

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КЫЗЫЛСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ»
(АНООПО «КТЭиП ПК»)**

РАССМОТРЕНА на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин Протокол № от «__» ____ 2021 г. Председатель ПЦК _____/Фамилия И.О./ (подпись) (Ф.И.О.)	УТВЕРЖДАЮ Заместитель директора по научно-методической работе _____/Хольшина М.А./ (подпись) (Ф.И.О.) «__» _____ 2021 г.
---	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

(наименование дисциплины)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

(код и наименование специальности)

базовая подготовка

(среднее профессиональное образование с указанием ОПОП базовой или углубленной подготовки)

Разработчики:

1. Организация – разработчик: АНОО ПО Кызылский техникум экономики и права ПК.
2. Составил(а): Преподаватель АНОО ПО «Кызылский техникум экономики и права потребительской кооперации»: Даваа Р.С

г. Кызыл — 2021 год

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384 и зарегистрированным в Министерстве юстиции РФ 23.07.2014 № 33234

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	36
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	39

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по профессии «повар»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненная группа специальностей 19.02.10 Технология продукции и организация общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление простой и основной кулинарной продукции.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы.

ПК 2. Готовить основные горячие и холодные супы;

ПК 3. Готовить основные горячие и холодные соусы;

ПК 4. Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;

ПК 5. Готовить простые и основные блюда из рыбы;

ПК 6. Готовить простые и основные блюда из мяса;

ПК 7. Готовить простые и основные блюда из домашней птицы;

ПК 8. Готовить простые и основные блюда из яиц, творога;

ПК 9. Готовить простые и основные холодные блюда и закуски.

ПК10. Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки.

ПК 11. Готовить мучные блюда и хлебобулочные изделия.

Программа профессионального модуля может быть использована для подготовки работников общественного питания и пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессии «повар» в рамках специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Требование к уровню образования: среднее (полное) общее образование.

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

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

иметь практический опыт:

- подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы с костным скелетом, четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины и птицы для приготовления простых и основных блюд;
- приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, рыбы, мяса, птицы, яиц и творога;
- приготовления простой и основной холодной кулинарной продукции: бутербродов, салатов, винегретов, холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд;
- приготовления простых и основных мучных блюд и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста;
- приготовления основных видов теста: бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного;
- приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления простой и основной кулинарной продукции;
- хранения подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы для приготовления простых и основных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для простой и основной кулинарной продукции;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной кулинарной продукции: супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, холодных блюд и закусок, десертов, мучных блюд и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного теста;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении подготовленных полуфабрикатов и готовой

простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы, для простых и основных блюд;
- виды традиционных овощей и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;
- основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины, тушек домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы;
- методы обработки и подготовки традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, рыбы, мяса, домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы;
- требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде;
- ассортимент простой и основной кулинарной продукции: супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, холодных блюд и закусок, десертов, мучных блюд;
- требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных супов, соусов, блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих и холодных блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простой и основной кулинарной продукции;
- технологию приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции;
- технологию приготовления основных видов теста: дрожжевого (опарным и безопарным способом), бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного теста;
- органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простой и основной, горячей и холодной кулинарной продукции;
- правила подбора гарниров и соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки готовой рыбы, мяса, птицы в горячем и холодном виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- методы сервировки и подачи простых и основных, холодных и горячих блюд;
- варианты оформления простых и основных, холодных и горячих блюд и гарниров;
- температуру подачи простых и основных холодных и горячих блюд и гарниров;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых простой и основной, горячей и холодной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 798 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 438 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 292 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 146 часов;

учебной практики – 252 часа;

производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 Выполнение работ по профессии «повар»

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности *Приготовление простой и основной кулинарной продукции*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы.
ПК 2.	Готовить основные горячие и холодные супы.
ПК 3.	Готовить основные горячие и холодные соусы.
ПК 4.	Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.
ПК 5.	Готовить простые и основные блюда из рыбы.
ПК 6.	Готовить простые и основные блюда из мяса.
ПК 7.	Готовить простые и основные блюда из домашней птицы.
ПК 8.	Готовить простые и основные блюда из яиц, творога.
ПК 9.	Готовить простые и основные холодные блюд и закуски.
ПК 10.	Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки.
ПК 11	Готовить мучные блюда и хлебобулочные изделия.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии «повар»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1-11	Раздел 1. Определение качества и безопасности сырья, его товароведная характеристика.	48	32	10		16		-	-
ПК 1-11	Раздел 2. Использование технологического оборудования для приготовления простой и основной кулинарной продукции.	45	30	10		15		-	-
ПК 1.	Раздел 3. Приготовление полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса и домашней птицы.	61	40	8		21		-	-
ПК 2, ПК 3, ПК 4, ПК 5, ПК 6, ПК 7, ПК 8.	Раздел 4. Приготовление простой и основной горячей кулинарной продукции	192	128	58		64			
ПК 9.	Раздел 5. Приготовление простой и основной холодной кулинарной продукции	30	20	10		10			
ПК 10.	Раздел 6. Приготовление простых и основных десертов, холодных и горячих напитков.	33	22	10		11		-	
ПК 11.	Раздел 7. Приготовления простых и основных мучных блюд, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	29	20	8		9			
	Учебная практика (концентрированно)	252						252	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (итоговая (концентрированная) практика)	108							108
	Всего:	798	292	114		146	-	252	108

3.2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.07 Выполнение работ по профессии «повар»

Наименование раздела ПМ, МДК и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельные работы обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1 Определение качества и безопасности сырья, его товароведная характеристика		32	
МДК 01. Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции.			
Тема 1.1. Классификация продовольственных товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров.	Содержание 1. Продовольственные товары: понятие, назначение, значение в жизни человека. 2. Классификация продовольственных товаров. 3. Основные понятия, характеристика свойств, обуславливающих пищевую ценность 4. Оценка качества товаров. 5. Группы показателей качества, применяемых при оценке качества.	4	1
	Лабораторные работы. Не предусмотрено	-	-
	Практические занятия. Не предусмотрено	-	-
Тема 1.2. Товароведная характеристика овощей.	Содержание 1. Химический состав и пищевая ценность овощей и грибов. 2. Товароведная характеристика свежих овощей. 3. Требования к качеству свежих овощей и грибов. 4. Правила хранения овощей. 5. Правила хранения лесных и культивируемых грибов в свежем и мороженом виде.	4	1
	Лабораторные работы. Не предусмотрено.	-	-
	Практические занятия	2	2
	1. Оценка качества свежих овощей по стандартам. 2. Товароведная характеристика сушеных овощей.		
Тема 1.3. Товароведная характеристика	Содержание 1. Химический состав и пищевая ценность свежей рыбы.	4	1

рыбы с костным скелетом.	2.	Назначение, классификация, товароведная характеристика свежей рыбы с костным скелетом.		
	3.	Требования к качеству свежей рыбы с костным скелетом.		
	Лабораторные работы. Не предусмотрено.		-	-
	Практические занятия		2	2,3
	1.	Определение видов и оценка качества свежей рыбы с костным скелетом.		
Тема 1.4 Товароведная характеристика мяса, мясных субпродуктов и птицы.	Содержание		6	1
	1.	Химический состав и пищевая ценность мяса говядины, телятины, баранины, свинины, мясных субпродуктов.		
	2.	Морфологический состав мяса.		
	3.	Назначение мяса и субпродуктов, сравнительная характеристика мяса и субпродуктов.		
	4.	Химический состав и пищевая ценность мяса птицы.		
	5.	Классификация и товароведная характеристика мяса птицы.		
	6.	Требования к качеству охлажденного, мороженого мяса говядины, телятины, баранины, свинины, мясных субпродуктов и домашней птицы.		
7.	Правила хранения мяса говядины, телятины, баранины, свинины, мясных субпродуктов и домашней птицы.			
Лабораторные работы. Не предусмотрено.		-	-	
Практические занятия		2	2	
	1.	Назначение мяса и субпродуктов, сравнительная характеристика мяса и субпродуктов.		
	2.	Определение видов и оценка качества мяса птицы.		
Тема 1.5 Товароведная характеристика зерномучных товаров.	Содержание		6	1
	1.	Классификация зерномучных товаров.		
	2.	Химический состав и пищевая ценность зерномучных товаров.		
	3.	Классификация, ассортимент, товароведная характеристика круп.		
	4.	Классификация, ассортимент, товароведная характеристика макаронных изделий.		
	Лабораторные работы. Не предусмотрено.		-	-
	Практические занятия		4	2
	1.	Определение видов и оценка качества круп.		
	2.	Определение видов и оценка качества макаронных изделий		
Тема 1.7 Товароведная характеристика яичных товаров.	Содержание		2.	1
	1.	Классификация яичных товаров.		
	2.	Химический состав и пищевая ценность яичных товаров.		
	3.	Назначение, товароведная характеристика яичных товаров.		
	4.	Продукты переработки яйца.		
Лабораторные работы. Не предусмотрено.		-	-	
Практические занятия. Не предусмотрено		-	-	
Тема 1.8	Содержание		2	1

Товароведная характеристика молочных товаров.	1.	Общая классификация молочных товаров. Химический состав и пищевая ценность молочных товаров. Назначение, классификация, товароведная характеристика молока и кисломолочных продуктов, в т.ч. творога и творожных изделий.		
	2.			
	3.			
	Лабораторные работы. Не предусмотрено.		-	-
	Практические занятия. Не предусмотрено		-	-
Тема 1.9 Товароведная характеристика пищевых жиров.	Содержание		2	1
	1.	Общая классификация пищевых жиров. Химический состав и пищевая ценность пищевых жиров. Назначение, классификация, товароведная характеристика растительных масел. Назначение, классификация, товароведная характеристика маргарина		
	2.			
3.				
4.				
	Лабораторные работы. Не предусмотрено.		-	-
	Практические занятия. Не предусмотрено		-	-
Тема 1.10 Товароведная характеристика вкусовых товаров.	Содержание		2	1
	1.	Химический состав и пищевая ценность вкусовых товаров. Назначение, классификация и ассортимент, вкусовых товаров. Товароведная характеристика чая, кофе и кофейных напитков.		
	2.			
3.				
	Лабораторные работы. Не предусмотрено		-	-
	Практические занятия. Не предусмотрено		-	-
	Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ. 07 Примерная тематика домашних заданий: 1. Изучение градаций качества, дефектов, условий и сроков хранения, маркирования плодоовощных товаров. 2. Изучение строения картофеля, яблок, оформление рисунка. 3. Систематизация материалов по изучению семейств рыб с костным скелетом в таблицы. 4. Изучение строения тканей рыбы, размеров рыбы, оформление рисунка. 5. Изучение строения тканей мяса и скелета убойного животного, оформление рисунка. 6. Изучение ассортимента, градаций качества, условий и сроков хранения зерномучных товаров. Систематизация материала в таблицы. Строение зерна, оформление рисунка строения зерна. 7. Изучение условий и сроков хранения, маркирования яиц и продуктов его переработки. 8. Изучение строения яйца, оформление рисунка строения яйца. Систематизация материала в таблицы. 9. Изучение ассортимента, градаций качества, условий и сроков хранения пищевых жиров.		16	3
Раздел 2. Использование оборудования для приготовления простой и основной кулинарной продукции				
МДК 01. Технология приготовления простой и				

основной кулинарной продукции.				
Тема 2.1. Понятие о деталях машин. Классификация торгово-технологического оборудования.	Содержание		4	1
	1.	Понятие о деталях машин.		
	2.	Классификация торгово-технологического оборудования.		
	Лабораторные работы. Не предусмотрено.		-	-
	Практические занятия. Не предусмотрено.		-	-
	Самостоятельная работа: 1. Понятие об электроприводе и электродвигателе. 2. Аппараты включения и защиты торгового оборудования. 3. Простейшие механизмы: редукторы, планетарный механизм, механизмы регулирования скорости.		4	1,2
Тема 2.2 Оборудование для механической обработки овощей.	Содержание		6	1
	1.	Оборудование для механической обработки овощей: универсальные приводы, картофелечистки, овощерезки, протирачные машины и механизмы.		
	2.	Правила их безопасной эксплуатации.		
	Лабораторная работа. Не предусмотрено.		-	-
	Практические занятия 1. Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных кухонных машин и картофелечисток. 2. Приобретение навыков безопасной эксплуатации овощерезок и протирачных машин.		4	2
	Самостоятельная работа: 1. Весоизмерительное оборудование. Назначение весов. Общие правила взвешивания. 2. Контрольно-кассовые машины. Назначение основных узлов.		4	2
Тема 2.3 Оборудование для обработки мяса и рыбы.	Содержание		6	1
	1.	Оборудование для обработки мяса и рыбы: мясорубки, фаршемешалки, мясорыхлители,		
	2.	Размолочные механизмы, рыбоочистители.		
	3.	Понятие об устройстве.		
	4.	Основные правила безопасной эксплуатации.		
	Лабораторная работа. Не предусмотрено.		-	-
	Практические занятия. 1. Освоение правил безопасной эксплуатации мясорубок, мясорыхлителей, фаршемешалок.		2	1,2
Тема 2.4 Оборудование для приготовления теста и крема.	Содержание		4	1
	1.	Оборудование для приготовления теста и крема: просеиватели муки, тестомесы, тестораскаточные машины, тестоделители, взбивальные машины и механизмы.		
	2.	Понятие об устройстве.		
	3.	Основные правила безопасной эксплуатации.		
	Лабораторная работа. Не предусмотрено.		-	-
	Практические занятия 1. Освоение правил безопасной эксплуатации тестомесильных, тестораскаточных, и взбивальных машин.		2	1,2
	Самостоятельная работа:		2	1,2

	1. Посудомоечные машины. Назначение, типы, особенности эксплуатации.			
Тема 2.5. Оборудование для приготовления супов, гарниров, вторых блюд и горячих напитков.	Содержание		6	1
	1.	Оборудование для приготовления супов, гарниров, вторых блюд и горячих напитков: пищеварочные котлы, пароварочные аппараты, сковороды, электрогрили, кофеварки.		
	2.	Понятие об устройстве.		
	3.	Основные правила безопасной эксплуатации.		
	Лабораторная работа. Не предусмотрено.		-	-
Практические занятия 1. Освоение правил безопасной эксплуатации пароварочных аппаратов, электросковород, кофеварок.		2	1,2	
Самостоятельная работа 1. Способы передачи тепла. 2. Электрические нагревательные элементы. Типы, понятия об устройстве, область применения.		3	1,2	
Тема 2.6. Оборудование для приготовления десертов.	Содержание		4	1
	1.	Оборудование для приготовления десертов: льдогенераторы, холодильные шкафы, низкотемпературное холодильное оборудование. Понятие об устройстве. Основные правила эксплуатации.		
	Лабораторная работа. Не предусмотрено		-	-
	Практические занятия Не предусмотрено		-	-
	Самостоятельная работа 1. Процессы и способы охлаждения. 2. Холодильные агенты. Краткая характеристика. Область применения.		2	2
Раздел 3. Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы.			40	
МДК 01. Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции.				
Тема 3.1. Обработка традиционных видов овощей и грибов.	Содержание		8	1
	1.	Ассортимент и основные характеристики традиционных видов овощей и грибов.		
	2.	Методы обработки традиционных видов овощей и грибов: промывание, очистка (механическая и ручная), доочистка, предохранение от потемнения, повторное промывание, замачивание, сушка, удаление горечи.		
3.	Виды обработанных овощей и грибов в соответствии с методами обработки и типом овощей и грибов:			

	<p>4. мытые в кожуре клубни картофеля и корнеплоды (морковь, сельдерей и свекла); мытые и очищенные от кожуры клубни картофеля и корнеплодов (морковь, сельдерей и свекла); мытые и очищенные луковые овощи (зелень лука, репчатый лук, лук порей); мытые и зачищенные капустные овощи (белокочанная капуста, брокколи, кольраби, цветная и брюссельская капуста); белокочанная капуста с удаленной кочерыжкой; мытые и зачищенные соцветия, листья и стебли салатно-шпинатных, пряных и прочих овощей; мытые и зачищенные грибы (с удалением кожицы со шляпки и без).</p> <p>5. Виды и способы нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов для последующего приготовления блюд.</p> <p>6. Подготовка традиционных видов овощей и грибов для фарширования.</p> <p>7. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>8. Правила хранения подготовленных традиционных видов овощей и грибов в свежем, охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>		
	Лабораторная работа. Не предусмотрено.	-	-
	<p>Практические занятия</p> <p>1. Расчёт массы брутто и нетто сырья, отходов при обработке овощей. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.</p>	2	2
Тема 3.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	<p>Содержание</p> <p>1. Методы обработки рыбы с костным скелетом: размораживание, очистка от чешуи, удаление голов и плавников, удаление слизи, потрошение, промывание, пластование, разделка, обработка маленьких рыбок и субпродуктов из рыбы, охлаждение, замораживание.</p> <p>2. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом.</p> <p>3. Особенности обработки некоторых видов рыб.</p> <p>4. Последовательность и правила обработки рыбы с костным скелетом для приготовления: обработанной рыбы в целом (с разрезанием брюшка и без разрезания) и пластованном виде, филе без кожи, филе с кожей, обработанной мелкой рыбы, обработанных рыбных субпродуктов.</p> <p>5. Способы минимизации отходов при обработке рыбы с костным скелетом.</p> <p>6. Требования к качеству обработанной рыбы с костным скелетом.</p> <p>7. Правила охлаждения и замораживания обработанной рыбы с костным скелетом и правила хранения в охлажденном и мороженом виде для последующего использования.</p>	10	1
	Лабораторная работа. Не предусмотрено	-	-
	<p>Практические занятия</p> <p>1. Расчёт массы брутто и нетто сырья, отходов при обработке рыбы с костным скелетом.</p> <p>2. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.</p>	2	2
Тема 3.3 Приготовление	Содержание	14	1

полуфабрикатов из мяса и мясных субпродуктов.	1.	Методы обработки четвертин говядины, полутуш телятины, баранины и свинины для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов: размораживание, обмывание, обсушивание, разделка, обвалка, жиловка, зачистка, охлаждение, замораживание.		
	2.	Последовательность и правила приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, телятины, баранины и свинины. Кулинарное использование зачищенных частей.		
	3.	Правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных крупнокусковых полуфабрикатов для последующего использования.		
	4.	Методы приготовления основных полуфабрикатов из мяса: размораживание, нарезка, маринование, измельчение на мясорубке, вымешивание рубленой и котлетной массы, выбивание котлетной массы, формовка изделий из рубленой и котлетной массы.		
	5.	Последовательность и правила приготовления порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов из говядины (биштекс, лангет, бефстроганов, мясо для шашлыка, гуляш, антрекот, азу, зразы натуральные, говядина духовая), телятины (натуральные котлеты, эскалоп), баранины (натуральные котлеты, эскалоп, мясо для шашлыка, баранина духовая, мясо для плова, рагу) и свинины (натуральные котлеты, эскалоп, мясо для шашлыка, поджарка, свинина духовая, гуляш, рагу).		
	6.	Последовательность и правила приготовления панированных натуральных полуфабрикатов: ромштекса, котлет отбивных, шницеля натурального; полуфабрикатов из рубленой и котлетной масс: бифштекса рубленного, котлет, биточков, шницелей, тефтелей, люля-кебаб, зраз, фрикаделек.		
	7.	Методы обработки говяжьих, телячьих и свиных костей для использования в приготовлении бульонов.		
	8.	Методы обработки мясных субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них: размораживание, обмывание, вымачивание, маринование, очистка, ошпаривание, жиловка, зачистка, опаливание, измельчение, начинка оболочек, порционирование, панирование, охлаждение, замораживание.		
	9.	Последовательность и правила обработки и приготовления полуфабрикатов из мясных субпродуктов: обработанных языка, печени, почек, яичек, рулек, голяшек, легких, очищенных от пленки и панированных мозгов, вымоченных говяжьих почек, сердца, рубца и вымени, зачищенных черев и рубца, обработанных свиных ножек и телячьих хвостов, опаленных поросячьих ушей, купат, колбасных изделий, зельца, стейков из печени, фарша для печеночных оладий.		
	10	Технология приготовления рубленой массы из субпродуктов и мяса для приготовления купат, колбасных изделий и зельца.		
	11	Способы минимизации отходов при разделке и обвалке туш мяса, при приготовлении основных полуфабрикатов из мяса и приготовлении полуфабрикатов из мясных субпродуктов.		
	12	Технология приготовления маринадов для мяса и субпродуктов.		
	13	Правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов из мясных субпродуктов, предназначенных для последующего использования.		
Лабораторная работа. Не предусмотрено.			-	-
Практические занятия			2	2
1. Расчёт выхода полуфабрикатов, массы брутто и нетто сырья, отходов при обработке мяса. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.				
Тема 3.4.	Содержание		8	1

Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	1.	Методы обработки домашней птицы и приготовления основных полуфабрикатов: размораживание, промывание, обсушивание, опаливание, удаление голов, шеи и ножек, потрошение, доочистка, заправка в «кармашек», разруб на части, нарезка, порционирование, пластование цыплят, маринование, снятие мякоти, зачистка филе, удаление пленки с филе, формование филе, обработка субпродуктов, измельчение мякоти на мясорубке, вымешивание котлетной массы, формовка изделий из котлетной массы, панирование, охлаждение, замораживание		
	2.	Последовательность и правила обработки и приготовления основных полуфабрикатов из домашней птицы: заправленных тушек в «кармашек», в одну и две нитки, отдельных частей домашней птицы, порционных и мелких кусков домашней птицы, мякоти домашней птицы, костей, выделенного филе с косточкой и без косточки, куриного филе с удаленной пленкой; котлет и шницелей из куриного филе, обработанных потрохов и пищевых отходов (головки, шейки, лапки, гребешки, крылышки, кожа, печень, желудок, сердце), котлетной массы и изделий из нее (купат, котлет, биточков, шницелей, тефтелей, фрикаделек).		
	3.	Способы и виды разделки и заправки домашней птицы, виды разруба тушек.		
	4.	Способы минимизации отходов при обработке и приготовлении основных полуфабрикатов из домашней птицы.		
	5.	Технология приготовления маринадов для домашней птицы.		
	6.	Правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных основных полуфабрикатов из домашней птицы, предназначенных для последующего использования.		
Лабораторная работа. Не предусмотрено			-	-
Практические занятия			2	2
1.Расчёт массы брутто и нетто домашней птицы, учитывая кондицию сырья. Расчёт массы мякоти с кожей и мякоти без кожи. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.				
Самостоятельная работа:			21	2
1. Составление таблиц:				
а. «Формы нарезки овощей».				
б. «Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы».				
с. «Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, телятины, баранины, свинины».				
2. Составить конспект по теме: «Технология приготовления маринадов для домашней птицы».				
Раздел 4. Приготовление простой и основной горячей кулинарной продукции			128	

<p>МДК 01. Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции.</p>			
<p>Тема 4.1. Технология приготовления основных супов.</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация бульонов и отваров. 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к бульонам и отварам. 3. Характеристика приемов приготовления бульонов: обжаривание костей мелкого скота, подпекание овощей, замачивание грибов, варка, доведение до кипения, варка на медленном огне. 4. Технология приготовления бульонов и отваров: бульона костного, бульона мясного, бульона из домашней птицы, бульона рыбного, отвара грибного, отвара овощного, отвара фруктового, бульонов из концентратов промышленного производства. 5. Требования к качеству готовых бульонов и отваров. 6. Классификация супов. Ассортимент, характеристика основных супов. 7. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным супам. 8. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении супов. 9. Технологический процесс приготовления основных заправочных супов: борщей мясных и вегетарианских; борща с грибами; борща с фасолью; борща украинского; борща флотского; борща сибирского; щей зеленых; щей из квашеной капусты; щей из свежей капусты; щей супочных; щей по-уральски; рассольника с картофелем; рассольника ленинградского; рассольника домашнего; рассольника с квашеной капустой; супа овощного из замороженных овощных смесей; супа картофельного с крупой; супа картофельного с бобовыми; супа картофельного с макаронными изделиями; супа полевого; супа крестьянского; супа-харчо; супа-лапши домашней с курицей; супа-лапши домашней грибного; супа фасолевого; супа горохового; супа с макаронными изделиями. 10. Технологический процесс приготовления молочных супов: супа молочного с лапшой; супа молочного с рисом. 11. Технологический процесс приготовления сладких супов: супов на фруктовых отварах. 12. Технологический процесс приготовления основных холодных: супов: борща холодного; крошки мясной и овощной; свекольника; ботвиньи. 13. Технология приготовления гарниров к основным супам. 14. Варианты оформления основных супов для подачи. 15. Температурный режим и требования к качеству, условия хранения, сроки реализации. 16. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи основных супов. <p>Лабораторная работа</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление основных заправочных супов. Органолептическая оценка качества блюд. 2. Приготовление сладких супов и гарниров к ним. Оценка органолептического качества блюд. 3. Приготовление основных холодных супов с различными гарнирами. Органолептическая оценка качества блюд. 	<p>22</p> <p>8</p>	<p>1</p> <p>2,3</p>

	<p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления супов и гарниров к ним. 2. Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья для приготовления супов. 	2	2,3
	<p>Самостоятельная работа</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила охлаждения и замораживания готовых бульонов и отваров. 2. Правила разогревания бульонов и отваров. 	11	2
<p>Тема 4.2. Технология приготовления основных горячих и холодных соусов.</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, характеристика горячих и холодных соусов. 2. Ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. 3. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов, соусным полуфабрикатам и к основным холодным и горячим соусам. 4. Методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов: обжаривание костей, доведение до кипения, варка на медленном огне, уваривание бульонов, подпекание кореньев и лука, пассерование муки с жиром и без жира, смешивание, протирание, процеживание, прогревание. 5. Технология приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу: белого мясного бульона, белого рыбного бульона, грибного отвара, овощного отвара, коричневого мясного бульона, мясного концентрированного бульона фюме, мясного концентрированного бульона глянс, белой мучной пассеровки (жировой и сухой), красной мучной пассеровки (жировой и сухой), соусных основ (овощных, фруктовых, ягодных, грибных), заготовок из овощей и грибов, соусов из мясного сочка, красного основного соуса, белого основного соуса, соуса красного пикантного (demi-glace), соуса бешамель, заправок для салатов (винегрета, на основе уксуса, растительного масла и горчицы). 6. Методы приготовления основных холодных и горячих соусов: смешивание, взбивание, варка на медленном огне, процеживание. измельчение, растирание, настаивание, порционирование, прогревание. 7. Порядок и последовательность введения компонентов при приготовлении основных холодных и горячих соусов. 8. Технология приготовления основных горячих соусов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: соуса белого основного (bechamel) и его производных (луковый соус, грибной соус, яичный соус, горчичный соус, соус из сыра, крабовый соус, соус с ветчиной, соус с яичным желтком и сыром), соуса светлого основного (velouté) и его производных (соус томатный, соус с укропом, крабовый соус, соус с хреном, соус с каперсами, соус карри, соус лимонный, соус из сладкого перца), производных от красного основного соуса (соус с луком и грибами, соус с эстрагоном и вином, соус кисло-сладкий), производных от соуса demi-glace (грибной соус, соус с луком и шампиньонами, соус с вином, соус с ветчиной и грибами, соус перечный, соус смородиновый), сметанного соуса основного, сметанного соуса с томатом и луком, соуса польского (с добавлением основного белого соуса и без), соуса сухарного, масляных смесей (масло топленое, масляная смесь с вином, масляные пюре), соусов на основе концентратов промышленного производства. 9. Технология приготовления основных холодных соусов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: маринада овощного, соуса-хрена, сладких соусов на основе фруктового пюре и сока, 	8	1

	10	сиропов, соусов на основе готовых соусов промышленного производства.		
	11	Варианты оформления блюд основными холодными и горячими соусами.		
	12	Требования к качеству готовых основных холодных и горячих соусов, предназначенных для последующего использования.		
		Температурный режим и требования к безопасности хранения приготовленных отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых основных холодных и горячих соусов.		
	Лабораторная работа Не предусмотрена.		-	-
	Практические занятия.		2	2
	1. Расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.			
	Самостоятельная работа		4	2
	1. Ассортимент концентратов и готовых соусов промышленного производства для приготовления холодных и горячих соусов.			
Тема 4.3. Технология приготовления простых и основных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	Содержание		18	
	1.	Ассортимент простых и основных блюд из овощей и грибов.		1
	2.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к простым и основным блюдам из овощей и грибов.		
	3.	Методы приготовления овощей: бланширование, варка в воде и молоке, на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка во фритюре, жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, прогревание, протирание, смешивание, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция.		
	4.	Соусы и заправки для простых и основных горячих блюд из овощей.		
	5.	Температурный и санитарный режим приготовления блюд из овощей и грибов		
		Технология приготовления простых и основных блюд из отварных овощей: овощей отварных (в кожуре и без); картофельного пюре; свёкольного пюре, морковного пюре; картофеля отварного в молоке; капусты брокколи отварной с сыром;		
	6.	Технология приготовления простых и основных блюд из припущенных овощей: капусты брюссельской припущенной; капусты цветной припущенной; смеси овощей в молочном соусе.		
	7.	Технология приготовления простых и основных блюд из жареных овощей: картофеля жареного из отварного; перца сладкого жаренного; помидоров жареных; баклажанов жареных; кабачков жареных; жареных овощных изделий (котлеты, зразы, шницеля); ; котлет морковных (картофельных, свекольных) жареных; зраз картофельных; оладий из тыквы; оладий картофельных.		
	8.	Технология приготовления простых и основных блюд из овощей, жареных во фритюре: картофель брусочками, дольки картофеля в панировке, лук кольцами.		
	9.	Технология приготовления простых и основных блюд из овощей жареных на открытом огне: баклажаны, перец, кабачки.		
	10	Технология приготовления простых и основных блюд из тушёных овощей и грибов: капусты (свежей и квашеной) тушеной; свеклы тушеной в сметане; рагу из овощей.		
	11	Технология приготовления простых и основных блюд из запеченных овощей: помидоров фаршированных; перца фаршированного; кабачков фаршированных; голубцов с мясом; голубцов овощных;		

	12	голубцов со шпинатом; картофельной запеканки; картофеля, запеченного с сыром; овощей, запеченных под соусом; солянки овощной; запеканки из тыквы.		
	13	Технология приготовления простых и основных блюд из грибов: грибы жареные с картофелем; лисички жареные, грибы жареные в панировке; грибы тушёные в сметанном соусе; жульен из грибов; грибы, запеченные с сыром.		
	14	Варианты оформления простых и основных блюд из овощей и грибов для подачи в виде блюда и гарнира.		
	15	Температурный режим хранения и подачи блюд и гарниров.		
		Требования к качеству простых и основных блюд и гарниров из овощей.		
	Лабораторные работы		8	2,3
	1. Приготовление простых и основных блюд из отварных, припущенных и тушёных овощей. Органолептическая оценка качества.			
	2. Приготовление простых и основных блюд из жареных и запечённых овощей. Органолептическая оценка качества.			
	3. Приготовление блюд из грибов. Органолептическая оценка качества			
	Практические занятия. Не предусмотрено		-	-
	Самостоятельная работа		9	2
	1. Технология приготовления простых и основных блюд из смеси замороженных овощей на пару; зеленого горошка (консервированного, замороженного) отварного; овощного пюре из сухого полуфабриката; овощного пюре из замороженного полуфабриката; овощных блюд из полуфабрикатов высокой степени готовности.			
Тема 4.4. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий.	Содержание		14	1
	1.	Ассортимент каш, основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий.		
	2.	Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий.		
	3.	Методы приготовления каш и гарниров из круп: смешивание ингредиентов, формовка, панирование, разделка массы, варка в воде и на пару, жарка основным способом, заваривание, запекание, порционирование.		
	4.	Методы приготовления риса: варка в воде с откидыванием и без, варка на пару, жарка, тушение, смешивание, формовка, порционирование.		
	5.	Технология приготовления каш и простых гарниров из круп в соответствии с методами приготовления и типом крупы и питания: рассыпчатых каш из риса, гречневой, пшеничной и манной крупы; вязких каш на воде и молоке из риса, пшена, перловой, ячневой, овсяной, кукурузной и дробленой гречневой крупы; жидких каш на воде и молоке из манной и ячневой крупы, овсяных хлопьев; риса отварного с откидыванием, риса парового, гарниров из каш.		
	6.	Технология приготовления основных блюд из круп в соответствии с методами приготовления, типом крупы и типом питания: запеканок из различных круп, пудингов из различных круп (паровых и запеченных), крупеников, крупяных котлет и биточков из различных круп, клецок, поленты, начинок из круп, риса отварного без откидывания; риса парового; смеси из разных видов риса, отварной в воде и на пару; риса жареного; ризотто; плова овощного; плова сладкого с сухофруктами.		
	7.	Методы приготовления бобовых и кукурузы: варка в воде и молоке, варка на пару, жарка основным		

	8.	способом, тушение, паровая конвекция, протирание, смешивание, прогревание, порционирование. Технология приготовления блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с методами приготовления, типом бобовых и кукурузы и питания: чечевицы отварной на пару; фасоли тушеной; гороха с копченостями в соусе; пюре из чечевицы; стручковой фасоли с орехами и соусом; жареного молодого горошка; кукурузы, сваренной на пару; кукурузы, сваренной в молоке; начинок из бобовых.		
	9.	Методы приготовления макаронных изделий: варка с откидыванием до готовности и полуготовности, варка без откидывания, откидывание сваренных макаронных изделий, смешивание, прогревание, запекание, порционирование.		
	10	Технология приготовления основных блюд из макаронных изделий в соответствии с методами приготовления, видом макаронных изделий и типом питания: макарон отварных с грибами; макарон отварных с овощами; макаронника; лапшевника; яичной лапши с курицей и омлетом; песто из базилика с грибным соусом; песто из вяленых томатов с соусом «4 сыра»;		
	11	Органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий.		
	12	Варианты оформления простых и основных блюд из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий для подачи в виде основного блюда и гарнира.		
	13	Температура подачи простых и основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий.		
	14	Требования к безопасности хранения приготовленных простых и основных блюд из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий, предназначенных для последующего использования.		
	Лабораторная работа. 1. Приготовление простых и основных блюд из круп. Органолептическая оценка качества. 2. Приготовление простых и основных блюд из бобовых и кукурузы. Органолептическая оценка качества. 3. Приготовление блюд из макаронных изделий. Органолептическая оценка качества. 4. Приготовление соусов для блюд из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий.		4	2,3
	Практические занятия. 1. Расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий. 2. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.		2	2,3
	Самостоятельная работа 1. Составление таблиц: «Требования к качеству простых и основных блюд из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий».		7	2
Тема 4.5 Технология приготовления простых и основных блюд из рыбы.	Содержание		20	1
	1.	Ассортимент простых и основных блюд из рыбы.		
	2.	Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки для создания гармоничных блюд.		
	3.	Температурный и санитарный режимы приготовления простых и основных горячих блюд из рыбы.		
	4.	Методы и приёмы приготовления простых и основных блюд из рыбы: варка в почти кипящей жидкости, варка на пару и «овощной подушке», припускание в небольшом количестве жидкости, жарка основным		

	<p>способом (до готовности и поверхностная), жарка на плоской поверхности, и на рифлёном гриле, жарка в кляре и жидком тесте во фритюре, жарка над огнем, жарка в жарочном шкафу, доведение до готовности жарка в жарочном шкафу, тушение в жидкости и соусе, запекание в соусе, сыре, сливках, бульоне, паровая конвекция, затягивание сливками, порционирование.</p> <p>5. Технология приготовления рыбы отварной и припущенной: судака отварного; филе трески припущенного; рыбы, припущенной в воде/бульоне с огуречным рассолом;</p> <p>6. Технология приготовления рыбы жаренной: карпа жареного; судака жаренного; семги жаренной; палтуса на «овощной подушке»; рыбы, жареной во фритюре целиком (наваги, мойвы или барабульки); рыбы, жареной во фритюре порционными кусками (хека, трески, судака, морского окуня), камбалы в кляре, жареной во фритюре; судака, жареного в тесте; семги на гриле; корюшки жареной;</p> <p>7. Технология приготовления простых и основных блюд из рыбы тушеной.</p> <p>8. Технология приготовления рыбы запеченной: карася, запеченного в сметане; рыбы, запеченной с картофелем по-русски; рыбы, запеченной в сметанном соусе с грибами по-московски; солянки из рыбы на сковороде;</p> <p>9. Технология приготовления простых и основных блюд из рубленой рыбы: котлет рыбных из судака; зраз рыбных; тефтелей рыбных; котлет в панировке, запеченных в жарочном шкафу.</p> <p>10. Варианты оформления и подачи простых и основных блюд из рыбы.</p> <p>11. Температура подачи простых и основных блюд из рыбы. Требования к качеству блюд.</p> <p>12. Требования к безопасности хранения приготовленной рыбы, предназначенной для последующего использования.</p>		
	<p>Лабораторная работа.</p> <p>1. Приготовление простых и основных блюд из отварной и припущенной рыбы. Органолептическая оценка готовности и качества блюд.</p> <p>2. Приготовление простых и основных блюд из жареной рыбы. Органолептическая оценка готовности и качества рыбных блюд.</p> <p>3. Приготовление простых и основных блюд из запеченной рыбы. Органолептическая оценка готовности и качества блюд из рыбы.</p>	8	2,3
	<p>Практические занятия</p> <p>1. Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций блюд из рыбы (включая гарнир и соус). Расчет количества порций блюд в зависимости от кондиции рыбного сырья.</p>	2	2,3
	<p>Самостоятельная работа.</p> <p>1. Технология приготовления простых и основных блюд из рыбы тушеной.</p> <p>2. Составление таблиц: «Требования к качеству простых и основных блюд из рыбы».</p>	10	2
<p>Тема 4.6 Технология приготовления простых и основных блюд из мяса, мясных продуктов, мясных субпродуктов.</p>	<p>Содержание</p>	22	1
	<p>1. Ассортимент простых и основных блюд из мяса и мясных продуктов мясных субпродуктов</p> <p>2. Правила выбора мясных полуфабрикатов, мясных продуктов, мясных субпродуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению простых и основных блюд из мяса и мясных продуктов.</p> <p>3. Методы приготовления мяса, мясных продуктов, мясных субпродуктов: варка в почти кипящей жидкости, варка на пару, припускание в небольшом количестве жидкости, жарка основным способом (до готовности и поверхностная), жарка в жарочном шкафу, жарка на гриле и плоской поверхности, жарка над</p>		

	<p>огнем, доведение до готовности в жарочном шкафу, тушение с гарниром и без, запекание, паровая конвекция, затягивание сливками, порционирование.</p> <p>4. Температурный режим и правила приготовления разных видов мяса и мясных продуктов.</p> <p>5. Технология приготовления отварных блюд из мяса и мясных продуктов: отварных сосисок, сарделек и варёной колбасы порциями, баранины отварной с овощами; котлет натуральных паровых.</p> <p>6. Технология приготовления жареных блюд из мяса и мясных продуктов: мясных продуктов, жаренных основным способом (сосиски, сардельки, варёная колбаса, ветчина, бекон); бифштекса, жаренного основным способом; лангета, жаренного на плоской поверхности; бефстроганов; шашлыка из баранины; натуральных котлет из телятины на кости; телячьей вырезки жаренной; эскалопа; антрекота; шницеля; ромштекса; котлет отбивных; поджарки; мясных продуктов, жаренных основным способом (сосиски, сардельки, варёная колбаса, ветчина, бекон), мясных продуктов (сосиски, сардельки, варёная колбаса, ветчина, бекон), жаренных на гриле и плоской поверхности; корейки свиной, жаренной на гриле.</p> <p>7. Технология приготовления тушёных блюд из мяса и мясных продуктов: гуляша; баранины тушеной с овощами; говядины тушеной в соусе; зраз отбивных; азу; рагу; свиной колбасы, томленной по-деревенски; жаркого по-домашнему, мясо духового.</p> <p>8. Технология приготовления запеченных блюд из мяса и мясных продуктов: солянки сборной на сковороде; телятины, запеченной в соусе.</p> <p>9. Технология приготовления из рубленых масс мяса: бифштекса рубленного; шницеля натурального рубленного; люля-кебаба; изделий из котлетной массы (котлеты жареные, биточки паровые, зразы жареные, тефтели тушеные, биточки запеченные по-казацки).</p> <p>10. Технология приготовления блюд из мясных субпродуктов в отварном, жареном, тушеном и запеченном виде в соответствии с методами приготовления и видом мясных субпродуктов и типом питания: языка отварного; языка жареного из отварного; рагу из языка; мозгов отварных; мозгов, жаренных в сухарях; вымени отварного; вымени тушеного в соусе; ножек свиных отварных; почек томленных в сливках; солянки с почками; почек по-русски; почек жареных с овощами; печени жаренной; сердца жареного; печени тушеной в соусе; печени по-строгановски; ассорти из субпродуктов, жаренного на сковороде с луком.</p> <p>11. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленного мяса и соответствия простых и основных блюд из мяса стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.</p> <p>12. Гарниры и соусы к блюдам из мяса, мясных продуктов, мясных субпродуктов.</p> <p>13. Технология приготовления густых подлив из мясного сочка.</p> <p>14. Правила порционирования мяса, варианты оформления простых и основных блюд из мяса, мясных продуктов, мясных субпродуктов.</p> <p>15. Температура подачи простых и основных блюд. Требования к качеству простых и основных блюд из мяса, мясных продуктов, мясных субпродуктов.</p> <p>16. Требования к безопасности хранения приготовленного мяса, простых и основных блюд из мяса, мясных продуктов, мясных субпродуктов, предназначенных для последующего использования.</p>		
	<p>Лабораторные работы.</p> <p>1. Приготовление простых и основных отварных блюд из мяса, мясных продуктов и мясных субпродуктов. Органолептическая оценка качества блюд.</p> <p>2. Приготовление простых и основных жареных блюд из мяса, мясных продуктов и мясных субпродуктов. Органолептическая оценка качества блюд.</p> <p>3. Приготовление простых и основных тушеных блюд из мяса, мясных продуктов и мясных субпродуктов.</p>	8	2,3

	<p>Органолептическая оценка качества блюд.</p> <p>4. Приготовление простых и основных запеченных блюд из мяса, мясных продуктов и мясных субпродуктов. Органолептическая оценка качества блюд.</p> <p>5. Приготовление простых и основных блюд из натуральной рубленой и из котлетной масс. Органолептическая оценка качества блюд.</p>		
	<p>Практические занятия</p> <p>1. Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций блюд из мяса, мясных продуктов, мясных субпродуктов (включая гарнир и соус).</p> <p>2. Расчет количества порций блюд в зависимости от кондиции мяса и мясных субпродуктов.</p>	2	2,3
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>1. Составление таблиц: «Требования к качеству простых и основных блюд из мяса, мясных продуктов и мясных субпродуктов».</p>	11	1,2
<p>Тема 4.7 Технология приготовления простых и основных блюд из домашней птицы.</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Ассортимент простых и основных блюд из домашней птицы.</p> <p>2. Правила выбора домашней птицы и кролика и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества для соответствия технологическим требованиям к простым и основным блюдам из домашней птицы.</p> <p>3. Методы приготовления домашней птицы: варка в почти кипящей жидкости, варка на пару и «овощной подушке», припускание в небольшом количестве жидкости, жарка основным способом (до готовности и поверхностная), жарка на гриле, жарка под прессом, жарка над огнем,), жарка в жарочном шкафу, доведение до готовности в жарочном шкафу, тушение с гарниром и без, запекание, паровая конвекция, затягивание сливками, порционирование.</p> <p>4. Температурный режим и правила приготовления разных видов домашней птицы.</p> <p>5. Технология приготовления простых и основных блюд из отварной и припущенной домашней птицы в соответствии с методами приготовления и видом домашней птицы: курицы отварной в целом виде; цыплят припущенных; филе куриного парового.</p> <p>6. Технология приготовления простых и основных блюд из жареной домашней птицы: цыплят-табака; жареной утиной грудки; котлет по-киевски; шницеля столичного; шашлыка из курицы; курицы в карри.</p> <p>7. Технология приготовления простых и основных блюд из тушёной домашней птицы: фрикасе из цыплят; жульена из курицы; рагу из субпродуктов кур; чахохбили из кур.</p> <p>8. Технология приготовления простых и основных блюд из рубленых масс домашней птицы: котлет рубленых из кур.</p> <p>9. Определение готовности и качества простых и основных блюд из домашней птицы органолептическим способом.</p> <p>10. Гарниры и соусы к блюдам из домашней птицы.</p> <p>11. Варианты оформления простых и основных блюд из домашней птицы.</p> <p>12. Температура подачи блюд и закусок из домашней птицы. Требования к качеству готовых простых и основных блюд из домашней птицы.</p> <p>13. Температурный режим и безопасность хранения простых и основных блюд из домашней птицы,</p>	14	1

	предназначенных для последующего использования.		
	Лабораторные работы. 1. Приготовление отварных простых и основных блюд из птицы. Органолептическая оценка качества блюд. 2. Приготовление жареных простых и основных блюд из птицы. Органолептическая оценка качества блюд. 3. Приготовление простых и основных тушеных блюд из птицы. Органолептическая оценка качества блюд. 4. Приготовление простых и основных блюд из котлетной массы птицы. Органолептическая оценка качества блюд.	4	2,3
	Практические занятия 1. Расчет массы сырья для приготовления блюд из птицы с учетом вида птицы и кондиции. 2. Работа со Сборником рецептов, нормативной и технологической документацией.	2	2,3
	Самостоятельная работа 1. Составление таблиц: «Требования к качеству простых и основных блюд из домашней птицы».	7	1,2
Тема 4.8 Технология приготовления простых и основных блюд из яиц и творога.	Содержание 1. Ассортимент простых и основных блюд из яиц и творога. 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к блюдам. 3. Методы приготовления простых и основных блюд из яиц: варка яиц в скорлупе до различной степени готовности (вмятку, «в мешочек» и вкрутую), варка яиц без скорлупы, варка на водяной бане при непрерывном помешивании, варка на пару в форме, жарка основным способом при непрерывном помешивании, жарка на сковороде, взбивание, смешивание, запекание в форме, фарширование, порционирование. 4. Методы приготовления основных холодных блюд из творога: протираание, отпрессовывание, смешивание, порционирование. 5. Методы приготовления основных горячих блюд из творога: протираание, отпрессовывание, смешивание, формование, варка в воде, варка на пару, жарка изделий из творога основным способом и во фритюре, запекание творожной массы, порционирование 6. Технология приготовления простых и основных отварных блюд из яиц в соответствии с методами приготовления: яиц вареных вмятку, яиц вареных, «в мешочек», яиц вареных вкрутую, вареных яиц «пашот»; вареных без скорлупы яиц вкрутую; яичной каши. 7. Технология приготовления простых и основных жареных блюд из яиц: яичницы-глазуньи натуральной; яичницы-глазуньи с ветчиной; яичницы-глазуньи с грибами; яичницы-глазуньи с помидорами; яичницы-глазуньи с луком; омлета, жаренного на сковороде натурального; омлета, жаренного на сковороде с мясными продуктами; омлета фаршированного; 8. Технология приготовления простых и основных запеченных блюд из яиц: драчены; яиц запеченных, яиц «бенедикт». 9. Технология приготовления начинок к яичным кашкам и омлетам. 10. Технология приготовления основных холодных блюд из творога в соответствии с методами приготовления: творог со сливками; творог с молоком; творожная масса с наполнителями. 11. Технология приготовления основных горячих блюд из творога в соответствии с методами	10	1

	<p>приготовления и видом творога и типом питания: сырников из творога; сырников из творога и моркови; вареников ленивых; пудинга парового; пудинга запеченного; запеканки из творога; шариков из творога, жареных во фритюре.</p> <p>12. Органолептические способы определения степени готовности и качества простых и основных горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога.</p> <p>13. Варианты оформления простых и основных блюд из яиц и творога.</p> <p>14. Температура подачи горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога.</p> <p>15. Требования к качеству готовых блюд.</p> <p>16. Требования к безопасности хранения приготовленных горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога, предназначенных для последующего использования.</p>		
	<p>Лабораторные работы.</p> <p>1. Приготовление основных блюд из отварных яиц. Органолептическая оценка качества блюд.</p> <p>2. Приготовление простых и основных блюд из жареных яиц. Органолептическая оценка качества блюд.</p> <p>3. Приготовление основных блюд из запечённых яиц. Органолептическая оценка качества блюд.</p> <p>4. Приготовление основных блюд из творога. Органолептическая оценка качества блюд.</p>	4	2,3
	<p>Практические занятия</p> <p>1. Расчет массы нетто яйца для приготовления блюд с учетом массы яйца в скорлупе.</p> <p>2. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.</p>	2	2,3
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>1. Составление таблиц: «Требования к качеству к простым и основным блюдам из яиц и творога».</p>	5	1,2
Раздел 5. Приготовление простой и основной холодной кулинарной продукции.		20	
МДК 01. Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции.			
Тема 5.1 Технология приготовления простых и основных холодных блюд и закусок.	Содержание	20	1
	<p>1. Ассортимент открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд.</p> <p>2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к бутербродам, салатам, основным холодным закускам, основным холодным рыбным и мясным блюдам.</p> <p>3. Методы приготовления холодных и горячих бутербродов: нарезка вручную и на слайсере, намазывание, укладка наполнителей, порционирование, запекание.</p> <p>4. Методы подготовки рыбных и мясных гастрономических продуктов и сыра для приготовления гастрономических продуктов порциями: зачистка, нарезка (вручную и на слайсере), порционирование.</p>		

	<p>5.</p> <p>6.</p> <p>7.</p> <p>8.</p> <p>9.</p> <p>10.</p> <p>11.</p> <p>12.</p> <p>13.</p> <p>14.</p> <p>15.</p> <p>16.</p> <p>17.</p>	<p>Способы и виды нарезки порционных гастрономических продуктов.</p> <p>Методы приготовления салатов: нарезка, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование.</p> <p>Технология приготовления салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: салатов из сырых овощей, фруктово-овощных салатов, салатов с различными наполнителями, салата греческого, салата «Цезарь», винегрета, сельди под «шубой», салатов с рыбой и морепродуктами, салатов с мясными продуктами, салата из сыра, салата из морской капусты; коктейль-салатов, фруктовых салатов.</p> <p>Методы приготовления простых и основных холодных закусок: очистка, нарезка вручную на кусочки, обработка на филе, измельчение, квашение, маринование, фарширование, взбивание, смешивание, охлаждение, порционирование.</p> <p>Технология приготовления простых и основных холодных закусок в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: закусок из черной и красной икры; сельди с луком; сельди с гарниром; селедочного форшмака; яиц под майонезом; фаршированных яиц; яиц со шкварками; редьки с маслом или сметаной; икры грибной; помидоров фаршированных; баклажанов фаршированных; маринованных/соленых грибов с красным луком и растительным маслом; лобио; капусты квашеной; капусты провансаль; овощей-гриль холодных; артишоков консервированных; икры овощной; фасоли в томатном соусе с чесноком.</p> <p>Методы приготовления простых и основных холодных рыбных и мясных блюд: охлаждение, очистка, обирание, нарезка, заливание желе, варка, порционирование.</p> <p>Технология приготовления простых и основных холодных рыбных и мясных блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: семги малосоленной; рыбы отварной с хреном; рыбы заливной порциями; студня рыбного; рыбы под соусом майонез; жареной рыбы под маринадом; ассорти рыбного; ассорти мясного; языка отварного; ростбифа с гарниром; домашней птицы жареной с гарниром; мяса заливного порциями, заливного из курицы; филе птицы под майонезом; сациви из курицы; студня мясного, студня из субпродуктов.</p> <p>Технология приготовления салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов, фруктовых и овощных соков и пюре.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд.</p> <p>Подходящие гарниры, заправки и соусы для отдельных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд.</p> <p>Варианты оформления салатов, коктейль-салатов, простых и основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд.</p> <p>Температура подачи салатов, простых и основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд.</p> <p>Требования к качеству готовых бутербродов, порционных гастрономических продуктов, приготовленных салатов, холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых бутербродов, порционных гастрономических продуктов, приготовленных салатов, простых и основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд, предназначенных для последующего использования.</p>		
--	---	--	--	--

	Лабораторная работа. 1. Приготовление бутербродов, простых и основных блюд и закусок из овощей, рыбы, мяса, яиц. 2. Органолептическая оценка качества блюд.	8	2,3
	Практические занятия 1. Расчёт сырья, определение количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья. Работа с НДС.	2	2,3
	Самостоятельная работа 1. Ассортимент открытых и закрытых бутербродов. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба с различными продуктами для бутербродов.	10	1,2,3
Раздел 6. Приготовление простых и основных десертов, холодных и горячих напитков		22	
МДК 01. Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции.			
Тема 6.1. Технология приготовления простых и основных десертов.	Содержание 1. Ассортимент простых и основных холодных и горячих десертов. 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к простым и основным холодным и горячим десертам. 3. Методы приготовления простых и основных холодных и горячих сладких блюд: нарезка, нанизывание на шпажки, бланширование, варка в сахарном сиропе, заливка сахарным сиропом (охлажденным и кипящим), протираание, загущение крахмалом, жарка во фритюре, запекание, порционирование. 4. Методы приготовления простых и основных холодных десертов: измельчение плодов ножом и в миксере, варка сахарного сиропа (среднего и крепкого), варка фруктов, запекание в фольге, прогревание ягод, протираание в пюре, варка пюре, смешивание, взбивание, смешивание с одновременным взбиванием, замачивание желатина и агар-агара, желирование, разливание в формы, охлаждение, варка на водяной бане, выемка из форм, выпекание готовых видов теста, пропитывание, прослаивание, нарезка, порционирование, глазирование. 5. Технология приготовления простых и основных холодных десертов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: фруктового ассорти с шоколадным соусом; фруктового салата с взбитыми сливками; киселя густого клюквенного; желе апельсинового со свежими фруктами; слоеного	16	1

	<p>малинового желе с взбитыми сливками; мусса ягодного со взбитыми сливками; груш с ванильным муссом; мусса клюквенного с печеным яблоком; мусса двухслойного (яблоко/персик); самбука яблочного с коричневым соусом; самбука из абрикосового пюре с консервированным персиком; крема ягодного с соусом; йогуртового крема; творожного пирога с ягодами; бисквитного рулета с фруктами; пая с ягодными и фруктовыми начинками; яблочного пая; фруктовых тарталеток; открытого пирога с джемом; тартинок с шоколадным муссом; шоколадных профитролей; лимонного фламмери с виноградным сиропом.</p> <p>6. Методы приготовления простых и основных горячих десертов: прогревание, жарка основным способом, жарка на гриле, запекание, проваривание на водяной бане, разливка и раскладывание в формы, варка на пару, выпекание, запекание, выемка из форм, обмакивание, порционирование.</p> <p>7. Технология приготовления простых и основных горячих десертов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: яблок, запеченных в красном вине, фруктов гриль с ликером, гренок с фруктами, яблок-гриль на тостах с корицей, запеченных фруктов с соусом, блинчиков с ягодами, блинчиков фаршированных, оладьев яблочных с пикантным соусом, клецок с соусом, творожной запеканки с ягодами, пудинга творожного парового глазированного, пудинга яблочного запеченного с миндалем, пудинга фруктового парового, пудинга рисового парового с соусом, ризотто с яблоками и лимоном, яблочного сладкого омлета, омлета, фаршированного ягодами и фруктами, гурьевской каши, шарлотки с яблоками, фламбированных груш с малиновым соусом.</p> <p>8. Органолептические способы определения степени готовности и качества простых и основных холодных и горячих десертов</p> <p>9. Варианты оформления простых и основных холодных и горячих десертов для подачи.</p> <p>10. Температура подачи простых и основных холодных и горячих десертов. Требования к качеству готовых десертов.</p> <p>11. Требования к безопасности хранения приготовленных простых и основных холодных и горячих десертов, предназначенных для последующего использования.</p>		
	Лабораторная работа. Приготовления простых и основных холодных и горячих десертов. Органолептическая оценка качества блюд.	8	2,3
	Практические занятия 1. Расчет массы сырья для приготовления десертов. 2. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.	2	2,3
	Самостоятельная работа. 1. Составление таблиц: «Требования к качеству к простым и основным холодным и горячим десертам».	8	1,2
<p>Тема 6.2. Технология приготовления простых и основных холодных и горячих напитков.</p>	Содержание	6	1
	<p>1. Ассортимент простых и основных холодных и горячих напитков. 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к холодным и горячим напиткам. 3. Методы приготовления простых горячих напитков: заваривание, доведение до кипения, процеживание, смешивание, растирание, отстаивание, порционирование. 4. Технология приготовления простых горячих напитков в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: чая с сахаром, чая с лимоном, чая с молоком; кофе черного с сахаром, кофе с молоком, кофе из консервов «Кофе натуральный со сгущенным молоком», кофейного напитка, какао с молоком.</p>		

	<p>5. Методы приготовления основных холодных и горячих напитков: отжимание соков, проваривание плодов и отжимок, настаивание, процеживание, обжарка хлеба в печи, варка настоев, замачивание, смешивание, охлаждение, порционирование.</p> <p>6. Технология приготовления основных холодных и горячих напитков в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: смешанных (купажированных) соков; морсов из сочных ягод; лимонного/апельсинового напитка; напитка из ревеня; напитка из плодов шиповника; сбитней; хлебного кваса; фруктового кваса; напитка «Петровского»; холодного апельсинового/лимонного чая; горячего лимонного/малинового пунша; горячего пунша с пряностями; горячего пунша с молоком; глинтвейна.</p> <p>7. Органолептические способы определения степени готовности простых горячих напитков и основных холодных и горячих напитков.</p> <p>8. Температура подачи простых и основных холодных и горячих напитков Требования к качеству.</p> <p>9. Варианты оформления простых и основных холодных и горячих напитков для подачи.</p> <p>10. Требования к безопасности хранения приготовленных простых и основных холодных и горячих напитков, предназначенных для последующего использования.</p>		
	Лабораторная работа. Не предусмотрено	-	-
	Практические занятия. Не предусмотрено	-	-
	Самостоятельная работа. 1. Составление таблиц: «Требования к качеству к простым и основным холодным и горячим напиткам».	3	1,2
Раздел 7. Приготовление простых и основных мучных блюд, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		20	
МДК 01. Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции.			
Тема 7.1 Технология приготовления простых и основных мучных блюд.	Содержание.	4	1
	<p>1. Ассортимент простых и основных мучных блюд.</p> <p>2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.</p> <p>3. Методы приготовления основных мучных блюд: замешивание крутого и жидкого пресного теста, замешивание дрожжевого теста (жидкого, средней густоты, густого), замешивание заварного теста, замешивание теста на соде, замешивание теста без разрыхлителей, раскатывание теста, разделка, формовка, раскатывание, нарезка, подсушивание, охлаждение, замораживание, варка в воде, варка на пару, жарка основным способом, жарка во фритюре, выпекание на сковороде и в печи, запекание, порционирование.</p> <p>4. Технология приготовления простых и основных мучных блюд в соответствии с методами приготовления, видом мучных блюд и типом питания: пельменей жареных; пельменей запеченных; вареников</p>		

	5.	запеченных; мантов; равиолей; блинов пшеничных; блинов скороспелых; блинов фаршированных; блинчиков фаршированных; оладий с наполнителями; профитролей; клецок мучных отварных; тарталеток.		
	6.	Органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству мучных блюд.		
	7.	Температура подачи основных мучных блюд.		
		Варианты оформления простых и основных мучных блюд для подачи.		
		Требования к безопасности хранения простых и основных мучных блюд, предназначенных для последующего использования.		
	Лабораторная работа. Не предусмотрено		-	-
	Практические занятия. Не предусмотрено		-	-
Тема 7.2	Содержание		16	1
Технология приготовления простых и основных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	1.	Ассортимент простых и основных хлебобулочных изделий.		
	2.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.		
	3.	Методы приготовления простых и основных хлебобулочных изделий и хлеба: смешивание, замешивание опары, замешивание теста, разделка, порционирование теста, формовка (ручная и машинная), расстойка, выпечка изделий на листах и в формах.		
	4.	Технология приготовления мучных изделий в соответствии с методами приготовления и видом мучных изделий: пельменей с различными фаршами (полуфабрикат), вареников с различными начинками (полуфабрикат), чебуреков (полуфабрикат), беляшей (полуфабрикат), хвороста (полуфабрикат); технология приготовления лапши домашней, жидкого теста (темпура) и теста кляр.		
	5.	Технология приготовления простых и основных хлебобулочных изделий в соответствии с методами приготовления и типом теста: булочек в ассортименте, кренделей, плюшек, рогаликов с начинкой, булочек с маком, рулетов со сладкой начинкой, венка из рулета с надрезами, формовой булки из рулета, формовой булки с миндалем, пирогов со сладкой начинкой, пампушек, кексов дрожжевых, ромовой бабы, печенья из дрожжевого теста.		
	6.	Режим выпечки основных хлебобулочных изделий (время, температура, влажность).		
	7.	Технология приготовления фаршей и начинок для мучных изделий.		
	8.	Органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству хлебобулочных изделий.		
	9.	Методы приготовления полуфабрикатов для основных мучных кондитерских изделий: смешивание, подогревание, взбивание, замешивание теста, прослаивание теста, заваривание муки, раскатка, формовка, отсаживание из кондитерского мешка, охлаждение теста.		
	10	Температурный режим и правила приготовления разных типов теста.		
	11	Технология приготовления полуфабрикатов для основных мучных кондитерских изделий в соответствии с методами приготовления и типом теста: бисквитного полуфабриката, песочного полуфабриката (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного теста.		
	12	Требования к безопасности хранения простых и основных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских полуфабрикатов, предназначенных для последующего использования.		
	Лабораторная работа.		8	2,3
	1. Приготовление изделий из дрожжевого теста. Органолептическая оценка качества хлебобулочных изделий.			

	2. Приготовление бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного теста.		
	Практические занятия. Не предусмотрено	-	-
	Самостоятельная работа. 1. Технология приготовления фаршей и начинок для мучных изделий.	9	2,3
Примерная тематика курсовых работ (проектов) <i>Не предусмотрена</i>			
Учебная практика. Проводится концентрированно. Виды работ: 1. Проверять органолептическим способом качество традиционных видов овощей, грибов, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных субпродуктов и домашней птицы. 2. Подготавливать и безопасно эксплуатировать технологическое оборудование для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, мясных субпродуктов и домашней птицы. 3. Выбирать производственный инвентарь для приготовления полуфабрикатов и безопасно его использовать. 4. Соблюдать санитарный режим приготовления и хранения полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, мясных субпродуктов и домашней птицы. 5. Освоить приёмы механической и ручной очистки, ручной доочистки и простых форм нарезки традиционных видов овощей. 6. Определять температурный и временной режим размораживания рыбы с костным скелетом с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдать технологические требования при подготовке рыбы с костным скелетом для приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд. 8. Проводить технологический процесс по разделке и обвалке четвертин говядины, полутуш телятины, свинины, бараньих туш и подготовке отдельных частей мяса из говядины, телятины, свинины и баранины в соответствии с требованиями. 9. Создавать и поддерживать условия правильного хранения охлажденных и мороженых крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, телятины, баранины и свинины, предназначенных для последующего использования. 10. Нарезать мясо на порционные и мелкокусковые полуфабрикаты, отбивать порционные куски ручным и механическим способом и придавать им определённую форму. 11. Пропускать мясо через мясорубку для приготовления рубленой и котлетной массы; вымешивать измельченное мясо с другими ингредиентами; выбивать котлетную массу; порционировать и формовать изделия из рубленой и котлетной массы. 12. Осуществлять различные действия по обработке мясных субпродуктов. Соблюдать технологические требования при приготовлении полуфабрикатов из мясных субпродуктов 13. Приготавливать полуфабрикаты из домашней птицы: производить формовку (заправку) для приготовления тушки целиком, разрубать на отдельные части, порционные и более мелкие куски; пластовать тушки цыплят; снимать мякоть с тушек; вырезать и зачищать филе вместе с косточкой и без; формовать и панировать котлеты и шницели из куриного филе в лезоне и кусочках хлеба. 14. Приготавливать полуфабрикаты из котлетной массы домашней птицы. 15. Охлаждать и замораживать приготовленные основные полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных субпродуктов и домашней птицы с учетом требований к безопасности пищевого продукта. 16. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных супов, простых и основных соусов, простых и основных блюд из овощей, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий. 16. Проводить технологический процесс приготовления бульонов и отваров с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. 17. Подготавливать продукты, входящие в состав супа: пассеровать овощи, томатные продукты и муку, готовить гарниры для супов. 18. Проводить технологический процесс приготовления основных супов: закладывать продукты в определенной последовательности с учетом		252	

<p>продолжительности их варки; доводить суп до кипения и варить на медленном огне до готовности; настаивать супы по окончании варки.</p> <p>19. Порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи.</p> <p>20. Подготавливать отдельные компоненты и соусные полуфабрикаты для простых и основных соусов.</p> <p>21. Готовить простые и основные блюда из овощей, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий.</p> <p>22. Определять органолептическим способом правильность приготовления простых и основных блюд из овощей, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий их готовность для подачи.</p> <p>23. Сервировать и оформлять блюда для подачи в виде блюд и гарниров с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		
<p>Производственная практика. Проводится концентрированно.</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определять качество различных видов сырья и дополнительных ингредиентов органолептическим способом. 2. Подготавливать и безопасно эксплуатировать технологическое оборудование для приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции. 3. Выбирать производственный инвентарь для приготовления простых и основных горячих блюд из рыбы, мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы и безопасно его использовать. 4. Приготавливать простые и основные горячие блюда из рыбы. 5. Приготавливать простые и основные горячие мясные блюда. 6. Приготавливать простые и основные горячие блюда из мясных субпродуктов. 7. Приготавливать простые и основные блюда из домашней птицы. 8. Порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда из рыбы, мяса, мясных субпродуктов и домашней птицы для подачи в виде основного блюда. 9. Обеспечивать соблюдение температурного и санитарного режима приготовления и хранения горячей кулинарной продукции. 10. Приготавливать открытые и закрытые бутерброды, простые и основные холодные блюда и закуски из рыбы, мяса, птицы. 11. Порционировать, сервировать и оформлять открытые и закрытые бутерброды, 12. Определять правильный температурный и санитарный режим приготовления и хранения открытых и закрытых бутербродов, простых и основных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы. 13. Приготавливать простые и основные холодные и горячие десерты. 14. Определять органолептическим способом правильность приготовления основных холодных и горячих десертов и их готовность для подачи. 15. Сервировать и оформлять основные холодные и горячие десерты с учетом требований к безопасности готовой продукции. 16. Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении основных холодных и горячих десертов, предназначенных для последующего использования. 17. Приготавливать основные мучные блюда. 18. Использовать различные технологии приготовления теста, мучных изделий и основных мучных блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. 19. Определять органолептическим способом правильность приготовления теста, мучных изделий и основных мучных блюд и готовность основных мучных блюд для подачи. 20. Сервировать и оформлять основные мучные блюда для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции. 21. Определять правильный температурный и временной режим охлаждения и замораживания приготовленных мучных изделий (полуфабрикатов) и теста с учетом требований к безопасности продукции. 22. Определять правильный температурный и временной режим при подаче основных мучных блюд и хранении приготовленных мучных изделий, предназначенных для последующего использования. 	108	
Итого	798	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 Выполнение работ по профессии «повар»

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие **учебных кабинетов**: технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства.

Учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- действующие модели технологического оборудования и производственный инвентарь;
- оборудованное рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-методической документации по профессиональному модулю.
- наглядные пособия.

Технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные (мультимедиа проектор, компьютеры, принтер, сканер) и телекоммуникационные (Интернет-ресурсы) и др.

Оборудование **Учебного кулинарного цеха** и его рабочих мест:

- производственные столы;
- ванны;
- бытовые раковины;
- электросушилки;
- электрорыбоочистка;
- плиты;
- конвектоматы;
- пароварки;
- массажеры;
- инъекторы;
- фритюрницы;
- комби-гриль;
- механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/блендеры, овощерезки и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- посудомоечная машина;

- производственный инвентарь и инструменты;
- налитная и столовая посуда;
- приборы;
- сырье, продукты.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которые рекомендуется проводить концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на производственной и учебной практике: производственные столы, наборы инструментов и инвентаря, посуды, сырья и продукты.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2006, 484 с.
2. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2008, 272 с.
3. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, 272 с.
4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2001, 480 с.
5. Лифшиц М.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Юрайт – Издат, 2002, 296 с.
6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2007, 170 с.
7. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 5 издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2005, 416 с.

Дополнительные источники:

1. Отечественные журналы:
 - a. «Рестораны и гостиницы»
 - b. «Торговое оборудование»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием проведения учебных занятий по профессиональному модулю является наличие оборудованных рабочих мест учебных кабинетов по количеству обучающихся.

Обязательным условием допуска к учебной и производственной практике по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по профессии «повар» является наличие у обучающегося документально оформленного медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

Обязательным условием допуска к производственной практике по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии «повар», является освоение компетенций в рамках дисциплин: «Математика», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Охрана труда».

Для оценки освоенных компетенций в рамках профессионального модуля в конце учебной и производственной практики предусматривается выполнение контрольного задания, которое включает теоретическую часть и выполнение комплексного практического задания. Контрольное задание выполняется каждым студентом самостоятельно и оценивается руководителем практики.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу «Технология приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции»: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии «повар» в рамках специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты:

- преподаватели дисциплин: «товароведение продовольственных товаров», «оборудование предприятий общественного питания», «технология продукции общественного питания», «организация производства в предприятиях общественного питания»;
- преподаватели общепрофессиональных дисциплин: «Охрана труда», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания»;
- преподаватель дисциплины «Математика».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Мастера производственного обучения: дипломированные специалисты, имеющие среднее профессиональное и/или высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка по профилю специальности в передовых предприятиях общественного питания не реже 1-го раза в 3 года.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «повар»**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
<p>ПК 1. Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильное выполнение технологического процесса обработки традиционных видов овощей и грибов. 2. Правильное выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из различного вида мясного сырья для простых и основных блюд. 4. Правильное оценивание качества и безопасность сырья и полуфабрикатов органолептическим способом. 5. Правильный выбор условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН. 6. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы 7. Правильная организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов для простой и основной кулинарной продукции в соответствии требованиями. 8. Правильная оценка качества полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы. 9. Создание условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями. 	<p>Экспертная оценка выполнения практических заданий по приготовлению полуфабрикатов.</p>

<p>ПК 2 Готовить основные горячие и холодные супы.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильная оценка, контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления супов органолептическим способом. 2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления супов. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления основных супов. 4. Правильная организация рабочего места для приготовления супов в соответствии с заданием. 5. Правильная оценка качества супов органолептическим способом. 6. Правильный выбор температурного режима, приготовления и безопасного хранения основных супов. 	<p>Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению супов</p>
<p>ПК 3 Готовить основные горячие и холодные соусы.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильная оценка, контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления соусов органолептическим способом. 2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления соусов. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления основных соусов. 4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения соусов. 5. Правильная организация рабочего места для приготовления соусов в соответствии с заданием. 6. Правильная оценка качества соусов органолептическим способом. 7. Правильное использование полуфабрикатов для соусов промышленной выработки 	<p>Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению соусов.</p>

<p>ПК 4 Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий органолептическим способом. 2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий. 4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. 5. Правильная организация рабочего места для приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с заданием. 6. Правильная оценка качества блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. 7. Правильный подбор соусов к блюдам из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. 8. Правильное оформление и подготовка блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий к подаче. 	<p>Экспертная оценка выполнения практических заданий по приготовлению простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p>
---	---	---

<p>ПК 5. Готовить простые и основные блюда из рыбы.</p> <p>ПК 6. Готовить простые и основные блюда из мяса.</p> <p>ПК 7. Готовить простые и основные блюда из домашней птицы.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы органолептическим способом. 2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в т.ч. в условиях производства. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных блюд из рыбы, мяса и птицы. 4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд из рыбы, мяса и птицы, в т.ч. в условиях производства. 5. Правильная организация рабочего места для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с заданием. 6. Правильная оценка качества блюд из рыбы, мяса и птицы органолептическим способом. 7. Правильный подбор гарниров и соусов к блюдам из рыбы, мяса и птицы. 8. Правильное оформление и подготовка горячих блюд из рыбы, мяса, птицы к подаче. 	<p>Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению простых и основных блюд из рыбы, мяса и птицы.</p>
<p>ПК 8. Готовить простые и основные блюда из яиц, творога.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для приготовления горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога органолептическим способом. 2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд из яиц, творога в т.ч. в условиях производства. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных блюд из яиц, творога. 4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд из яиц, творога, в т.ч. в условиях производства. 5. Правильная организация рабочего места для приготовления горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога. 6. Правильная оценка качества горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога органолептическим способом. 7. Правильное оформление и подготовка к 	<p>Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению простых и основных горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога.</p>

		подаче горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога.	
ПК 9. Готовить простые и основные холодные блюда и закуски.		<p>1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд органолептическим способом.</p> <p>2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд в т.ч. в условиях производства.</p> <p>3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд.</p> <p>4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд, в т.ч. в условиях производства.</p> <p>5. Правильная организация рабочего места для приготовления открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд.</p> <p>6. Правильная оценка качества открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд органолептическим способом.</p> <p>7. Правильное оформление и подготовка к подаче открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд</p>	Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд.
ПК10. Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки.		<p>1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков органолептическим способом.</p> <p>2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков в т.ч. в условиях производства.</p>	Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению простых и основных десертов, холодных и горячих напитков.

	<p>3.Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков.</p> <p>4.Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, в т.ч. в условиях производства.</p> <p>5.Правильная организация рабочего места для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков.</p> <p>6.Правильная оценка качества простых и основных десертов, холодных и горячих напитков органолептическим способом.</p> <p>7.Правильное оформление и подготовка к подаче простых и основных десертов, холодных и горячих.</p>	
<p>ПК11. Готовить простые и основные мучные блюда и хлебобулочные изделия.</p>	<p>1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для приготовления простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий и основных видов теста органолептическим способом.</p> <p>2.Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий и основных видов теста в т.ч. в условиях производства.</p> <p>3.Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий и основных видов теста.</p> <p>4.Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий и основных видов теста в т.ч. в условиях производства.</p> <p>5.Правильная организация рабочего места для приготовления простых и основных мучных блюд и хлебобулочных изделий и основных видов теста.</p> <p>6.Правильная оценка качества простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий и основных видов теста органолептическим способом.</p> <p>7.Правильное оформление и подготовка к подаче простых и основных мучных блюд.</p> <p>8.Правильное оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий.</p>	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии	<i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с идентификацией товаров по ассортиментной принадлежности, оценкой качества товаров, выполнением заданий эксперта – коррективкой профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по работе с продовольственными и непродовольственными товарами.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; Использование различных источников, включая электронные и Интернет – ресурсы.	
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и	Демонстрация умения анализировать и оценивать	

оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий при выполнении профессиональных задач	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы; Своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов производства товаров	
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Проявление интереса к профессиональной деятельности в армейских условиях.	