ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |
| --- |
| Приложение № 27 к ППО СПА  по профессиям:  17353 Продавец продовольственных товаров  17351 Продавец непродовольственных товаров  17530 Рабочий зеленого строительства  16675 Повар |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР**

2019 г.

Рабочая программа ПМ.04. Выполнение работ по профессии Повар для выпускников школ, освоивших общеобразовательные программы основного общего образования разработана государственным автономным профессиональным образовательным учреждением Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж» (далее – ГАПОУ ТО ГАПК) на основе приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 года № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (с изменениями на 27 октября 2015 года), с учетом требований рынка труда; на основе ЕКТС и профессиональных стандартов по профессии: 16675 Повар

**Разработчики:**

Береснева Рита Николаевна, преподаватель высшей квалификационной категории государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж».

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | стр.  4 |
|  |
| 3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля | 9 |
| 4 условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 34 |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) | 39 |

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ профессионального модуля**

**1.1. Область применения примерной программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы по профессиональной подготовке и социальной адаптации по профессии 16675 Повар

***1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:***

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности *Выполнение* работ по профессии «Повар» и соответствующие ему***профессиональные компетенции:***

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и

регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов

разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов

разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы

для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного

ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов,

отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов

разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных

изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки

разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и

кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы

для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с

инструкциями и регламентами;

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов,

заправок разнообразного ассортимента;

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации салатов разнообразного ассортимента;

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного

ассортимента;

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы

для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного

ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь,

кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и

регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных

полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к

реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к

реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к

реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

**уметь:**

* проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
* обрабатывать различными методами овощи и грибы;
* нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
* охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.
* проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
* готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
* проверять органолептическим способом качество и соответствие основных документов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам и соусам;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
* использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
* оценивать качество готовых блюд;
* охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов; -проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
* производить обработку рыбного сырья;
* производить приготовление и подготовку полуфабрикатов из рыбы,
* готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом,
* использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы, оценивать качество готовых блюд.
* проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
* использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
* проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
* использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
* оценивать качество холодных блюд и закусок;
* выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
* проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* определять их соответствие техническим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
* использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
* оценивать качество готовых блюд;

знать:

* ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
* характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
* технику обработки овощей, грибов, пряностей;
* способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
* правила хранения овощей и грибов;
* ассортимент, товароведческую характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
* способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
* температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
* правила проведения бракеража;
* способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд и гарниров, температуру подачи;
* правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

* классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
* правила безопасного использования, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
* классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
* последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и

приготовлении блюд из рыбы;

* классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
* последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и

приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

* способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
* классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
* правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
* последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и

приготовлении холодных блюд и закусок;

* требования к качеству холодных блюд и закусок;
* классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
* правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
* последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
* правила проведения бракеража;
* способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд и гарниров;
* правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
* виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
* правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами |

# 3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-1)\*** | **Всего часов** | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | ***Практика*** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,**  часов | **Учебная,**  часов | ***Производствен***  ***ная,ч*** |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лаб. работы и практ. занятия,ч** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** | ***6*** | ***7*** | ***8*** |
| **ПК 1.1-1.4** | **Раздел 1.** Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов. |  | **24** | 13 |  |  |  |
| **ПК 2.1-2.8** | **Раздел 2.** Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста |  | **22** | 9 |  |  |  |
| **ПК 3.1-3.6** | **Раздел 3.** Технология подготовки сырья и приготовление супов и соусов. |  | **18** | 9 |  |  |  |
| **ПК 4.1-4.5** | **Раздел 4.** Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом |  | **25** | 12 |  |  |  |
| **ПК 5.1-5.5** | **Раздел 5.** Приготовление блюд из мяса и домашней птицы |  | **35** | 18 |  |  |  |
| **ПК 6.1-6.4** | **Раздел 6.** Приготовление и оформление холодных блюд и закусок |  | **17** | 11 |  |  |  |
| **ПК 7.1-7.3** | **Раздел 7.** Приготовление сладких блюд и напитков |  | **7** | 5 |  |  |  |
|  | **Производственная практика**, часов |  |  | | | |  |
|  | ***Всего:*** | ***616*** | ***148*** | *77* | ***-*** | ***216*** | ***252*** |
| ***Итоговый контроль проводится в форме экзамена (4 семестр)*** | | | | | | | |

**3.1. Содержание обучения по профессиональному модулю**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинпрных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | | Объем  часов | Уровень  Освоения |
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| |  | | --- | | МДК 04.01. Выполнение работ по профессии Повар | | | |  |  |
| Раздел 1.Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | | | 23 |  |
| |  | | --- | | Тема 1.1 Требования к  качеству различных видов  овощей и грибов | | | Содержание учебного материала | 1 |  |
| |  | | --- | | Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству  различных видов овощей и грибов.  Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок,  применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.  Современные способы обработки овощей и методы защиты потребителей  от вредного влияния химических веществ, используемых при обработке  овощей (солонин, нитраты и др.).  Органолептическая оценка качества овощей и грибов. | | 1 | 2 |
| Тема 1.2 Механическое  оборудование для  обработки овощей и  грибов.  Весоизмерительное и  холодильное  оборудование | | Содержание учебного материала | 1 |  |
| Виды технологического оборудования и производственного инвентаря,  используемых при обработке овощей, грибов, пряностей.  Правила безопасного использования механического оборудования..  Механическое оборудование для нарезки овощей.  Весоизмерительное и холодильное оборудование.  Инструкции, схемы работы на механическом оборудовании для обработки овощей и грибов.. Органолептическая оценка качества овощей. | 1 | 2 |
| Тема 1.3  Основные приёмы  обработки овощей и  грибов, пряностей | | Содержание учебного материала | 1 |  |
| Основные приемы механической кулинарной обработки овощей и грибов.  Последовательность операций обработки овощей.  Виды обработки: сортировка, очистка, измельчение, просеивание.  Промывка овощей, особенности промывки различных овощей.  Сортировка овощей, ее назначение, виды.  Подготовка основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок,  применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. | 1 | 2 |
| Тема 1.4  Обработка клубнеплодов и  корнеплодов. | | Содержание учебного материала | 3 |  |
| Особенности обработки клубнеплодов и корнеплодов. Виды обработки:  сортировка, калибровка, мытье, очистка, доочистка.  Способы очистки и нарезки: ручной, механизированный.  Формы нарезки, их назначение. Условия минимизации отходов. Использование отходов в приготовлении блюд .Охлаждение и заморозка нарезанных овощей. Условия и сроки хранения. | 1 | 2 |
| Лабораторная работа | 2 |  |
| Приемы нарезки овощей . Формы нарезки овощей, грибов. Подготовка овощей для фарширования. | 2 | 2 |
| Тема 1.5 Обработка салатно-  шпинатных, капустных,  луковых и десертных  овощей | | Содержание учебного материала | 3 |  |
| Особенности обработки салатно-шпинатных, капустных, луковых,  десертных овощей. Виды обработки: сортировка, очистка, мытье.  Способы и формы нарезки, их назначение.  Условия минимизации отходов. Использование отходов в приготовлении блюд.  Полуфабрикаты из овощей. Охлаждение и заморозка нарезанных овощей.  Условия и сроки хранения. Условия минимизации отходов. Использование  отходов в приготовлении блюд. | 1 | 2 |
| Лабораторная работа | 2 |  |
| Формы нарезки салатных, капустных, луковых и десертных овощей. | 2 | 2 |
| Тема 1.6  Обработка плодовых  овощей и грибов. | | Содержание учебного материала | 1 |  |
| Особенности обработки плодовых овощей, грибов. Требования к качеству  овощей, грибов. .Приемка: органолептическая оценка качества, взвешивание. Виды обработки: сортировка, калибровка, мытье, очистка.  Способы и формы нарезки, их назначение. Условия и сроки хранения.  Формы нарезки овощей, их назначение. | 1 | 2 |
| Содержание учебного материала | 3 |  |
| Тема 1.7  Блюда и гарниры из жареных овощей | | Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из жареных овощей. Приготовление котлетной массы. Правила проведения бракеража.  Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и  гарниров из жареных овощей, температура подачи.  Блюда и гарниры из жареных овощей:  - картофель жареный основным способом, во фритюре, в жарочном шкафу;   * кабачки, тыква, баклажаны, помидоры жареные; * котлеты морковные, свекольные, картофельные; * шницель из капусты;   - зразы и крокеты картофельные | 1 | 2 |
| Лабораторная работа | 2 |  |
| Приготовление гарниров из жареных овощей : котлеты морковные, свекольные, картофельные. | 2 |  |
| Тема 1.8  Блюда и гарниры из  тушеных и запеченных  овощей | | Содержание учебного материала | 5 |  |
| Температурный режим и правила приготовления простых блюд и  гарниров из тушеных и запеченных овощей.Правила проведения бракеража.  Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и  гарниров из тушеных и запеченных овощей, температура подачи.  Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей:   * рагу из овощей; * картофельная запеканка; * рулет картофельный; * капуста, запеченная под соусом; * солянка овощная; * голубцы овощные;   помидоры, перец, кабачки, баклажаны фаршированные | 1 | 2 |
| Лабораторная работа | 4 |  |
| Приготовление простых блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей: солянка овощная, картофельная запеканка. | 4 | 2 |
| Тема 1.9  Блюда и гарниры из  отварных и  припущенных овощей | | Содержание учебного материала | 3 |  |
| Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров  из отварных и припущенных овощей. Правила проведения бракеража.  Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и  гарниров из отварных и припущенных овощей, температура подачи.  Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей:   * отварные картофель, капуста, зеленый горошек, спаржа; * картофельное, морковное, свекольное пюре; * картофель в молоке;   - капуста отварная с маслом или соусом;   * припущенные морковь, капуста, тыква, кабачки, шпинат, щавель, зеленый горошек;   овощи, припущенные в молочном соусе. | 1 | 2 |
| Лабораторная работа | 2 |  |
| Приготовление простых блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей: капуста отварная с маслом и соусом, морковь припущенная. | 2 | 2 |
| Тема 1.10  Блюда и гарниры из грибов | | Содержание учебного материала | 2 |  |
| Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из грибов.  Правила проведения бракеража.  Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд из грибов, температура подачи.  Блюда и гарниры из грибов   * грибы в сметанном соусе; * грибы, тушенные с картофелем; | 1 | 2 |
| Лабораторная работа | 1 |  |
| Приготовление простых блюд и гарниров из грибов: грибы, тушенные с картофелем. | 1 | 2 |
| Раздел 2 Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | | | 22 |  |
| Тема 2.1. Приготовление  блюд и гарниров из круп. Приготовление каш. | Содержание учебного материала | | 3 |  |
| Подготовка сырья, проверка органолептическим способом качества  зерновых товаров, молочных продуктов, пищевых жиров, сахара.  Производственный инвентарь, виды технологического оборудования,  правила их безопасного использования при приготовления каш; посуда.  Технология приготовления и оформления жидких, вязких, рассыпчатых  каш из цельных дробленых круп и хлопьев на молоке, или смеси воды с  молоком. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых  блюд, правила хранения.  Правила проведения бракеража.  Каши:  - гречневая каша;  - рисовая каша;  - пшённая каша;  - манная каша;  - перловая каша | | 2 | 2 |
| Практическая работа | | 1 |  |
| Составление технологических карт изделий из вязких каш, котлет, биточков | | 1 | 2 |
| Тема 2.2 Приготовление  блюд и гарниров из бобовых. | Содержание учебного материала | | 4 |  |
| Приготовление блюд из бобовых. Основные виды бобовых, их  ассортимент, значение и пищевая ценность. Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров.  Определение степени готовности, вкусовые качества.  Способы сервировки и вариант оформления, подачи простых блюд и  гарниров; температура подачи.  Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых  блюд. Правила проведения бракеража.  Блюда и гарниры из бобовых:  - пюре из бобовых (горошница);   * бобовые с жиром и луком; * бобовые в соусе; | | 2 | 2 |
| Лабораторная работа | | 2 |  |
| Приготовление блюд из бобовых (пюре из бобовых (горошница),  бобовые с жиром и луком, бобовые в соусе) | | 2 | 2 |
| Тема 2.3 Приготовление  блюд из макаронных  изделий | Содержание учебного материала | | 4 |  |
| Разновидности сырья для приготовления блюд из макаронных изделий  производители, формы изделий и т.д.). Варка макарон разными способами.  Приготовление блюд из макаронных изделий.  Способы сервировки и варианты оформления, подачи простых блюд и гарниров; температура подачи.  Блюда из макаронных изделий:   * макароны отварные; * макаронник; * лапшевник с творогом;   запеканки с макаронными изделиями (макароны, запечённые с сыром; макароны, запечённые с овощами и др.). | | 2 | 2 |
| Лабораторная работа | | 2 |  |
| Приготовление изделий из макаронных изделий макароны отварные,  макаронник, лапшевник с творогом, запеканки с макаронными изделиями. | | 2 | 2 |
| Тема 2.4 Приготовление  блюд из яиц | Содержание учебного материала | | 3 |  |
| Виды яичных продуктов и их взаимозаменяемость. Требования к качеству.  Проверка органолептическим способом качества яиц.  Варка яйца в скорлупе до различной степени готовности (всмятку, «в  мешочек» и вкрутую).  Приготовление блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки  (варить, жарить, запекать).Приготовление омлетов. Фарширование омлетов  Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд и гарниров из  яиц; температура подачи.  Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых  блюд.Правила проведения бракеража.  Блюда из яиц:   * омлет фаршированный; * омлет запечённый; * яйца, фаршированные помидором; * яичница-глазунья; * яйца на гренках; * омет натуральный жареный; * омлет паровой; * омлет смешанный; * драчена. | | 1 | 2 |
| Лабораторная работа | | 2 |  |
| Приготовление изделий из яиц: омлет фаршированный, яйца фаршированные помидорами | | 2 | 2 |
| Тема 2.5 Приготовление  блюд из творога | Содержание учебного материала | | 4 |  |
| Проверка органолептическим способом качества творога. Технология приготовления блюд из творога .Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из творога,  температурный режим.Правила проведения бракеража.  Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.  Блюда из творога:  - запеканка творожная;  - сырники;  - сырники с морковью;  - вареники ленивые;  - холодное блюдо из творога;  - пудинг творожный и др. | | 2 | 2 |
| Лабораторная работа | | 2 |  |
| Приготовление блюд из творога: вареники ленивые | | 2 | 2 |
| Тема 2.6 Приготовление изделий из бездрожжевого теста | Содержание учебного материала | | 2 |  |
| Тесто для лапши домашней, вареников, блинчиков, рецептура, технология приготовления, кулинарное использование.  Режим выпечки блинчиков. Технология приготовления изделий из бездрожжевого теста, в том числе с фаршем: блинчики, блинчики фаршированные, вареники, пельмени.  Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из из бездрожжевого теста, температурный режим. Правила проведения бракеража.  Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.  Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.  Изделия:   * вареники (с различными фаршами); * пельмени; * пирог блинчатый. | | 2 | 2 |
| Тема 2.7 Приготовление  изделий из дрожжевого  теста | Содержание учебного материала | | 2 |  |
| Характеристика дрожжевого теста. Дрожжевое безопарное тесто, сырье,  рецептура, способы замеса, брожение, определение готовности теста.  Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления.  Требования к качеству теста.  Тесто для блинов и оладий, сырье, рецептура, технология  приготовления, выпечка блинов и оладий.  Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из  дрожжевого теста, температурный режим. Правила проведения бракеража.  Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых  блюд.  Виды технологического оборудования и производственного инвентаря,  правила их безопасного использования.  Изделия:  - блины;  - оладьи;  -пирожки с разными начинками. | | 2 | 2 |
| Раздел 3. Технология подготовки сырья и приготовление супов и соусов. | | | 18 |  |
| **Тема 3.1** Приготовление бульонов и отваров. | Содержание учебного материала | | 4 |  |
| 1. Отличительные особенности различных видов бульонов и отваров. 2. Производственный инвентарь, виды технологического оборудования, правила их безопасного использования при приготовлении бульонов и отваров; посуда.   4.Технология приготовления и оформления бульонов и отваров.  5.Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения.  6.Способы минимизации отходов при подготовке продуктов.  7.Правила проведения бракеража.  Бульоны:  - мясной;  -куриный;  -рыбный;  -грибной и др. | | 2 | 2 |
| Практическая работа | | 2 |  |
| Приготовление бульонов: куриного,рыбного | | 2 | 2 |
| Тема 3.2 Приготовление простых  супов | Содержание учебного материала | | 7 |  |
| Приготовление простых супов.  Применение органолептического способа проверки качества и соответствия.  основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним  технологическим требованиям к заправочным супам; супам с макаронными  изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми; холодных супов;  молочных супов; супов-пюре.  Определение степени готовности, вкусовые качества. Способы минимизации  отходов при подготовке продуктов.  Способы сервировки и вариант оформления, подачи простых блюд и  гарниров; температура подачи.  Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.  Правила проведения бракеража.  Виды технологического оборудования и производственного инвентаря,  правила их безопасного использования.  Простые супы:  - ассортимент борщей: борщ со сежей капустой, по-флотски, украинский;  - ассортимент щей: щи из свежей капусты, щи по уральски;  - ассортимент рассольников: домашний, ленинградский;  - ассортимент солянок: домашняя;  - супы картофельные и овощные и др. | | 4 | 2 |
| Практическое занятие | | 1 | 2 |
| Составление схем и технологических карт приготовления простых супов: борщи, щи, рассольники. | | 1 |
| Лабораторная работа | | 2 |
| Приготовление простых супов: рассольник домашний | | 2 |
| Тема 3.3 Приготовление отдельных  компонентов для соусов и  соусных полуфабрикатов | Содержание учебного материала | | 4 |  |
| Разновидности сырья для приготовления соусов.  Проверка органолептическим способом качества муки пшеничной .  Приготовление мучных пассеровок: жировой, красной, белой.  Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Приготовление  соусных полуфабрикатов.  Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража.  Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. | | 2 | 2 |
| Лабораторная работа | | 2 | 2 |
| Приготовление мучных пассеровок: жировой, красной, белой | | 2 |
| Тема 3.4  Приготовление простых  холодных и горячих  соусов | Содержание учебного материала | | 3 |  |
| Ассортимент холодных и горячих соусов. Значение в питании.  Приготовление простых и горячих соусов.  Способы сервировки и варианты оформления, подачи простых соусов;  температура подачи.  Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых соусов. Правила проведения бракеража.  Виды технологического оборудования и производственного инвентаря,  правила их безопасного использования.  **Простые холодных и горячие соусы:**  - приготовление красных соусов;   * приготовление белых соусов; * приготовление молочных и сметанных соусов;   приготовление соусов на растительном масле | | 1 | 2 |
| Лабораторная работа | | 2 |
| Приготовление соусов: соус сметанный, масляные соусы ( масло ветчинное, масло розовое) | | 2 |
| Раздел 4 . Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом | | | 25 |  |
| Тема 4.1  Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья | Содержание учебного материала | | 1 |  |
| Классификация, пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Использование в кулинарии промысловой рыбы различных семейств. Органолептическая оценка качества рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы.  Требования к качеству рыбного сырья и нерыбных продуктов моря | | 1 | 2 |
| Тема 4.2  Механическая кулинарная обработка рыбы | Содержание учебного материала | | 4 |  |
| Обработка рыбы и рыбного сырья, соответствие технологическим  требованиям к простым блюдам из рыбы.  Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, размораживании рыбы, вымачивании солёной рыбы.  Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы. Обработка рыбы для  использования в целом виде.  Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, обработке рыбы для использования в целом виде, разделке рыбы на филе (пластовании).  Правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и температурный режим  Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного пользования при обработке чешуйчатой  рыбы. | | 2 | 2  2 |
| Лабораторная работа | | 2 |
| Разделка чешуйчатой рыбы | | 2 |
| Тема 4.3  Обработка осетровой  рыбы | Содержание учебного материала | | 4 |  |
| Обработка осетровой рыбы. Удаление головы вместе с грудным плавником. Ошпаривание рыбы и резание спинных костных жучков вместе с кожей Удаление плавников. Удаление визиги. Ошпаривание звеньев рыбы и соскабливание ножом с поверхности рыбы всех мелких костных жучек.  Подготовка рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жарения,  запекания.  Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов. | | 2 | 2 |
| Лабораторная работа | | 2 |  |
| Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания. | | 2 | 2 |
| Тема 4.4  Технология  приготовления блюд из рыбы в отварном и припущенном виде. | Содержание учебного материала | | 4 |  |
| Организация работы в горячем цехе при приготовлении блюд из рыбы.  Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы. Варочно-жарочное оборудование, пароконвектоматы для  приготовления блюд из рыбы. Оборудование для хранения и раздачи готовых  блюд из рыбы.  Нормативно-техническая документация. Учет реализации полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы.  Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из рыбы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы.  Приготовление блюд из рыбы в отварном и припущенном виде. Варка рыбы порционными кусками, рыба отварная целой тушкой.  Блюда их тушеной рыбы.  Сервировка различными способами и варианты оформления блюд из рыбы,  температура подачи.  Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Правила проведения бракеража.  **Блюда из рыбы:**   * рыба припущенная; * рыба по-русски; * рыба, припущенная с соусом белым и с рассолом;   - кнели рыбные | | 2 | 2 |
| Лабораторная работа | | 2 |  |
| Приготовление блюд из рыбы в отварном и припущенном виде | | 2 |
| Тема 4.5  Технология  приготовления жареных  рыбных блюд | Содержание учебного материала | | 5 |  |
| Блюда из жареной рыбы. Рыба, жаренная основным способом.  Приготовление, оформление и подача блюд из жареной рыбы.  Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.  Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы. Правила проведения бракеража.  Блюд из рыбы:   * рыба жареная с луком по-ленинградски; * котлеты и биточки рыбные; * тельное из рыбы;   -рыба, жаренная во фритюре;  -рыба, жареная с зеленым маслом;  -рыба в тесте жареная. | | 2 | 2 |
| Практическое занятие | | 1 |
| Составление технологических карт блюд из жареной рыбы: рыба жареная с луком по-ленинградски, тельное из рыбы, рыба, жаренная во фритюре, рыба в тесте жареная. | | 1 |
| Лабораторная работа | | 2 | 2 |
| Приготовление блюд из жареной рыбы: рыба, жареная с луком, по-ленинградски. | | 2 |
| Тема 4.6  Технология  приготовления запеченных рыбных блюд. Блюда из рыбной  котлетной массы | Содержание учебного материала | | 7 |  |
| Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к  ним при приготовлении блюд из рыбы. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы.  Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых  блюд.  Блюда из запеченной рыбы. Приготовление, оформление и подача.  Блюда из котлетной массы Приготовление и оформление блюд из рыбной  котлетной массы.  Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража.  Блюда из рыбы:   * рыба, запеченная с картофелем, по-русски; * рыба, запеченная под молочным соусом; * рыба, запеченная в сметанном соусе; * солянка из рыбы на сковороде; | | 4 | 2 |
| Практическое занятие | | 1 |  |
| Составление технологических карт блюд из рыбной котлетной массы | | 1 | 2 |
| Лабораторная работа | | 2 |  |
| Приготовление блюд из запеченной рыбы: рыба, запеченная под молочным соусом | | 2 | 2 |
| Раздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | | | 35 |
| Тема 5.1 Обработка сырья. | Содержание учебного материала | | 1 |  |
| Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Обработка мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Механическая обработка мяса. Разделка говяжьих полутуш и четвертин. Разделка туш баранины, козлятины, телятины. Разделка туш свинины.  Обработка мясных субпродуктов.  Механическая кулинарная обработка домашней птицы.  Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при обработке сырья. | | 1 | 2 |
| Тема 5.2  Общие приемы приготовления полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов | Содержание учебного материала | | 2 |  |
| Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины и из субпродуктов. Последовательность выполнения технологических операций  Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Приготовление полуфабрикатов с учетом рационального расходования сырья. Оценка качества полуфабрикатов.  Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса | | 2 | 2 |
| Тема 5.3  Общие приемы приготовления полуфабрикатов домашней птицы | Содержание учебного материала | | 1 |  |
| Общие приемы приготовления полуфабрикатов из птицы.  Последовательность выполнения технологических операций.  Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.  Приготовление полуфабрикатов с учетом рационального расходования сырья.  Оценка качества полуфабрикатов.  Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из домашней птицы. | | 1 | 2 |
| Тема 5.4  Обработка и  приготовление основных  полуфабрикатов  из мяса и мясопродуктов | Содержание учебного материала | | 9 |  |
| Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса.  Виды необходимого технологического оборудования и  производственного инвентаря, правила их безопасного использования.  Виды панировок используемых для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов.  Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины.  Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины и. свинины и баранины.  Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины.  Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.  Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса.  Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы | | 4 | 2 |
| Практическое занятие | | 1 | 2 |
| Составление схем и технологических карт для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, в том числе субпродуктов.  Решение задач. Составление схем и технологических карт для блюд из мяса. | | 1 |
| Лабораторная работа | | 4 |  |
| Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. (  Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса.  Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы | | 4 | 2 |
| Тема 5.5  Обработка и  приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы | Содержание учебного материала | | 5 |  |
| Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из домашней птицы  Виды необходимого технологического оборудования и  производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы.  Виды панировок используемых для приготовления полуфабрикатов из птицы.  Приготовление полуфабрикатов из птицы. Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. | | 2 | 2 |
| Практическое занятие | | 1 | 2 |
| Составление схем и технологических карт для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы. | | 1 |
| Лабораторная работа | | 2 | 2 |
| Приготовление блюд из отварной, припущенной птицы  Приготовление блюд из котлетной массы. | | 2 |
| Тема 5.6  Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных  продуктов. | Содержание учебного материала | | 8 |  |
| Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса.  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса. Правила проведения бракеража. Требование к качеству блюд.  Приготовление и оформление простых блюд из говядины, свинины и баранины.  Отварные блюда из мяса крупным куском.  Жареные блюда из мяса крупным куском.  Тушеные блюда из мяса крупным куском.  Запеченные блюда из мяса крупным куском. | | 3 | 2 |
| Практическое занятие | | 1 | 2 |
| Составление схем и технологических карт для приготовления отварных, жареных, тушеных блюд из мяса. | | 1 |
| Лабораторная работа | | 4 | 2 |
| Приготовление и оформление блюд из говядины: мясо отварное, бифштекс. | | 4 |
| Тема 5.7  Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов | Содержание учебного материала | | 3 | 2 |
| Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из субпродуктов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из субпродуктов. Требование к качеству блюд из субпродуктов. Правила проведения бракеража.  Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов.  Отварные блюда из субпродуктов.  Жареные блюда из субпродуктов.  Тушеные блюда из субпродуктов.  Запеченные блюда из субпродуктов. | | 2 |
| Практическое занятие | | 1 |  |
| Составление схем и технологических карт для простых блюд из субпродуктов. | | 1 | 2 |
| Тема 5.8  Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы | Содержание учебного материала | | 6 |  |
| Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из домашней птицы. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из домашней птицы. Требование к качеству блюд из субпродуктов.  Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд.  Приготовление и оформление простых блюд из птицы.  Приготовление и оформление простых блюд из рубленой массы.  Приготовление и оформление простых блюд из котлетной массы. | | 2 |  |
| Лабораторная работа | | 4 |  |
| Приготовление и оформление блюд из домашней птицы: котлеты по-киевски, птица по-столичному | | 4 | 2 |
| Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | | | 17 |  |
| Тема 6.1  Подготовка  гастрономических продуктов | Содержание учебного материала | | 3 |  |
| Значение холодных блюд в питании. Классификация, пищевая ценность, требования к качествугастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Подготовка гастрономических продуктов для холодных блюд.  Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления холодных блюд и закусок. | | 1 | 2 |
| Лабораторная работа | | 2 |  |
| Подготовка гастрономических продуктов для приготовления холодных блюд и закусок | | 2 | 2 |
| Тема 6.2 Организация работы и оборудование при приготовлении холодных блюд и закусок | Содержание учебного материала | | 1 |  |
| Организация работы в холодном цехе при приготовлении холодных блюд и закусок.  Виды необходимого технологического оборудования и  производственного инвентаря, правила их безопасного использования.  Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок.  Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения.  Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.  Оценка качества холодных блюд и закусок. Нормативно -техническая документация. Правила проведения бракеража. | | 1 | 2 |
| Тема 6.3  Приготовление и оформление  бутербродов и  гастрономических продуктов  порциями | Содержание учебного материала | | 5 | 2 |
| Нарезка гастрономических продуктов порциями.  Виды и правила приготовления бутербродов. Последовательность  выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов.  Использование различных технологий приготовления и оформления  бутербродов и гастрономических продуктов  Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству,  хранение, температура подачи | | 2 | 2 |
| Практическое занятие | | 1 | 2 |
| Составление схем приготовления и технологических карт бутербродов. | | 1 | 2 |
| Лабораторная работа | | 2 | 2 |
| Приготовление бутербродов: открытых, закрытых | | 2 |  |
| Тема 6.4 Приготовление и  оформление салатов и винегретов. | Содержание учебного материала | | 4 |  |
| Виды и правила приготовления салатов из сырых и вареных овощей и других продуктов. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов.  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов.  Использование различных технологий приготовления и оформления  салатов.  Требования к качеству, хранение, температура подачи | | 1 | 2 |
| Практическое занятие | | 1 |  |
| Составление схем и технологических карт для приготовления салатов и винегретов. | | 1 | 2 |
| Лабораторная работа | | 2 |  |
| Приготовления и оформление салатов и винегретов: салат витаминный, винегрет с рыбой. | | 2 | 2 |
| Тема 6.5 Приготовление и  оформление простых  холодных закусок и блюд | Содержание учебного материала | | 4 |  |
| Виды и правила приготовления простых холодных закусок и блюд.  Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов.  Последовательность выполнения операций при приготовлении простых холодных блюд.  Использование различных технологий приготовления и оформления блюд.  Способы сервировки и варианты оформления.  Требования к качеству, хранение, температура подачи | | 1 | 2 |
| Практическое занятие | | 1 |  |
| Составление схем и технологических карт ь приготовления овощных, грибных блюд и закусок, блюд и закусок из яиц. | | 1 | 2 |
| Лабораторная работа | | 2 |  |
| Приготовление и оформления холодных блюд и закусок: яйца, фаршированные сельдью ,пашет из печени. | | 2 | 2 |
| Раздел 7 Приготовление сладких блюд и напитков | | | 8 |  |
| Тема 7.1 Приготовление  холодных и горячих сладких блюд | Содержание учебного материала | | 4 |  |
| Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическим  способом качества продуктов.  Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении сладких блюд, правила их безопасного использования.  Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении сладких блюд.  Виды, технология приготовления холодных и горячих сладких блюд.  Способы сервировки и варианты оформления. Правила охлаждения и хранения сладких блюд. Температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи. Требования к качеству сладких блюд и напитков. | | 1 | 2 |
| Практическое занятие | | 1 |  |
| Составление схем и технологических карт приготовления холодных и горячих сладких блюд | | 1 | 2 |
| Лабораторная работа | | 2 |  |
| Приготовление холодных и горячих сладких блюд: самбук абрикосовый, пудинг рисовый. | | 2 | 2 |
| Тема 7.2 Приготовление  холодных и горячих напитков | Содержание учебного материала | | 4 |  |
| Классификация холодных и горячих напитков.  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к  ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическим способом качества продуктов холодных и горячих напитков.  Виды технологического оборудования и производственного  инвентаря, используемого при приготовлении напитков.  Последовательность выполнения технологических операций и  приемов при приготовлении напитков, виды, технология приготовления. Способы сервировки и варианты оформления.  Правила охлаждения и хранения напитков. Температурный режим  хранения, температура подачи напитков. Требования к качеству напитков. | | 2 | 2 |
| Лабораторная работа | | 2 |  |
| Приготовление холодных и горячих напитков: шоколад, молочный коктейль. | |  | 2 |
| ВСЕГО | | 148 |  |
| Учебная практика  Виды работ:  Подготовка гастрономических продуктов Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: бутербродов;  салатов из сырых овощей: салат из свежих, соленых огурцов, помидоров, редиса, лука, свежей и квашеной капусты, моркови, редьки;  салатов из вареных овощей: салат картофельный, салат мясной, салат столичный, салат рыбный, винегрета, свекольной и морковной икры; холодных рыбных блюд и закусок: килька, хамса с луком; сельдь натуральная, сельдь с гарниром; рыба под маринадом; холодных блюд и закусок из мяса: мясное ассорти; отварное мясо с гарниром;  паштет из печени проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;  выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;  использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд;  приготавливать и оформлять блюда из говядины, свинины, баранины (приготовление отварных, жаренных, запеченных, тушеных блюд).  подача блюд с соблюдением требований качества блюд.  Изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.  Первичная обработка корнеплодов и клубнеплодов.  Нарезка корнеплодов и клубнеплодов.  Участие в работе по первичной обработке капустных и луковых овощей.  Нарезка капустных и луковых овощей.  Участие в работе по первичной обработке плодовых, салатных и десертных овощей.  Нарезка плодовых, салатных и десертных овощей.  Первичная обработка и нарезка грибов.  Подготовка пряностей и приправ для приготовления блюд и гарниров из овощей.  Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей, отработка умений по сервировке, оформлению и подаче блюд.  Приготовление блюд и гарниров из жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов, отработка умений по сервировке, оформлению и подаче блюд.  Формирование компетенций по безопасному использованию механического технологического оборудования и производственного инвентаря при первичной обработке и нарезке овощей, подготовке пряностей. Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп и бобовых (приготовление каш, блюд из макаронных изделий, из творога и яиц).  Подача блюд и изделий с соблюдением требований качества блюд и изделий.  Приготовление изделий из бездрожжевого и из дрожжевого теста.  Подача, оформление, требования к качеству  Формирование компетенций по безопасному использованию теплового технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам.  Выборка производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов и соусов.  Использование различных технологий приготовления и оформления основных супов и соусов.  Оценивание качества готовых блюд.  Охлаждение, заморозка, разморозка и разогрев отдельных компонентов для соусов. Подача блюд с соблюдением требований качества супов и соусов. | | | 216 | |
| **Производственная практика** | | | 252 | |
| Виды работ:  Выполнение работ по первичной обработке корнеплодов и клубнеплодов.  Выполнение работ по нарезке корнеплодов и клубнеплодов.  Выполнение работ по первичной обработке капустных и луковых овощей.  Выполнение работ по нарезке капустных и луковых овощей.  Выполнение работ по первичной обработке плодовых, салатных и десертных овощей.  Выполнение работ по нарезке плодовых, салатных и десертных овощей.  Выполнение работ по первичной обработке и нарезке грибов.  Выполнение работ по подготовке пряностей и приправ для приготовления блюд и гарниров из овощей. Выполнение работ по приготовлению блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей, отработка уменийпо сервировке, оформлению и подаче блюд.  Выполнение работ по приготовлению блюд и гарниров из жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов, отработка умений по сервировке, оформлению и подаче блюд.  Выполнение работ по первичной обработке и нарезке овощей, подготовке пряностей с использованием механического технологического оборудования и производственного инвентаря.  Выполнение работ по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов с использованием теплового технологического оборудования и производственного инвентаря.  Приготовление теста, фарша и изделий из пресного, сдобного теста: пельмени, вареники, чебуреки, лапша домашняя, клецки, тесто кляр, блинчики и др.  Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп и бобовых. Работа с нормативно технологической документацией. Расчет массы сырья для приготовления блюд народов и мира и национальных блюд Технология приготовления и оформления  Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам.  Выборка производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов и соусов.  Использование различных технологий приготовления и оформления основных супов и соусов.  Оценивание качества готовых блюд.  Охлаждение, заморозка, разморозка и разогрев отдельных компонентов для соусов.  Подача блюд с соблюдением требований качества супов и соусов.  Организация и работа на специальном оборудовании по очистке рыбы.  Организация и работа на мясорубке.  Организация и работа при обработке бесчешуйчатой рыбы.  Обработка камбалы.  Обработка и разделка соленой и маринованной сельди.  Организация и использование в производстве фаршемешалки и котлетоформовочного агрегата Использование в работе холодильного шкафа, настольных электронных весов.  Оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой.  Обработка рыбы для чистого филе, изучение норм выхода полуфабрикатов.  Отработка приемов выбивания, порционирования, формования, приготовления полуфабрикатов из котлетной массы.  Приготовление панировок (мучной, красной, сухарной, белой, фигурной, льезона), их использование для полуфабрикатов.  Использование полуфабрикатов для отварных, припущенных, запеченных, жареных блюд, рыба «Фри», жареной рыбы в тесте, способы подачи блюд и бракераж готовых изделий. проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;  выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;  использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд;  приготавливать и оформлять блюда из говядины, свинины, баранины (приготовление отварных, жаренных, запеченных, тушеных блюд). подача блюд с соблюдением требований качества блюд.  Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья для приготовления холодных блюд и закусок.  Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок, работа на нём.  Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок.  Использование различных технологий приготовления и оформления блюд и закусок.  Выполнять технологические приемы по приготовлению холодных сладких блюд с соблюдением санитарно - технологических правил и норм охраны труда.  Выполнять технологические приемы по приготовлению горячих сладких блюд с соблюдением санитарно - технологических правил и норм охраны труда.  Выполнять технологические приемы по приготовлению горячих и холодных напитков с соблюдением санитарно-технологических правил и норм охраны труда.  Последовательное выполнение технологических операций  Приготовление диетических блюд и мучных кондитерских изделий с использованием технологического оборудования и производственного инвентаря.  Соблюдение санитарно-технологические правил и норм охраны труда. | | |  | |
| Итого часов по ПМ.04. | | | 616 | |
| Итоговый контроль проводится в форме экзамена (4 семестр) | | |  | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

***3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ***

***3.1. Материально-техническое обеспечение***

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

**Технические средства обучения**: компьютер, средства аудиовизуализации,

мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием**:

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:

*весоизмерительное оборудование:*

весы настольные;

электронные;

*холодильное оборудование:*

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина;

льдогениратор;

*механическое оборудование:*

блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ;

слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ;

процессор кухонный;

овощерезка;

привод универсальный с взбивания;

*тепловое оборудование:*

плиты электрические или с индукционном нагревом;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

вок сковорода;

гриль электрический;

гриль – саломандра;

фритюрница;

микроволновая печь;

*оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов*:

овоскоп;

нитраттестер;

машина для вакуумной упаковки;

термоупаковщик;

*оборудование для мытья посуды:*

машина посудомоечная;

*вспомогательное оборудование:*

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

*Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:*

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;,

термобоксы;

набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая

продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);

подставка для разделочных досок;

термометр со щупом;

мерный стакан;

венчик;

миски (нержавеющая сталь) ;

сито, шенуа;

лопатки (металлические, силиконовые), половник;

пинцет, щипцы кулинарные;

набор ножей «поварская тройка»,

мусат для заточки ножей;

корзины для органических и неорганических отходов.

*Кухонная посуда:*

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;

набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;

сотейники

суповые миски

*расходные материалы:*

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,

перчатки силиконовые

*посуда для презентации:*

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо

прямоугольное, соусники

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем,**

**инструментами, посудой**:

- рабочий стол;

- весы настольные электронные;

- разделочные доски;

- ножи поварской тройки;

- щипцы универсальные;

- лопатка;

- венчик;

- ложки;

- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;

- гастроемкости.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером,

проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая

проводится на базе организаций питания.

*Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики*: весоизмерительное

оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная

машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты,

инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка;

веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли;

сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

***3.2. Информационное обеспечение обучения***

*Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы*

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания,

реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.:

Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на

продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и

содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям

хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности

пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного

санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям

общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и

продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.

2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

22. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2- е изд., испр. - М.: Академия, 2017. – 464 с.

23. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

24. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с.

25. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2017. – 160 с.

26. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2016 – 373 с.

27. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2016. – 512 с.

28. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из

овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/

[В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2016 – 160 с.

29. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного

питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2016.- 416с.

***(Электронные)***

http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

http://www.ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/46/46201/

<http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>

***Дополнительные источники:***

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.

2. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

***(электронные)***

http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Профессиональные компетенции, по которым идёт проверка освоения рабочей профессии «Повар»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты (освоенные профессиональны е компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| ПК 1.1.  Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и | Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества овощей и грибов, пряностей и приправ | Экспертная оценка выполнения лабораторной работы |
| Изложение правил контроля качества различных видов овощей, грибов, пряностей и приправ | Устный опрос |
| Демонстрация знаний видов обработки овощей и грибов: сортировка, калибровка, мойка, очистка.  Демонстрация знаний методов (способов) | Тестирование |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| приправ | обработки овощей и грибов: ручной и механизированный. |  |
| Демонстрация качества нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов с соблюдением алгоритма инструкционно­технологической карты и требований техники безопасности | Экспертная оценка выполнения лабораторной работы |
| Изложение последовательности действий при обработке овощей и грибов согласно инструкционно-технологической карты | Устный опрос |
| Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для обработки овощей, грибов и пряностей.  Выполнение механической обработки овощей с соблюдением требований техники безопасности. | Экспертная оценка выполнения лабораторной работы |
| Демонстрация знаний технологического оборудования и инвентаря для обработки, нарезки овощей и грибов. | Тестирование |
| Изложение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования и инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов и пряностей | Устный опрос |
| Демонстрация знаний по минимизации отходов при обработке овощей и грибов, согласно требований ГОСТа. | Устный опрос |
| Демонстрация умений по минимизации отходов в процессе обработки овощей и грибов. | Экспертная оценка выполнения лабораторной работы |
| Выполнение работ по охлаждению и замораживанию нарезанных овощей и грибов | Экспертная оценка выполнения лабораторной работы |
| Изложение правил хранения и условий для свежих и замороженных полуфабрикатов из овощей и грибов. | Тестирование |
| ПК 1.2.  Г отовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов | Выполнение видов работ при приготовлении основных и простых блюд и гарниров из овощей и грибов, согласно предложенному алгоритму и требованиям инструкционных карт | Экспертная оценка выполнения лабораторной работы |
| Демонстрация знаний видов работ по приготовлению основных и простых блюд и гарниров из овощей и грибов | Устный опрос |
| Демонстрация точности работы с нормативно­технической документацией (сборники рецептур, технологические карты) | Экспертная оценка выполнения практической работы |
| Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. | Экспертная оценка выполнения лабораторной работы |
| Демонстрация знаний технологического оборудования и инвентаря для приготовления | Тестирование |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | блюд и гарниров из овощей и грибов |  |
|  | Изложение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования, используемого при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов | Тестирование |
|  | Демонстрация знаний температурных режимов при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов. | Тестирование |
|  | Демонстрация умений приготавливать блюда из овощей и грибов. | Экспертная оценка выполнения лабораторной работы |
|  | Демонстрация знаний о требованиях к качеству готовых блюд из овощей и грибов | Устный опрос |
|  | Демонстрация точности проведения брокеража блюд и гарниров из овощей и грибов | Экспертная оценка выполнения лабораторной работы |
|  | Демонстрация знаний способов сервировки и вариантов оформления основных и простых блюд и гарниров | Устный опрос |
|  | Демонстрация умений сервировки, оформления и подачи основных и простых блюд и гарниров из овощей с соблюдением температурного режима | Экспертная оценка выполнения лабораторной работы |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты (освоенные профессиональных компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| ПК 2.1. | -Выполнение операций по подготовке зерновых | Контрольная работа |
| Производить | продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для |  |
| подготовку | приготовления блюд и гарниров. | Тестирование |
| зерновых | -Определение необходимого температурного |  |
| продуктов, жиров, | режима хранения продуктов. | Экспертная оценка |
| сахара, муки, яиц, | -Определение и подбор необходимой посуды, | защиты |
| молока для | инвентаря. | лабораторной |
| приготовления | -Определение исправности оборудования, | работы |
| блюд и гарниров. | инструментов, инвентаря. |  |
|  | -Определение органолептическим способом | Экспертная оценка |
|  | зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, | выполнения |
|  | молока для приготовления блюд и гарниров. | практического |
|  | -Создание условий по пользованию | задания |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | весоизмерительным оборудованием.  -Определение необходимого количества продуктов для приготовления блюд и гарниров. -Выполнение расчетов по взаимозаменяемости продуктов, влажности муки и клейковины. | Устный опрос |
| ПК 2. 2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы | -Определение и подбор необходимой посуды и инструментов для приготовления, оформления каш, гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с назначением.  -Определение исправности оборудования, инструментов, инвентаря.  -Выполнение операций по приготовлению каш, гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с технологическим процессом.  -Определение и соблюдение температурного и временного режима для различных способов тепловой обработки.  -Определение органолептическим методом степени готовности каш, гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы. -Выполнение операций по доведению до готовности и приготовлению в жарочном шкафу и методом СВЧ каш, гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы. -Определение необходимого температурного режима хранения и подачи каш, гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы. -Демонстрация и оформление каш, гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы с учетом требований к качеству готовой продукции.  -Выполнение расчетов по необходимому количеству продуктов для каш, гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы. -Получение сведений о количестве необходимых продуктов, весе полуфабрикатов и ингредиентов к ним в сборниках рецептур.  -Изложение сведений о наборе продуктов, их количестве, о выходе полуфабрикатов и готовых блюд, технологии приготовления и правилах отпуска в технологических картах.  -Выполнение санитарных правил и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении каш, гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы -Выполнение условий и режима хранения при отпуске и порционировании.  - Создание условий по пользованию весоизмерительным оборудованием  . | Контрольная работа  Тестирование  Экспертная оценка защиты лабораторной работы  Экспертная оценка выполнения  практического  задания  Устный опрос |
| ПК 2. 3. Готовить | -Определение и подбор необходимой посуды и | Контрольная работа |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. | инструментов для приготовления, оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий в соответствии с назначением.  -Определение исправности оборудования, инструментов, инвентаря.  -Выполнение операций по приготовлению простых блюд и гарниров из макаронных в соответствии с технологическим процессом. -Определение и соблюдение температурного и временного режима для различных способов тепловой обработки.  -Определение органолептическим методом степени готовности простых блюд и гарниров из макаронных изделий.  -Выполнение операций по доведению до готовности и приготовлению в жарочном шкафу и методом СВЧ простых блюд и гарниров из макаронных изделий.  -Определение необходимого температурного режима хранения и подачи простых блюд и гарниров из макаронных изделий -Демонстрация и оформление с учетом требований к качеству готовой продукции -Выполнение расчетов по необходимому количеству продуктов для простых блюд и гарниров из макаронных изделий.  -Получение сведений о количестве необходимых продуктов, весе полуфабрикатов и ингредиентов к ним в Сборниках рецептур.  -Изложение сведений о наборе продуктов, их количестве, о выходе полуфабрикатов и готовых блюд, технологии приготовления и правилах отпуска в технологических картах.  -Выполнение санитарных правил и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий.  -Выполнение условий и режима хранения при отпуске и порционировании.  - Создание условий по пользованию весоизмерительным, тепловым, механическим, раздаточным оборудованием.  -Определение и подбор необходимой посуды и инструментов для приготовления, оформления простых блюд из яиц и творога в соответствии с назначением. | Тестирование  Экспертная оценка защиты лабораторной работы  Экспертная оценка выполнения практического задания  Устный опрос |
| ПК 2. 4.  Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. | Выполнение операций по приготовлению простых блюд из яиц и творога в соответствии с технологическим процессом.  -Определение и соблюдение температурного и временного режима для различных способов тепловой обработки.  -Определение органолептическим методом степени готовности простых блюд из яиц и творога.  -Выполнение операций по доведению до готовности и приготовлению в жарочном шкафу и методом СВЧ простых блюд из яиц и творога. -Определение необходимого температурного режима хранения и подачи простых блюд из яиц и творога.  -Демонстрация и оформление с учетом требований к качеству готовой продукции. -Выполнение расчетов по необходимому количеству продуктов для простых блюд из яиц и творога.  -Получение сведений о количестве необходимых продуктов, весе полуфабрикатов и ингредиентов к ним в Сборниках рецептур.  -Изложение сведений о наборе продуктов, их количестве, о выходе полуфабрикатов и готовых блюд, технологии приготовления и правилах отпуска в технологических картах.  -Выполнение санитарных правил и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении простых блюд из яиц и творога. -Выполнение условий и режима хранения при отпуске и порционировании.  - Создание условий по пользованию весоизмерительным, тепловым, механическим, раздаточным оборудованием. | Тестирование  Экспертная оценка защиты лабораторной работы  Экспертная оценка выполнения |
| ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем | Определение и подбор необходимой посуды и инструментов для приготовления, оформления простых мучных блюд из теста с фаршем в соответствии с назначением  Определение исправности оборудования, инструментов, инвентаря.  -Выполнение операций по приготовлению простых мучных блюд из теста с фаршем в соответствии с технологическим процессом. -Определение и соблюдение температурного и временного режима для различных способов тепловой обработки.  -Определение органолептическим методом степени готовности простых мучных блюд из теста с фаршем.  -Выполнение операций по доведению до готовности и приготовлению в жарочном шкафу и методом СВЧ простых мучных блюд из теста с фаршем.  -Определение необходимого температурного режима хранения и подачи простых мучных блюд. з теста с фаршем.  -Демонстрация и оформление с учетом требований к качеству готовой продукции. -Выполнение расчетов по необходимому количеству продуктов для простых мучных блюд из теста с фаршем.  -Получение сведений о количестве необходимых продуктов, весе полуфабрикатов и ингредиентов к ним в Сборниках рецептур.  -Изложение сведений о наборе продуктов, их количестве, о выходе полуфабрикатов и готовых блюд, технологии приготовления и правилах отпуска в технологических картах.  -Выполнение санитарных правил и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении простых мучных блюд из теста с фаршем.  -Выполнение условий и режима хранения при отпуске и порционировании.  - Создание условий по пользованию  весоизмерительным, тепловым, механическим, раздаточным оборудованием. | Тестирование  Экспертная оценка защиты лабораторной работы  Экспертная оценка выполнения практического задания  Устный опрос |

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 результатов подготовки** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - объяснение сущности и социальной значимости избранной специальности; |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | - обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;  - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | - демонстрация способности 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. | - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий. | - демонстрация умений использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения. |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | - проявление интереса к дополнительной информации по специальности, расширению кругозора;  - планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. |

**Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Процент результативности (правильных ответов)** | **Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений** | |
| ***Балл (отметка)*** | ***Вербальный аналог*** |
| 90100 | 5 | Отлично |
| 80 ÷ 89 | 4 | Хорошо |
| 70 ÷ 79 | 3 | Удовлетворительно |
| Менее 70 | 2 | Не удовлетворительно |

1. [↑](#footnote-ref-1)