оформления; • Требования к качеству сладких блюд; • Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 				
Тема 17.1. Приготовление сладких блюд. ОК 3. ОК 2. ОК 7 ОК 4.	Содержание				
	1 Компоты, кисели: классификация, пищевая ценность, требования к качеству натуральных плодов и ягод, используемых для приготовления, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении, температурный режим хранения, правила охлаждения продуктов, способы сервировки и варианты оформления, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1	1	-	II
	2 Холодные и горячие сладкие блюда: классификация, пищевая ценность, требования к качеству натуральных плодов и ягод, используемых для приготовления, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении, температурный режим хранения, правила охлаждения продуктов, способы сервировки и варианты оформления, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	1	1	II
	Практическое занятие № 17 Расчёт сырья сладких для ЛПП. <i>Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести ответственность за результаты своей работы.</i>	3	2	1	
Лабораторная работа № 12: «Приготовление сладких блюд» Проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок. Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок. Оценивать качество холодных блюд и закусок. Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.	9	6	3		

	<p><i>Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</i></p> <p><i>. Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.</i></p>				
	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>1. Составить отчёт по теме «Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП г. Ульяновска».</p> <p>2. Оформить нормативные данные в тетрадь для ЛПР.</p> <p>3. Изучить приготовление национальных сладких блюд народов Среднего Поволжья.</p> <p><i>Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП г. Ульяновска, необходимой для проведения практических работ и накопления профессионального опыта.</i></p>			<p>1 1 3</p>	
<p>Раздел 18 ПМ. 07. Приготовление и оформление напитков.</p>		<p>17</p>	<p>12</p>	<p>6</p>	
<p>МДК 07. 01. Технология приготовления сладких блюд и напитков.</p>	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • Определять их соответствие технологическим требованиям к напиткам; • Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления напитков; • Использовать различные технологии приготовления и оформления напитков; • Оценивать качество готовых блюд; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству напитков; • Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении напитков; • Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении напитков; • Температурный режим хранения напитков, температуру подачи; • Правила проведения бракеража; • Способы сервировки и варианты оформления; • Требования к качеству напитков; • Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 				
<p>Тема 18.1. Приготовление</p>	<p>Содержание</p>				

<p>напитков.</p> <p>ОК 3. ОК 2 ОК 7.</p>	1	<p>Горячие напитки: классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении напитков, последовательность выполнения технологических операций, температурный режим хранения, способы сервировки и варианты оформления, требования к качеству, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Ассортимент, приготовление и отпуск горячих национальных напитков народов Среднего Поволжья.</p>	1	1	-	II
	2	<p>Холодные напитки: классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении напитков, последовательность выполнения технологических операций, температурный режим хранения, способы сервировки и варианты оформления, требования к качеству, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Ассортимент, приготовление и отпуск холодных национальных напитков народов Среднего Поволжья.</p>	2	1	1	II
	3	<p>Урок контроля и оценки ПК 23, 24, 25</p> <p>Письменный опрос по Разделу 17, 18.</p>	3	2	1	III
		<p>Практическое занятие № 18</p> <p>Расчёт сырья для приготовления напитков.</p> <p><i>Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести ответственность за результаты своей работы.</i></p>	3	2	1	
		<p>Лабораторная работа № 13: «Приготовление напитков»</p> <p>Проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок.</p> <p>Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок.</p> <p>Оценивать качество холодных блюд и закусок.</p> <p>Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.</p> <p><i>Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</i></p> <p><i>Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.</i></p>	9	6	3	
	Самостоятельная работа:					

	1. Составить отчёт по теме «Ассортимент напитков на ПОП р.п.павловка 2. Оформить нормативные данные в тетрадь для ЛПР. 3. Оформить ЛПР, используя нормативные данные.			1 2 3	
Дифференцированный зачёт по МДК 07. 01 Технология приготовления простых блюд					
Учебная и производственная практики		216			
Учебная практика		72			
Виды работ					
1. Приемка и подготовка овощей: клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, плодовых, томатных, пряных, консервированных.					
2. Организация рабочего места в овощном цехе:					
<ul style="list-style-type: none"> – ознакомление с технологическим оборудованием, – производственным инвентарем, – соблюдение правил т/б при работе и санитарно-гигиенических требований. 					
3. Выполнение механической кулинарной обработки овощей:					
<ul style="list-style-type: none"> – определение отходов при нарезке и обработке овощей, – охлаждение и замораживание нарезанных овощей, – соблюдение режимов хранения овощей. 					
4. Выполнение простых и сложных форм нарезки: клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, плодовых, томатных, пряных, консервированных овощей					
5. Приемка и подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока, для приготовления блюд и гарниров.					
6. Соблюдение режимов хранения круп, муки, яиц, молока, жиров.					
7. Обработка яиц.					
8. Приемка и подготовка круп: гречневой, пшеничной, рисовой, перловой, ячневой, овсяной, манной; бобовых (горох, фасоль, бобы, чечевица), кукурузы.					
9. Организация рабочего места в горячем цехе:					
<ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с технологическим и электротепловым оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой; - соблюдение правил техники безопасности при работе, Санитарно-гигиенических требований. 					
10. Расчет количества жидкости для варки каш различной консистенции.					
11. Выполнение тепловой обработки: приготовление каш(рассыпчатых, вязких, жидких) из круп (гречневой, пшеничной, рисовой, перловой, ячневой, овсяной, манной) и бобовых.					
12. Варка бобовых для приготовления блюд и гарниров.					
13. Приготовление простых блюд из каш: котлет, биточков (манных, рисовых), запекание крупеника					
14. Приготовление блюд и гарниров из бобовых.					
15. Подбор посуды для подачи.					
16. Подбор и использование соусов для отпуска.					
17. Порционирование готовых блюд и гарниров.					
18. Проведение бракеража.					

19. Соблюдение режима реализации готовых блюд из круп, бобовых.
20. Подготовка макаронных изделий к варке.
21. Выполнение варки макаронных изделий различными способами.
22. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий (отварных, запеченных).
23. Использование соусов для подачи блюд из макаронных изделий.
24. Варка яиц и приготовление блюд из отварных яиц.
25. Приготовление жаренных (яичницы, омлета, драчены) и запеченных блюд из яиц.
26. Подготовка творога для приготовления блюд.
27. Приготовление блюд из творога: отварных, запеченных, жаренных.
28. Приготовление холодных блюд из творога.
29. Соблюдение режима реализации и хранения готовых блюд.
30. Замес пресного теста для пельменей, вареников, лапши.
31. Приготовление фаршей для вареников и пельменей: овощного, фруктового, мясного, творожного, рыбного.
32. Формирование и подготовка вареников и пельменей к тепловой обработке.
33. Выполнение нарезки лапши домашней.
34. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
35. Организация рабочего места;
36. Выбор и подготовка кухонной посуды и инвентаря;
37. Подготовка технологического оборудования;
38. Варка бульонов: костного, мясо-костного, из птицы, рыбного;
39. Варка отваров: грибного, овощного, фруктового;
40. Соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности.
41. Проведение бракеража бульонов и отваров;
42. Хранение бульонов и отваров.
43. Выбор ассортимента супов;
44. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
45. Приемка и органолептическая оценка качества сырья;
46. Механическая обработка сырья и подготовка сырья к приготовлению супов;
47. Организация рабочего места в суповом отделении: подбор кухонной посуды, производственного инвентаря, установление температурного режима для нагрева электроплит.
48. Приготовление супов;
49. Подбор столовой посуды для подачи супов;
50. Порционирование и оформление супов;
51. Отпуск супов различными вариантами подачи;
52. Проведение бракеража супов;
53. Соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности.
54. Хранение и реализация супов.
55. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов для соусов;

<p>56. Органолептическая оценка качества сырья;</p> <p>57. Организация рабочего места в соусном отделении горячего цеха: подбор кухонной посуды, инвентаря, 58. Подготовка электротеплового оборудования;</p> <p>59. Приемка сырья для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>60. Приготовление мучных пассировок: красной, белой, холодной;</p> <p>61. Приготовление коричневого бульона;</p> <p>62. Приготовление пассировок из овощей, томата;</p> <p>63. Приготовление соусов промышленного производства (майонез, кетчупы, соус “Южный”)</p> <p>64. Хранение и использование полуфабрикатов для дальнейшего приготовления соусов;</p> <p>65. Выбор ассортимента горячих соусов с мукой;</p> <p>66. Выбор продуктов и полуфабрикатов для соусов, органолептическая оценка качества их;</p> <p>67. Организация рабочего места: подбор кухонной посуды, инвентаря, подготовка электротеплового оборудования;</p> <p>68. Приемка сырья, бульонов, отваров, полуфабрикатов для соусов; приготовление соусов;</p> <p>69. Порционирование и оформление, различными вариантами подачи соусов к блюдам;</p> <p>70. Проведение бракеража;</p> <p>71. Хранение и реализация соусов;</p> <p>72. Выбор ассортимента соусов без муки;</p> <p>73. Подбор продуктов и полуфабрикатов для соусов, органолептическая оценка качества их;</p> <p>74. Организация рабочего места в горячем и соусном отделении: подбор кухонной посуды, инвентаря, бытовой техники, подготовка технологического оборудования (эл. Плит, холодильных шкафов);</p> <p>75. Соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности;</p> <p>76. Подбор столовой посуды для подачи холодных и горячих соусов;</p> <p>77. Порционирование, варианты подачи соусов к подобранным соответственно блюдам;</p> <p>78. Проведение бракеража;</p> <p>79. Хранение и реализация соусов.</p> <p>80. Приемка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - чешуйчатой рыбы; - бесчешуйчатой рыбы; - сельди. <p>81. Приемка и обработка морепродуктов.</p> <p>82. Организация рабочего места в рыбном цехе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбор кухонного инвентаря, посуды, подготовка механического технологического оборудования (механические рыбочистки, ручные скребки, разделочные доски, производственные столы, ножи поварской тройки). <p>83. Механическая кулинарная обработка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - чешуйчатой рыбы; - бесчешуйчатой рыбы; - сельди. 				
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

<p>84. Разделка рыбы на филе.</p> <p>85. Выполнение расчетов процента отходов при обработке рыбы.</p> <p>86. Соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.</p> <p>87. Организация рабочего места в рыбном цехе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбор кухонного инвентаря, посуды, подготовка механического технологического оборудования; - соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе. <p>88. Приготовление полуфабрикатов из рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - для варки (рыба в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей); - припускания (рыбу в целом виде, некрупные звенья, порционные куски пластованной рыбы с кожей без костей, без кожи и костей); - жарки основным способом и во фритюре (рыбу в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порционные куски, нарезанные из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и костей); - тушения (рыба в целом виде, порционные куски); - запекания (рыбу в целом виде, порционные куски без костей). <p>89. Приготовление рыбной:</p> <ul style="list-style-type: none"> - котлетной массы и полуфабрикатов из нее (котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, зразы, тельное, рулет); - кнельной массы и полуфабрикатов из нее (кнели). <p>90. Соблюдение оценки качества полуфабрикатов и режим хранения.</p> <p>91. Организация рабочего места в горячем цехе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбор кухонной посуды, инвентаря, подготовка электротеплового оборудования; - соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе; <p>92. Приготовление блюд из:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отварной рыбы (рыба отварная); - припущенной рыбы (рыба припущенная, рыба припущенная с соусом белым с рассолом); - морепродуктов (кальмары жареные в сухарях, кальмары в томатном или сметанном соусе, жаркое из мидий, плов с мидиями, раки отварные, креветки отварные, креветки запеченные). <p>93. Подбор гарниров и соусов для подачи отварных и припущенных блюд из рыбы, морепродуктов.</p> <p>94. Подбор столовой посуды.</p> <p>95. Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами.</p> <p>96. Проведение бракеража готовых рыбных блюд.</p> <p>97. Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.</p> <p>98. Организация рабочего места в горячем цехе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбор кухонной посуды, инвентаря, - подготовка электротеплового оборудования; - соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе. <p>99. Приготовление блюд из жареной рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основным способом (рыба жареная, рыба жареная с луком по-ленинградски) ; 				
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

<p>- во фритюре (рыба жареная во фритюре, рыба жареная с зеленым маслом, рыба в тесте жареная, зразы донские);</p> <p>- на гриле (рыба жареная на гриле).</p> <p>100. Подбор гарниров основных и дополнительных, соусов к жареным рыбным блюдам (картофель жареный, отварной, картофельное пюре, припущенные овощи; соус томатный, красный основной, томатный с овощами, соус майонез с корнионами; веточка зелени петрушки, долька лимона).</p> <p>101.Подбор посуды столовой для отпуска,</p> <p>102.Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами.</p> <p>103.Проведение бракеража готовых рыбных блюд.</p> <p>104.Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.</p> <p>105.Организация рабочего места в горячем цехе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбор кухонной посуды, инвентаря, - подготовка электротеплового оборудования; - соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе. <p>106.Приготовление блюд из:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тушеной рыбы (рыба, тушенная в томате с овощами); - запеченной рыбы (рыба запеченная по-русски, рыба запеченная под молочным соусом, рыба запеченная по-московски, солянка рыбная на сковороде). <p>107. Подбор гарниров и соусов для подачи готовых блюд тушеных и запеченных из рыбы (картофель отварной, жареный, картофельное пюре, капуста тушеная, рассыпчатая гречневая каша, отварные макароны; соус белый, паровой, молочный, сметанный, томатный).</p> <p>108 .Подбор посуды столовой для отпуска,</p> <p>109.Порционирование и оформление рыбных блюд.</p> <p>110.Проведение бракеража готовых рыбных блюд.</p> <p>111. Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.</p> <p>112.Организация рабочего места в горячем цехе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбор кухонной посуды, инвентаря, - подготовка электротеплового оборудования; - соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе. <p>113.Приготовление блюд из рыбной котлетной и кнельной массы (котлеты или биточки рыбные, тефтели рыбные, тельное из рыбы, фрикадельки рыбные с томатным соусом).</p> <p>114.Подбор гарниров основных и дополнительных, соусов к блюдам из рыбной котлетной и кнельной массы (картофель отварной, жареный, картофельное пюре, отварные или припущенные овощи, рис отварной, рассыпчатая гречневая каша; соус томатный, сметанный, красный основной, сметанный с луком) .</p> <p>115.Подбор посуды столовой для отпуска,</p> <p>116.Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами.</p> <p>117.Проведение бракеража готовых рыбных блюд.</p> <p>118. Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.</p> <p>119. Приемка, органолептическая оценка качества сырья;</p>				
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

<p>120 Организация рабочего места в мясном цехе: подбор инвентаря, подготовка оборудования, соблюдение техники безопасности и санитарно-гигиенических требований;</p> <p>121 Обработка сырья; (размораживание, обмывание, обсуждение);</p> <ul style="list-style-type: none"> - разделка полутуши мяса, на кулинарные отруба; - обвалка отрубов; - кулинарная обработка домашней птицы; - заправка птицы и дичи разными способами; - обработка субпродуктов; <p>122. Выбор ассортимента блюд из мяса отварного и жареного</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбор основных полуфабрикатов из мяса, дополнительных продуктов -приемка и органолептическая оценка качества сырья для мясных блюд; -организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, подготовка электротеплового оборудования (установка температурного режима нагрева), соблюдение санитарно-гигиенических требований, правил техники безопасности; -варка мясных полуфабрикатов, мясопродуктов, сосисок, сарделек; -подбор гарниров и соусов для подачи блюд из отварного мяса; -приготовление, оформление отварных мясных блюд; -подбор столовой посуды для подачи блюд; -жарка мяса крупным куском, порционным; -приготовление жареных блюд из мяса: крупнокусковых (ростбиф), порционных (бифштекс, филе, лангет, антрекот, котлеты, эскалоп), мелкокусковых (бефстроганов, поджарка, шашлык); -подбор гарниров и соусов для жареных блюд из мяса; -подбор столовой посуды, оформление различными вариантами; -проведение бракеража готовых блюд; -хранение и реализация готовых блюд <p>123. Выбор ассортимента блюд из тушеного, запеченного мяса</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбор сырья, полуфабрикатов, дополнительных ингредиентов для приготовления блюд -приемка и органолептическая оценка сырья; -организация рабочего места: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, подготовка электротеплового оборудования; -соблюдение санитарно-гигиенических требований; -приготовление тушеных блюд из мяса (говядины, свинины, баранины: крупнокусковых – мясо тушенное, шпигованное; порционные – мясо духовое, жаркое; мелкокусковые – гуляш, азу, плов, рагу. -подбор гарниров, соусов. Оформление различными способами тушеных мясных блюд -приготовление, оформление, подбор гарниров и соусов запеченных мясных блюд (запеканка картофельная с мясом, голубцы с мясом и рисом, макаронник с мясом) -проведение бракеража готовых блюд 				
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

<p>-хранение и реализация готовых блюд 124. Выбор ассортимента блюд из рубленого мяса и котлетной массы; -выбор сырья, полуфабрикатов, дополнительных ингредиентов для приготовления блюд; -приемка и органолептическая оценка сырья для мясных блюд; -организация рабочего места в мясном цехе; -соблюдение санитарно-гигиенических требований; приготовление, оформление блюд из рубленого мяса (бифштекс рубленый, шницель натуральный рубленый, люля-кебаб), подбор гарнира и соуса для подачи; -приготовление и оформление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели, рулет с макаронами), подбор гарнира и соуса; -подбор столовой посуды для подачи блюд; -проведение бракеража готовых блюд; -хранение и реализация готовых блюд 125. Выбор ассортимента блюд из птицы отварной, жареной, тушеной; -выбор сырья, полуфабрикатов, дополнительных ингредиентов для приготовления блюд; -приемка и органолептическая оценка сырья; -организация рабочего места; -соблюдение санитарно-гигиенических требований; -приготовление, оформление блюд из, отварных кур, цыплят, индейки), подбор гарниров и соусов для подачи; -приготовление, оформление жареных блюд из птицы: целыми тушками, порционных блюд из филе кур и дичи (котлеты натуральные, по-киевски, шницель по-столичному) -приготовление и оформление блюд из рубленой массы (котлеты рубленые); -приготовление, оформление тушеных блюд из птицы (птица, тушенная в соусе, рагу из куриных субпродуктов); -подбор гарниров и соусов для отпуска блюд из птицы и дичи; -подбор столовой посуды для подачи блюд; -проведение бракеража; -хранение и реализация готовых блюд. 126. Выбор ассортимента бутербродов; -выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов; -приемка и органолептическая оценка сырья; -организация рабочего места в холодном цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, подготовка оборудования; -соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований; -приготовление бутербродов (открытых, закрытых, канапе); -оформление и отпуск бутербродов; -проведение бракеража, хранение и реализация готовых блюд 127. Выбор ассортимента салатов; -выбор сырья дополнительных ингредиентов; -приемка и органолептическая оценка сырья для салатов из сырых овощей;</p>				
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

<p>-организация рабочего места в холодном цехе: набор кухонного инвентаря, кухонной посуды, механического оборудования;</p> <p>-соблюдение техники безопасности, санитарно - гигиенических требований;</p> <p>-приготовление салатов из сырых овощей (из свежих огурцов и помидоров, редиса, салат витаминный, из зеленого лука, из свежей и квашеной капусты, из моркови, редьки)</p> <p>-подбор посуды для подачи;</p> <p>-оформление, проведение бракеража готовых блюд;</p> <p>-хранение и реализация готовых блюд</p> <p>128. Выбор ассортимента овощных и горячих закусок;</p> <p>-выбор сырья, дополнительных ингредиентов;</p> <p>-приемка сырья для овощных и горячих закусок; организация рабочего места в холодном цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, механического оборудования;</p> <p>-соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-приготовление овощных и горячих закусок (икра овощная, редька с маслом);</p> <p>-подбор посуды для подачи овощных и горячих закусок;</p> <p>-оформление, проведение бракеража готовых блюд;</p> <p>-хранение и реализация готовых блюд</p> <p>129. Выбор ассортимента винегретов;</p> <p>- выбор сырья, дополнительных ингредиентов;</p> <p>-приемка и органолептическая оценка сырья;</p> <p>-организация рабочего места в холодном цехе: подбор кухонной посуды, инвентаря, подготовка механического оборудования;</p> <p>-соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-приготовление винегретов (овощного, мясного, с сельдью);</p> <p>-подбор посуды для подачи винегретов;</p> <p>-оформление, проведение бракеража;</p> <p>-хранение и реализация готовых блюд</p> <p>130. Выбор ассортимента блюд и закусок из рыбы и морепродуктов;</p> <p>-выбор сырья, дополнительных ингредиентов;</p> <p>-приемка и органолептическая оценка сырья;</p> <p>-организация рабочего места в холодном цехе: подбор кухонного инвентаря, посуды, механического оборудования;</p> <p>-соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-приготовление блюд и закусок из рыбы и морепродуктов (салат рыбный, ассорти рыбное, сельдь натуральная, рубленая, рыба под маринадом, рыба фаршированная, заливная, салат деликатесный);</p> <p>-подбор посуды для подачи блюд и закусок из рыбы и морепродуктов;</p> <p>-оформление, проведение бракеража готовых блюд;</p> <p>-хранение и реализация готовых блюд</p> <p>131. Выбор ассортимента блюд из мяса и птицы;</p>				
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

<p>-выбор сырья, дополнительных ингредиентов;</p> <p>-приемка и органолептическая оценка сырья;</p> <p>-организация рабочего места в холодном цехе: подбор кухонного инвентаря, посуды, механического оборудования;</p> <p>-соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-приготовление блюд и закусок из мяса и птицы (салат мясной, столичный, ассорти мясное, мясо заливное, студень говяжий, закуска «русская», курица фаршированная «Галантин», паштет из печени, помидоры, фаршированные мясным салатом.</p> <p>132. Выбор ассортимента компотов;</p> <p>-выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления компотов;</p> <p>-приемка и органолептическая оценка сырья;</p> <p>-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-приготовление компотов (из сухофруктов, из свежих плодов и ягод, из консервированных плодов и ягод);</p> <p>-подбор посуды;</p> <p>-оформление, проведение бракеража готовых блюд;</p> <p>-хранение и реализация готовых блюд</p> <p>133. Выбор ассортимента киселей;</p> <p>-выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления киселей;</p> <p>-приемка и органолептическая оценка сырья;</p> <p>-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-приготовление киселей (из свежих плодов и ягод, из соков, концентратов, молока);</p> <p>- отпуск натуральных плодов и ягод;</p> <p>-подбор посуды;</p> <p>-оформление, проведение бракеража готовых блюд;</p> <p>-хранение и реализация готовых блюд.</p> <p>- Выбор ассортимента железированных блюд;</p> <p>-выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления железированных сладких блюд;</p> <p>-приемка и органолептическая оценка сырья;</p> <p>-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-приготовление железированных сладких блюд (кремы, желе, самбуки, муссы);</p> <p>-подбор посуды;</p> <p>-оформление, проведение бракеража готовых блюд;</p> <p>-хранение и реализация готовых блюд;</p> <p>134. Выбор ассортимента горячих сладких блюд;</p> <p>-выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления горячих сладких блюд;</p> <p>-приемка и органолептическая оценка сырья;</p>				
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

<p>-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;</p> <p>- приготовление горячих сладких блюд (яблоки запеченные, яблоки жаренные в тесте «кляр»</p> <p>-подбор посуды;</p> <p>-оформление, проведение бракеража готовых блюд;</p> <p>-хранение и реализация готовых блюд;</p> <p>135. Выбор ассортимента горячих напитков;</p> <p>- выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления горячих напитков;</p> <p>-приемка и органолептическая оценка сырья;</p> <p>-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;</p> <p>- приготовление и отпуск чая (чай с сахаром, чай с лимоном, чай со сливками);</p> <p>- приготовление и отпуск кофе (кофе черный, кофе с молоком, кофе со сливками);</p> <p>- приготовление и отпуск какао с молоком, шоколада;</p> <p>-подбор посуды;</p> <p>-оформление, проведение бракеража готовых блюд;</p> <p>-хранение и реализация готовых блюд;</p> <p>136. Выбор ассортимента холодных напитков;</p> <p>- выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления холодных напитков;</p> <p>-приемка и органолептическая оценка сырья;</p> <p>-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;</p> <p>- приготовление молочных коктейлей;</p> <p>-подбор посуды;</p> <p>-оформление, проведение бракеража готовых блюд;</p> <p>-хранение и реализация готовых блюд.</p>				
<p>Производственная практика.</p> <p>Виды работ</p> <p><u>Холодный цех</u></p> <p>1.Нарезка простых и сложных форм нарезки: клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, плодовых, томатных, пряных, консервированных овощей.</p> <p>2.Приготовление простых п/ф из овощей: фарширование голубцов, кабачков, баклажанов, помидор; формование овощных котлет, шницелей, зраз, крокетов; панирование п/ф.</p> <p><u>Горячий цех</u></p> <p>1.Приготовление блюд и гарниров из вареных, припущенных, из жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов.</p> <p>2.Оформление и отпуск</p> <p>1. Выполнение приемки и подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока, для приготовления блюд и</p>	144			

гарниров.

2. Организация рабочего места в горячем цехе:

- ознакомление с технологическим и электротепловым оборудованием;
- производственным инвентарем, кухонной посуды;
- соблюдение правил техники безопасности при работе, санитарно-гигиенических требований.

3. Расчет количества жидкости для варки каш различной консистенции и бобовых.

4. Выполнение и осуществление тепловой кулинарной обработки: приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидких) из круп (гречневая, пшеничная, манная, рисовая, перловая, ячневая, овсяная) и бобовых.

5. Приготовление простых п/ф из каш: котлет, биточков (манных, рисовых).

6. Варка макаронных изделий различными способами.

7. Приготовление блюд из макаронных изделий.

8. Приготовление отварных блюд из (творога) яиц.

9. Приготовление жаренных (яичницы, омлеты, драчены) и запеченных блюд из яиц.

10. Приготовление холодных (творожная масса, пасха сырая) и горячих блюд (пудинги, сырники, запеканки) из творога.

11. Охлаждение и замораживание п/ф из творога.

12. Приготовление теста и фарша (мясного, творожного, овощного, фруктового) для пельменей, вареников.

13. Выполнение тепловой кулинарной обработки: пельменей, вареников.

14. Подбор посуды для подачи.

15. Порционирование и оформление готовых блюд и гарниров, использование соусов для подачи.

16. Проведение бракеража

17. Реализация и соблюдение режима хранения готовых блюд.

18. Приготовление бульонов: мясо-костного, костного, рыбного, из птицы, прозрачного;

19. Приготовление отваров: грибного, овощного, фруктового.

20. Приготовление щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми, с овощами; оформление и отпуск супов.

21. Приготовление супов молочных с крупами, макаронными изделиями, с овощами;

22. Приготовление сладких супов: из свежих фруктов, сухофруктов;

23. Приготовление супов-пюре: из круп, овощей, мясных продуктов;

24. Приготовление прозрачных бульонов и гарниров к ним;

25. Приготовление полуфабрикатов для холодных супов.

26. Приготовление холодных супов: окрошек, борща холодного, свекольника, ботвиньи, щей зеленых; оформление и отпуск супов.

1. Приемка:

- чешуйчатой рыбы;
- бесчешуйчатой рыбы;
- сельди.

2. Приемка и обработка морепродуктов.

3. Организация рабочего места в рыбном цехе:

- подбор кухонного инвентаря, посуды, подготовка механического технологического оборудования (механические рыбочистки, ручные скребки, разделочные доски, производственные столы, ножи поварской тройки).
4. Механическая кулинарная обработка:
- чешуйчатой рыбы;
 - бесчешуйчатой рыбы;
 - сельди.
5. Разделка рыбы на филе.
6. Выполнение расчетов процента отходов при обработке рыбы.
7. Соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.
8. Организация рабочего места в рыбном цехе:
- подбор кухонного инвентаря, посуды, подготовка механического технологического оборудования;
 - соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.
9. Приготовление полуфабрикатов из рыбы:
- для варки (рыба в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей);
 - припускания (рыбу в целом виде, некрупные звенья, порционные куски пластованной рыбы с кожей без костей, без кожи и костей);
 - жарки основным способом и во фритюре (рыбу в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порционные куски, нарезанные из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и костей);
 - тушения (рыба в целом виде, порционные куски);
 - запекания (рыбу в целом виде, порционные куски без костей).
10. Приготовление рыбной:
- котлетной массы и полуфабрикатов из нее (котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, зразы, тельное, рулет);
 - кнельной массы и полуфабрикатов из нее (кнели).
11. Соблюдение оценки качества полуфабрикатов и режим хранения.
12. Организация рабочего места в горячем цехе:
- подбор кухонной посуды, инвентаря, подготовка электротеплового оборудования;
 - соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе;
13. Приготовление блюд из:
- отварной рыбы (рыба отварная);
 - припущенной рыбы (рыба припущенная, рыба припущенная с соусом белым с рассолом);
 - морепродуктов (кальмары жареные в сухарях, кальмары в томатном или сметанном соусе, жаркое из мидий, плов с мидиями, раки отварные, креветки отварные, креветки запеченные).
14. Подбор гарниров и соусов для подачи отварных и припущенных блюд из рыбы, морепродуктов.
15. Подбор столовой посуды.
16. Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами.
17. Проведение бракеража готовых рыбных блюд.
18. Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.

19. Организация рабочего места в горячем цехе:

- подбор кухонной посуды, инвентаря,
- подготовка электротеплового оборудования;
- соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.

20. Приготовление блюд из жареной рыбы:

- основным способом (рыба жареная, рыба жареная с луком по-ленинградски) ;
- во фритюре (рыба жареная во фритюре, рыба жареная с зеленым маслом, рыба в тесте жареная, зразы донские);
- на гриле (рыба жареная на гриле).

21. Подбор гарниров основных и дополнительных, соусов к жареным рыбным блюдам (картофель жареный, отварной, картофельное пюре, припущенные овощи; соус томатный, красный основной, томатный с овощами, соус майонез с корнионами; веточка зелени петрушки, долька лимона).

22. Подбор посуды столовой для отпуска,

23. Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами.

24. Проведение бракеража готовых рыбных блюд.

25. Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.

26. Организация рабочего места в горячем цехе:

- подбор кухонной посуды, инвентаря,
- подготовка электротеплового оборудования;
- соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.

27. Приготовление блюд из:

- тушеной рыбы (рыба, тушенная в томате с овощами);
- запеченной рыбы (рыба запеченная по-русски, рыба запеченная под молочным соусом, рыба запеченная по-московски, солянка рыбная на сковороде).

28. Подбор гарниров и соусов для подачи готовых блюд тушеных и запеченных из рыбы (картофель отварной, жареный, картофельное пюре, капуста тушеная, рассыпчатая гречневая каша, отварные макароны; соус белый, паровой, молочный, сметанный, томатный).

29. Подбор посуды столовой для отпуска,

30. Порционирование и оформление рыбных блюд.

31. Проведение бракеража готовых рыбных блюд.

32. Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.

33. Организация рабочего места в горячем цехе:

- подбор кухонной посуды, инвентаря,
- подготовка электротеплового оборудования;
- соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.

34. Приготовление блюд из рыбной котлетной и кнельной массы (котлеты или биточки рыбные, тефтели рыбные, тельное из рыбы, фрикадельки рыбные с томатным соусом).

35. Подбор гарниров основных и дополнительных, соусов к блюдам из рыбной котлетной и кнельной массы (картофель отварной, жареный, картофельное пюре, отварные или припущенные овощи, рис отварной, рассыпчатая гречневая каша;

соус томатный, сметанный, красный основной, сметанный с луком) .

36.Подбор посуды столовой для отпуска,

37.Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами.

38.Проведение бракеража готовых рыбных блюд.

39. Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.

40. Приемка мяса (говядины, свинины, баранины),домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями;

-выполнение механической кулинарной обработки мяса (размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарная разделка и обвалка)

-выполнение кулинарной разделки мяса на отруба;

-выполнение обвалки отрубов;

-выполнение механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи;

-заправка птицы различными способами;

-обработка субпродуктов;

-приготовление мясных полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых) из говядины, свинины, баранины;

-приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи: порционных из филе птицы и дичи, мелкокусковые;

-приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее(бифштекс, котлеты, шницель, фрикадельки, люля-кебаб);

-приготовление котлетной массы и полуфабрикатов (из мяса): котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет; из птицы – котлеты, биточки, биточки фаршированные, котлеты □ ожарские

Обучающийся должен иметь практический опыт приготовления, оформления блюд из отварного и жареного мяса

41. Выполнение варки мясных продуктов;

-приготовление, оформление блюд из отварного мяса, подбор гарнира и соуса (мясо отварное, сосиски, сардельки, окорок вареные, почки по-русски);

-ведение технологического процесса жарки мяса, определение готовности;

-приготовление, оформление, подбор гарнира и соусов дл блюд из жареного мяса(крупным куском, порционных, мелкокусковых), из субпродуктов

Обучающийся должен иметь практический опыт приготовления, оформления тушеных и запеченных мясных блюд

-приготовление, оформление, подбор гарниров и соусов для отпуска различными способами тушеных мясных блюд: крупным куском(тушеное, шпигованное),порционных(говядина в кисло-сладком соусе, мясо духовое, жаркое),мелкокусковых(гуляш, азу, рагу);

-приготовление, оформление, подбор гарниров и соусов для отпуска запеченных мясных блюд(голубцы, запеканка картофельная с мясом)

Обучающийся должен иметь практический опыт приготовления, оформления блюд из рубленого мяса и котлетной массы

-приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для отпуска блюд из рубленого мяса (бифштекс, шницель, люля-кебаб);

-приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для отпуска блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, зразы рубленые, тефтели, рулет с макаронами

<p>Обучающийся должен иметь практический опыт приготовления, оформления блюд из птицы и дичи</p> <ul style="list-style-type: none"> -приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для блюд из отварной птицы: куры, индейка, цыпята отварные; -приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для жареных блюд из птицы: птица жареная целиком, котлеты натуральные и панированные из филе, котлеты по-киевски, шницель по-столичному, котлеты рубленые; -приготовление тушеных блюд и оформление: птица тушенная в соусе, рагу из субпродуктов. <p>42. Приемка сырья в соответствии с технологическими требованиями;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение тепловой обработки продуктов; - приготовление бутербродов (открытых, закрытых, канапе). <p>43. Приготовление, оформление салатов из сырых овощей (салат из свежих огурцов и помидоров, редиса, салат витаминный, из зеленого лука, из свежее и квашеной капусты, из моркови, редьки)</p> <p>44. Приготовление, оформление овощных и горячих закусок (икра овощная, редька с маслом)</p> <p>45. Приготовление, оформление винегретов (винегрет с сельдью, с мясом, овощной)</p> <p>46. Приготовление, оформление блюд и закусок из рыбы и морепродуктов (салат рыбный, ассорти рыбное, рыба под маринадом, рыба фаршированная, заливная, салат деликатесный)</p> <p>47. Приготовление, оформление блюд из мяса и птицы (салат мясной, столичный, ассорти мясное, мясо заливное, «закуска русская», курица фаршированная «Галантин», студень говяжий, паштет из печени, помидоры, фаршированные мясным салатом)</p> <p>48. Выбор ассортимента компотов;</p> <p>49. Выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления компотов;</p> <ul style="list-style-type: none"> -приемка и органолептическая оценка сырья; -организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований; -приготовление компотов (из сухофруктов, из свежих плодов и ягод, из консервированных плодов и ягод); -подбор посуды; -оформление, проведение бракеража готовых блюд; -хранение и реализация готовых блюд <p>50. Выбор ассортимента киселей;</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления киселей; -приемка и органолептическая оценка сырья; -организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований; - приготовление киселей (из свежих плодов и ягод, из соков, концентратов, молока); - отпуск натуральных плодов и ягод; -подбор посуды; -оформление, проведение бракеража готовых блюд; -хранение и реализация готовых блюд. <p>51. Выбор ассортимента железированных блюд;</p>		
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<p>-выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления желированных сладких блюд;</p> <p>-приемка и органолептическая оценка сырья;</p> <p>-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;</p> <p>- приготовление желированных сладких блюд (кремы, желе, самбуки, муссы);</p> <p>-подбор посуды;</p> <p>-оформление, проведение бракеража готовых блюд;</p> <p>-хранение и реализация готовых блюд;</p> <p>52. Выбор ассортимента горячих сладких блюд;</p> <p>-выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления горячих сладких блюд;</p> <p>-приемка и органолептическая оценка сырья;</p> <p>-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;</p> <p>- приготовление горячих сладких блюд (яблоки запеченные, яблоки жаренные в тесте «кляр»)</p> <p>-подбор посуды;</p> <p>-оформление, проведение бракеража готовых блюд;</p> <p>-хранение и реализация готовых блюд;</p> <p>53. Выбор ассортимента горячих напитков;</p> <p>- выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления горячих напитков;</p> <p>-приемка и органолептическая оценка сырья;</p> <p>-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;</p> <p>- приготовление и отпуск чая (чай с сахаром, чай с лимоном, чай со сливками);</p> <p>- приготовление и отпуск кофе (кофе черный, кофе с молоком, кофе со сливками);</p> <p>- приготовление и отпуск какао с молоком, шоколада;</p> <p>-подбор посуды;</p> <p>-оформление, проведение бракеража готовых блюд;</p> <p>-хранение и реализация готовых блюд;</p> <p>54. Выбор ассортимента холодных напитков;</p> <p>- выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления холодных напитков;</p> <p>-приемка и органолептическая оценка сырья;</p> <p>-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;</p> <p>- приготовление молочных коктейлей;</p> <p>-подбор посуды;</p> <p>-оформление, проведение бракеража готовых блюд;</p> <p>-хранение и реализация готовых блюд.</p> <p>ОК 6. <i>Проявлять лидерские качества, профессиональные способности, знания и умения на производственных базах г.</i></p>		
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<i>Ульяновска, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</i>				
Всего	516	200	100	
Экзамен по ПМ. 01				

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие

Учебного кабинета:

- Технологии кулинарного производства;

Лаборатории:

- Технического оснащения и организации рабочего места;
- Товароведения продовольственных товаров;
- Учебный кулинарный цех

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: классная доска, столы, стулья, информационные стенды, шкафы для хранения муляжей, посуды, инвентаря, рабочий стол преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, диски.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику.

Учебная практика проходит на действующих рабочих местах в предприятиях общественного питания.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативно – правовые акты

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП «Экономика» М.: - 1982
2. Сборник рецептов диетического питания в столовых «Экономика» М.: - 1971
3. Сборник рецептов фирменных блюд, кулинарных и кондитерских изделий, разработанных специалистами ПОП Ульяновской области, одобренных областным кулинарным Советом и утверждённых приказами областного управления общественного питания; под ред. Председателя областного кулинарного Совета Игониной Г. В. Ульяновск – 1997.

Основные источники:

1. Анфимова Н. А., Татарская Л. Л. Кулинария «Повар, кондитер»: учебник. М.: Академия; ИРПО, 1998.
2. Голубкина Т. С., Никифорова Н. С., Новикова А. М., Прокофьева С. А. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебник для НПО. 3-е изд. М.: Академия, 2004.
3. Богданова М.А. Оборудование ПОП. – М.: Экономика, 1986.
4. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи. – М.: деловая литература, Омега – Л, 2003.
5. Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и сертификация. – М.: юрайт, 2002.
6. Мартинчик А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена. – М.: Академия, 2002.
7. Радченко Л.А. Организация производства на ПОП. – Ростов-на-Дону: феникс 2005.

Дополнительные источники:

1. Конин Н. В. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие. М.: Альфа – М; Инфра – М, 2009.
2. Мальчикова И. Г., Мурадова Е. О., Рамзаева Н. Н. Кулинария: учебное пособие. М.: Альфа – М; ИНФРА – М, 2009.
3. Периодическое издание журнал «ГАСТРОНОМ»
4. Сборник книг «Кухни народов мира»
5. Комплект брошюр «Карвинг»

Интернет-ресурсы

<http://www.kulina.ru/>

<http://www.bolanias.ru/>

<http://reklamonstr.com/archives/553>

[http://e-commerce.com.ua/tag/ 1](http://e-commerce.com.ua/tag/1)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Максимальный объём аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются образовательным учреждением в объёме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Форма проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением.

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико – ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП НПО предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчётности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

Освоению данного профессионального модуля предшествуют учебные дисциплины общеобразовательного и общепрофессионального цикла в соответствии с учебным планом по профессии **Повар, кондитер**. Данный модуль осваивается первым в профессиональном цикле.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться *педагогическими кадрами*, имеющими среднее профессиональное образование, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины (модуля). *Мастера производственного обучения* должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла.

**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
<p>ПК 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ и приправ.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - узнавание и определение основных видов овощей, плодов, приправ и приправ; - определение качества овощей, плодов, приправ и приправ; - производство первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов; - производство первичной обработки, подготовки приправ и приправ; - проводить расчёты по формулам. 	<ul style="list-style-type: none"> - проверочные работы по теме; - защита лабораторных работ;
<p>ПК 2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; - выбор температурных режимов при приготовлении простых блюд и гарниров из овощей и грибов; - соблюдение правил приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд и гарниров; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ. 	<ul style="list-style-type: none"> - проверочные работы по теме; - защита лабораторных работ;
<p>ПК 3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - узнавание и определение основных видов зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока; - определение качества зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока; - производство первичной обработки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока; - проводить расчёты по формулам. 	<ul style="list-style-type: none"> - проверочные работы по теме; - защита лабораторных работ;
<p>ПК 4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления 	<ul style="list-style-type: none"> - проверочные работы по теме; - защита

<p>кукурузы.</p>	<p>каш и гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор температурных режимов при приготовлении каш и гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы; - соблюдение правил приготовления простых блюд и гарниров; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи каш и гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья. 	<p>лабораторных работ;</p>
<p>ПК 5. Готовить и оформлять и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - выбор температурных режимов при приготовлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - соблюдение правил приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья. 	<p>-проверочные работы по теме;</p> <p>-защита лабораторных работ;</p>
<p>ПК 6. Готовить и оформлять и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простые блюда из яиц и творога; - выбор температурных режимов при приготовлении простых блюд из яиц и творога; - соблюдение правил приготовления простых блюд из яиц и творога; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд из яиц и творога; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; 	<p>- проверочные работы по теме;</p> <p>-защита лабораторных работ;</p>

	<p>работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - производство расчётов сырья. 	
<p>ПК 7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых блюд из теста с фаршем; - выбор температурных режимов при приготовлении простых блюд из яиц и творога; - соблюдение правил приготовления простых блюд из теста с фаршем; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд из теста с фаршем; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья. 	-
<p>ПК 8. Готовить бульоны и отвары.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор технологических режимов приготовления бульонов и отваров; - определение видов и влияния тепловой обработки; - определение процессов, происходящих в продуктах при тепловой обработке. 	-проверочные работы по теме; защита лабораторных работ;
<p>ПК 9. Готовить простые супы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых супов; - выбор температурных режимов при приготовлении простых супов; - соблюдение правил приготовления простых супов; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых супов; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья. 	-проверочные работы по теме; защита лабораторных работ;
<p>ПК 10. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; - выбор температурных режимов 	-проверочные работы по теме; защита лабораторных работ;

	<p>при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья. 	
<p>ПК 11. Готовить простые холодные и горячие соусы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых холодных и горячих соусов; - выбор температурных режимов при приготовлении простых холодных и горячих соусов; - соблюдение правил приготовления простых холодных и горячих соусов; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых холодных и горячих соусов; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья. 	<p>-проверочные работы по теме; защита лабораторных работ;</p>
<p>ПК 12. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества рыбы и морепродуктов; - выполнение механической кулинарной обработки рыбы и морепродуктов; - выполнение решений производственных задач по способам минимизации отходов при разделки. 	<p>-проверочные работы по теме; защита лабораторных работ;</p>
<p>ПК 13. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом ; - соблюдение правил приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья. 	<p>-проверочные работы по теме; защита лабораторных работ;</p>
<p>ПК 14. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления 	<p>-проверочные работы по теме; защита</p>

	<p>простых блюд из рыбы с костным скелетом;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор температурных режимов при приготовлении простых блюд из рыбы с костным скелетом; - соблюдение правил приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд из рыбы с костным скелетом; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья. 	<p>лабораторных работ;</p>
<p>ПК 15. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - выполнение механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - выполнение решений производственных задач по способам минимизации отходов при разделки. 	<p>-проверочные работы по теме; защита лабораторных работ;</p>
<p>ПК 16. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - соблюдение правил приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья. 	<p>-проверочные работы по теме; защита лабораторных работ;</p>
<p>ПК 17. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов; - выбор температурных режимов при приготовлении простых блюд из мяса, мясопродуктов; - соблюдение правил приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов; - использование различных способов сервировки и вариантов 	<p>-проверочные работы по теме; защита лабораторных работ;</p>

	<p>оформления и подачи простых блюд из мяса, мясопродуктов ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья. 	
<p>ПК 18. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых блюд из домашней птицы; - выбор температурных режимов при приготовлении простых блюд из домашней птицы; - соблюдение правил приготовления простых блюд из домашней птицы; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд из домашней птицы; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья. 	<p>-проверочные работы по теме; защита лабораторных работ;</p>
<p>ПК 19. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; - соблюдение правил выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; - соблюдение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья; - выполнение решений производственных задач. 	<p>-проверочные работы по теме; защита лабораторных работ;</p>
<p>ПК 20. Готовить и оформлять салаты.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления салатов; - соблюдение правил приготовления салатов; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи салатов; - оценивание качества готовых салатов; 	<p>-проверочные работы по теме; защита лабораторных работ;</p>

	- производство расчётов сырья.	
ПК 21. Готовить и оформлять простые холодные закуски.	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых холодных закусок; - соблюдение правил приготовления простых холодных закусок; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых холодных закусок; - оценивание качества готовых простых холодных закусок; - производство расчётов сырья. 	-проверочные работы по теме; защита лабораторных работ;
ПК 22. Готовить и оформлять простые холодные блюда.	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых холодных блюд; - соблюдение правил приготовления простых холодных блюд; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых холодных блюд; - оценивание качества готовых простых холодных блюд; - производство расчётов сырья. 	-проверочные работы по теме; защита лабораторных работ;
ПК 23. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества натуральных плодов и ягод; - соблюдение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд; - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд; - соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд; - использование различных способов сервировки и вариантов 	-проверочные работы по теме; защита лабораторных работ;

	<p>оформления и подачи простых холодных и горячих сладких блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение решений производственных задач; - применение безопасных приёмов работ. 	
<p>ПК 24. Готовить простые горячие напитки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества натуральных плодов и ягод; - соблюдение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых горячих напитков; - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых горячих напитков; - соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении простых горячих напитков; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых горячих напитков; - выполнение решений производственных задач; - применение безопасных приёмов работ. 	<p>-проверочные работы по теме; защита лабораторных работ;</p>
<p>ПК 25. Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества натуральных плодов и ягод; - соблюдение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых холодных напитков; - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых холодных напитков; - соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных напитков; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых холодных напитков; - выполнение решений производственных задач; - применение безопасных приёмов работ. 	<p>-проверочные работы по теме; защита лабораторных работ;</p>
		дифференцированный зачёт
		Экзамен

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (см. Таблицу).

<i>Процент результативности (правильных ответов)</i>	<i>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</i>	
	<i>балл (отметка)</i>	<i>вербальный аналог</i>
90 - 100	5	отлично
80 - 89	4	хорошо
70 - 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Творческая направленность в профессии «Повар, кондитер»	- проявление интереса к своей будущей профессии.	-наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной практики.
ОК 2. Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 3. Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести материальную ответственность за качество выполненной работы.	- адекватность принятия решений.	-наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 4. Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП г. Ульяновска, необходимой для проведения практических работ и накопления профессионального опыта.	- нахождение и использование информации.	-наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 5. Использовать информацию презентационного материала при нарезке овощей.	- проявление навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности.	-наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 6. Проявлять лидерские качества, профессиональные способности, знания и умения на производственных базах г. Ульяновска, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями; - проявление ответственности; - развитие лидерских качеств.	-наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 7. Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.	- проявление способностей подготовки к работе производственных помещений; - соблюдение санитарных требований при выполнении работ.	наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной

		практике.
ОК 8. Ориентироваться в полевых условиях, готовить ассортимент блюд.	- умение стратегически мыслить при выполнении профессиональных работ; - оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях.	наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной практике.

Разработчики:

ОГБПОУ ТТП

преподаватель

Л.А.Зайцева.

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Эксперты:

ООО «Хлебокомбинат»

директор

В.В.Кяримова

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

ООО «Торговый комплекс»

зам.ген.директора

Е.А.Загорнова

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)