

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по ТО

Файзреева В.В.

« 25 » августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 выполнение работ по профессии 16675 Повар
По специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 выполнение работ по профессии 16675 Повар разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности, приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 года №384 (Зарегистрировано в Минюсте России 23 июля 2014 г. N 33234)

Обсуждена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии мастеров п/о и преподавателей профессиональных дисциплин ГАПОУ «Мамадышский ПК»

протокол № 1
от « 27 » августа 20 20 г.

Председатель П(Ц)К  Ломака Г.Л.

Разработчики: Ломака Галина Леонидовна, преподаватель
Сахавеева Гульшат Ильгизовна, преподаватель
Вахрушева Вероника Евгеньевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРО- ФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	48
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	52

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 выполнение работ по профессии 16675 Повар

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по СПССЗ **19.02.10 Технология продукции общественного питания, 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии Повар и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК.1 - ПК.7: Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов;

Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Готовить простые супы и соусы.

Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.

Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.

Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.

Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

Программа профессионального модуля может быть использована для дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **уметь**:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- пользоваться нормативными документами.
- использовать нормативную, технологическую документацию и справочную литературу;
- осуществлять приемку продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству;
- разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства;
- организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;
- проводить бракераж готовой продукции.
- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания
- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».
- производить механическую кулинарную обработку овощей, мяса и рыбы, подготавливать крупу, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог к производству;

- готовить котлетную массу и полуфабрикатов из нее;
 - осуществлять технологические процессы приготовления различных видов супов и соусов, вторых блюд из мяса и рыбы, овощей и круп;
 - пользоваться сборниками рецептур, стандартами и технологическими картами по изготовлению блюд;
 - порционировать и оформлять блюда перед отпуском, соблюдая сочетание продуктов и норму отпуска.
 - ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
 - применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
 - защищать свои правовые права в рамках действующего законодательства.
- должен **знать**:
- нормативную документацию;
 - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
 - химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
 - общие требования к качеству сырья и продуктов;
 - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;
 - кулинарные свойства пищевых продуктов;
 - использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.
 - нормативную базу деятельности ;
 - организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;
 - структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;
 - оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции;
 - организацию работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений;
 - основные категории производственного персонала, требования к нему;
 - организацию и нормирование труда персонала.
 - основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;
 - классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;
 - методы, формы, средства обслуживания;
 - виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;
 - правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей; характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;
 - особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;
 - порядок предоставления различных услуг, требования к обслуживающему персоналу.
 - характеристики основных типов предприятий общественного питания;
 - принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
 - учет сырья и готовых изделий на производстве;
 - устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
 - правила их безопасного использования;
 - виды раздачи и отпуска готовой кулинарной продукции.
 - правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной кулинарной обработке сырья, приготовление полуфабрикатов и их ассортимент;
 - приемы тепловой кулинарной обработки продуктов;
 - рецептуру и технологию приготовления блюд и кулинарных изделий;

- сочетание пищевых продуктов;
- условия, сроки хранения и реализацию готовой продукции;
- органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачества блюд и кулинарных изделий, способы устранения пороков в готовой кулинарной продукции;
- основы лечебно-профилактического питания.
- принципы рыночной экономики;
- организационно – правовые формы организаций;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда.

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего 849 часов в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 633 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 422 часа,

самостоятельной работы обучающегося - 211 часов.

учебная и производственная практика-216 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **выполнение работ по профессии 16675 Повар** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов;
ПК 2	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 3	Готовить простые супы и соусы.
ПК 4	Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
ПК 5	Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.
ПК 6	Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
ПК 7	Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов <i>(макс. учебная нагрузка и практики)</i>	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Учебная, часов	Производственная, часов <i>(если предусмотрена рассредоточенная практика)</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
	МДК.07.01 Товароведение продовольственных товаров	75	50	10	25		
	МДК.07.02 Экономические основы производственной деятельности	60	40	10	20		
	МДК.07.03 Организация производства	90	60	10	30		
	МДК.07.04 Организация обслуживания	105	70	12	35		
	МДК.07.05 Техническое оснащение и организация рабочего места	48	32	10	16		
ПК 01-07	МДК.07.06 Технология приготовления простых и основных блюд	363	170	40	85	108	
	Производственная практика	108					108
	Всего:	849	422	92	211	108	108

3.2.1 Тематический план и содержание МДК.07.01 Товароведение продовольственных товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.07.01 Товароведение продовольственных товаров		75	
Раздел 1. Введение	Предмет и задачи дисциплины.	1	
Раздел 2. Общие сведения о пищевых продуктах.	Содержание	3	2
	Химический состав пищевых продуктов		
	Энергетическая ценность (калорийность) пищевых продуктов.		
	Качество пищевых продуктов и методы его определения. Стандартизация пищевых продуктов.		
	Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.		
	Естественная убыль пищевых продуктов.		
	Классификация пищевых продуктов.		
Раздел 3. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки.	Содержание	6	2
	Овощи. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов		
	Характеристика основных видов клубневых, корневых, капустных, луковых, салатно-шпинатных, десертных, тыквенных, пряных, томатных, бобовых, зерновых, экзотических овощей. Показатели качества. Условия хранения и транспортировки		
	Плоды. Характеристика основных видов семечковых, косточковых, субтропических, тропических, экзотических плодов, ягод, орехоплодных, свежих грибов. Показатели качества. Условия хранения и транспортировки.		
	Грибы. Классификация, их значение и использование в кулинарии, химический состав и пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, транспортировка и хранение на предприятиях. Сушеные, соленые и маринованные грибы.		
	Пряности и приправы. Классификация, ассортимент. Их значение и использование в кулинарии, требования к качеству, хранение на предприятиях.		
	Продукты переработки овощей, плодов, грибов. Квашеные (солёные) овощи и грибы. Сушеные овощи, плоды и грибы. Консервы овощные и плодово-ягодные. Быстрозамороженные овощи, плоды и кулинарные изделия		
	Практические занятия	1	
	Определение качества овощей (натуральные образцы)		

	Определение качества ягод и плодов (натуральные образцы)		
	Самостоятельная работа	4	
	Систематическая проработка занятий, учебной и специальной литературы проработка конспектов, использование ресурсов интернета. Создание рефератов, презентаций, кроссвордов. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Цитрусовые плоды Субтропические плоды Соусы		
Раздел 4 Рыба и рыбные продукты	Содержание	4	2
	Значение рыбы Химический состав и пищевая ценность. Основные семейства промысловых рыб.		
	Рыба живая, охлаждённая, мороженная, мороженное рыбное филе: пищевая ценность, требования к качеству, упаковка и хранение, использование в кулинарии.		
	Солёная рыба: способы посола, требования к качеству, требования к качеству, использование в кулинарии.		
	Сушеная, вяленая, копчёная рыба, балычные изделия, рыбные консервы и презервы, икра, нерыбные продукты моря, требования к качеству, использование в кулинарии.	1	
	Практические занятия		
	Оценка качества рыбных консервов (натуральные образцы)		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Раздел 5. Мясо и мясные продукты.	Работа с учебной литературой, методическими рекомендациями составленными преподавателем, использование ресурсов интернета. Создание рефератов, презентаций, кроссвордов. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Осетровое семейство рыб Вяленая рыба Икра Пресервы		
	Содержание	6	2
	Химический состав и пищевая ценность мяса. Ткани мяса		
	Классификация мяса по виду убойных животных, упитанности, термическому состоянию. Требования к качеству. Хранение мяса. Мясные полуфабрикаты		
	Субпродукты: классификация, химический состав, требования к качеству, упаковка и хранение.		
	Мясо птицы: основные виды птицы, химический состав, классификация, требования к качеству, упаковка и хранение, использование в кулинарии.		
	Колбасные изделия: химический состав и пищевая ценность, производство, виды колбасных изделий, требования к качеству, упаковка и хранение.		
	Мясокопчёности: ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение.		
	Мясные консервы: классификация, требования к качеству, хранение.		

	Практические занятия	2	
	Оценка качества колбасных изделий (натуральные образцы)		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной литературой, методическими рекомендациями составленными преподавателем, использование ресурсов интернета. Создание рефератов, презентаций, кроссвордов. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Мясные субпродукты Дичь	4	
Раздел 6. Молоко и молочные продукты.	Содержание	4	2
	Химический состав и пищевая ценность молока, виды молока, требования к качеству, упаковка и хранение.		
	Продукты переработки молока: Сливки, сухое молоко, сгущенные молоко и сливки, кисломолочные продукты, сыры. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, упаковка и хранение.		
	Практические занятия	1	
	Органолептическая оценка качества молока (натуральные образцы)		
	Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов (натуральные образцы)		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной литературой, методическими рекомендациями составленными преподавателем, использование ресурсов интернета. Создание рефератов, презентаций, кроссвордов. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Национальные молочные продукты Соевые молочные продукты Витаминизированной молоко Диетические кисломолочные продукты	3	
Раздел 7. Яйца и яичные продукты.	Содержание	4	2
	Яйца: строение куриного яйца. Химический состав и пищевая ценность яиц.		
	Классификация яиц. Категории, требования к качеству, упаковка и хранение яиц.		
	Яичные продукты: мороженные яичные продукты, яичные порошки. Требования к качеству, упаковка и хранение яичных продуктов. Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.		
	Практические занятия	1	
	Органолептическая оценка качества яиц		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной литературой, методическими рекомендациями составленными преподавателем, использование ресурсов интернета. Создание рефератов, презентаций, кроссвордов. Создание презентации «Классификация яиц»	2	
	Контрольная работа	2	

Раздел 8. Пищевые жиры.	Содержание	4	2
	Классификация пищевых жиров по происхождению и консистенции.		
	Растительные масла: производство растительных масел, химический состав, виды растительных масел, упаковка и хранение.		
	Масло коровье: сырьё, химический состав, производство, виды, требования к качеству, упаковка и хранение.		
	Животные топлёные жиры: сырьё, производство, химический состав и пищевая ценность. Ассортимент жиров и их краткая характеристика. Требования к качеству, упаковка и хранение. Использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.		
	Маргарин и кулинарные жиры: производство, химический состав, классификация, требования к качеству, упаковка и хранение.		
	Практические занятия	1	
	Органолептическая оценка качества растительного масла (натуральные образцы)		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Работа с учебной литературой, методическими рекомендациями составленными преподавателем, использование ресурсов интернета. Создание рефератов, презентаций, кроссвордов.			
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы			
Кулинарные жиры			
Маргарин			
Оливковое масло			
Спреды			
Раздел 9. Зерно и продукты его переработки.	Содержание	6	2
	Виды зерновых культур, строение и химический состав зерна.		
	Крупы: Производство, химический состав и пищевая ценность.		
	Характеристика крупы из проса, гречихи, овса, риса, пшеницы, ячменя, кукурузы, бобовых, и других круп. Требования к качеству, упаковка и хранение крупы.		
	Мука: виды, типы и сорта. Производство, химический состав и пищевая ценность муки различных сортов. Хлебопекарные свойства муки. Мука для макаронных изделий и блинов. Требования к качеству муки. Упаковка и хранение муки.		
	Макаронные изделия: производство, типы, подтипы и виды макаронных изделий, требования к качеству условия и сроки хранения.		
	Хлеб и хлебобулочные изделия: производство, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Практические занятия	1	
	Органолептическая оценка качества хлеба (натуральные образцы)		
	Органолептическая оценка качества макаронных изделий и их видов (натуральные образцы)		
Органолептическая оценка качества крупы (натуральные образцы)			

	<p>Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной литературой, методическими рекомендациями составленными преподавателем, использование ресурсов интернета. Создание рефератов, презентаций, кроссвордов. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Хлебцы Бараночные изделия</p>	2	
Раздел 10. Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия.	Содержание	4	2
	Крахмал: сырьё для производства, пищевая ценность, виды крахмалов, требования к качеству, упаковка и хранение.		
	Сахар: производство, химический состав и пищевая ценность, требования к качеству, упаковка и хранение.		
	Мёд: химический состав и пищевая ценность, виды и сорта мёда, показатели качества натурального мёда, искусственный мёд, упаковка и условия хранения.		
	Кондитерские изделия: Виды фруктово-ягодных кондитерских изделий, используемых в кулинарии и производстве кондитерских изделий (повидло, джем, варенье, цукаты). Требования к качеству, упаковка и хранение.		
	Какао-порошок и шоколад: основное сырьё для получения и производство какао-порошка и шоколада, пищевая ценность, требования к качеству, упаковка и хранение.		
	Практические занятия	1	
	Определение качества плодово - ягодных кондитерских изделий		
	Определение качества мучных кондитерских изделий		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной литературой, методическими рекомендациями составленными преподавателем, использование ресурсов интернета. Создание рефератов, презентаций, кроссвордов. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Халва и восточные сладости Витаминизированные изделия Лечебные кондитерские изделия Шоколад</p>	2	
Раздел 11. Вкусовые продукты.	Содержание	4	2
	Значение вкусовых продуктов в жизни человека. Виды вкусовых продуктов.		
	Чай: состав, виды и сорта чая, требования к качеству, упаковка и хранение.		
	Кофе: разновидности и сорта кофе, химический состав, требования к качеству, упаковка и хранение.		
	Кофейные напитки: ассортимент, вкусовые качества, требования к качеству, упаковка и хранение.		
	Пряности: виды, характеристика и использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий. Приправы: виды, краткая характеристика и кулинарное использование, упаковка и хранение.		

	Поваренная соль: состав, виды, требования к качеству, упаковка и хранение.		
	Пищевые кислоты: виды, характеристика, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия хранения		
	Алкогольные и безалкогольные изделия: виды, краткая характеристика, использование в производстве мучных кондитерских изделий.		
	Практические занятия	1	
	Определение качества вкусовых товаров		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной литературой, методическими рекомендациями составленными преподавателем, использование ресурсов интернета. Создание рефератов, презентаций, кроссвордов.	2	
Раздел 12. Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, пищевые красители.	Содержание	2	2
	Хлебопекарные дрожжи: химический состав, производство, виды хлебопекарных дрожжей и требования к качеству, упаковка и хранение.		
	Химические разрыхлители: характеристика химических разрыхлителей и применение, упаковка и хранение		
	Студнеобразующие вещества: агар, агароид, пектин, желатин, Их краткая характеристика, свойства, использование в кулинарии и производстве кондитерских изделий. Требования к качеству, упаковка и хранение.		
	Пищевые красители (натуральные и синтетические), их виды и использование в производстве кулинарных и кондитерских изделий.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной литературой, методическими рекомендациями составленными преподавателем, использование ресурсов интернета. Создание рефератов, презентаций, кроссвордов.	2	
Всего		75	

3.2.2 Тематический план и содержание МДК 07.02 Экономические основы производственной деятельности

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар			
МДК.07.02 Экономические основы производственной деятельности		60	

Введение в экономику	<i>Содержание</i>	2	2
	Принципы экономической деятельности. Предмет, функции и методы экономики. Микро- и макроэкономика. Экономические законы и категории.		
Раздел 1. Принципы рыночной экономики			
Тема 1.1 Механизм рыночной экономики	<i>Содержание</i>	2	2
	Структура экономики России. Типы экономических систем. История рынка России. Виды рынков. Конкуренция и рыночные структуры. Теория спроса и предложения. Классификация организаций по различным признакам.		
	<i>Самостоятельная работа</i>	2	
	ВСР № 1 Структура экономики России. История рынка России.		
Тема 1.2 Экономика предприятий отрасли общественного питания	<i>Содержание</i>	4	2
	Особенности отрасли общественного питания. Ресурсы предприятий общественного питания и показатели их использования.		
	Организационно-правовые формы предприятий общественного питания. Производственная и организационная структура предприятия, их элементы.	2	
	<i>Практическое занятие</i>		
	Расчет основных экономических показателей предприятий общественного питания.	2	
	<i>Самостоятельная работа</i>		
	ВСР № 2 Подготовка опорного конспекта по теме «Направления деятельности предприятий»		
Раздел 2. Основы предпринимательской деятельности			
Тема 2.1 Предпринимательство	<i>Содержание</i>	1	2
	Понятие и функции предпринимательства. Особенности предпринимательской деятельности в РФ.		
	<i>Практическое занятие</i>	1	
	Классификация предпринимательства.		
Тема 2.2 Предпринимательская деятельность: организация и управление	<i>Содержание</i>	4	2
	Создание нового предприятия. Разработка бизнес-проекта. Организационные вопросы создания бизнеса. Государственная и муниципальная поддержка предпринимательской деятельности.		
	Особенности управления. Управление персоналом предприятия.	2	
	<i>Практическое занятие</i>		
	Целеполагание в процессе создания собственного дела. Постановка целей и формулирование бизнес-идей.		
Тема 2.3 Маркетинг и логистика в предпринимательской деятельности	<i>Содержание</i>	2	2
	Маркетинг в предпринимательской деятельности. Цены и ценовая политика. Продвижение товаров и услуг на рынке. Бизнес-логистика.		
	<i>Практическое занятие</i>	2	
	Анализ рыночных потребностей и спроса на новые товары и услуги, выявление потребителей и их основных потребностей.		
	<i>Самостоятельная работа</i>	4	

	ВСР № 3 Подготовка презентации на тему «Логистика»		
Тема 2.4 Налогообложение предпринимательской деятельности	Содержание	4	2
	Налоговая политика. Режимы налогообложения. Ответственность за нарушения налогового законодательства.		
	Самостоятельная работа	6	
	ВСР № 4 Разработка бизнес-плана		
Раздел 3. Правовые основы производственной деятельности			
Тема 3.1 Трудовые отношения. Трудовой договор	Содержание	4	2
	Предмет трудового права, трудовые отношения. Задачи и цели трудового права. Понятие трудового договора. Порядок заключения и изменение трудового договора. Перевод на другую работу, перемещение на другую работу, прекращение трудового договора. Расторжение трудового договора.		
	Практическое занятие	2	
	Составление трудового договора		
	Самостоятельная работа	4	
	ВСР № 5 Составить презентацию по теме: «Правовое регулирование труда женщин и лиц с семейными обязанностями»		
	Тема 3.2 Материальная ответственность работника и работодателя. Дисциплина и охрана труда	Содержание	
Пределы материальной ответственности работника. Полная материальная ответственность работника. Порядок взыскания ущерба. Понятие дисциплин труда. Трудовые отношения и дисциплинированность. Организация дисциплинарных отношений. Методы обеспечения трудовой дисциплины. Методы управления дисциплинарными отношениями. Правовые основы охраны труда. Условия труда.		2	
Тема 3.3 Оплата труда на предприятиях общественно-го питания	Содержание	3	2
	Определение заработной платы. Формирование заработной платы: основная и дополнительная части. Формы оплаты труда.		
	Практическое занятие	1	
	Расчет заработной платы.		
	Самостоятельная работа	2	
ВСР № 6 Меры стимулирования работников			
Итоговая контрольная работа		2	
Всего		60	

3.2.3 Тематический план и содержание МДК 07.03 Организация производства

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Классификация предприятий общественного питания			14	
Тема 1.1. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания .	Содержание учебного материала		2	2
	1	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.		
	2	Ассортимент основных и дополнительных услуг предоставляемых предприятиями.		
Тема 1.2. Классификация предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		2	2
	1	Классификация предприятий общественного питания по различным признакам: характеру производства, ассортименту продукции и оказываемых услуг, обслуживаемому контингенту, специфике обслуживания.		
Тема 1.3. Характеристика типов предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		2	2
	1	Основные типы и классы предприятий.		
	2	Определение, отличительные признаки, характеристика типов, требования.		
Тема 1.4. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		2	2
	1	Принципы размещения предприятий общественного питания.		
	2	Рациональное размещение сети предприятий		
	3	Факторы, влияющие на размещение предприятий.		
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); выполнение домашнего задания по разделу. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: анализ размещения сети действующих предприятий общественного питания в районе проживания. Составление примерной схемы размещения предприятий.		4	
Раздел 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения			10	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала		1	

Организация системы товароснабжения	1	Организация снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами. Службы снабжения.		2
	2	Основные требования, источники и поставщики.		
	3	Организация договорных отношений с поставщиками.		
Тема 2.2. Формы и способы доставки продуктов.	Содержание учебного материала		1	2
	1	Технологический процесс товародвижения.		
	2	Формы поставок. Способы и маршруты доставки товаров		
	3	Требования к транспортировке. Сопроводительные документы.		
Тема 2.3 Организация приемки продовольственных товаров.	Содержание учебного материала		1	2
	1	Организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству.		
	2	Порядок приемки.		
	3	Товарные запасы.		
Тема 2.4. Организация материально-технического снабжения.	Содержание учебного материала		1	2
	1	Организация материально-технического снабжения. Поставщики.		
	2	Порядок определения потребности предприятий в оборудовании и материальных средствах.		
	3	Нормы оснащения. Лизинг.		
	Лабораторно -практические занятия: составление договора поставки. Приемка товаров по количеству и качеству. Решение ситуационных задач.		2	
	Самостоятельная работа: выполнение домашнего задания по разделу. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию, форм поставок, способов и маршрутов доставки. Составление графика завоза продуктов. Составление заявки на торгово-технологическое оборудование для заданного предприятия.		4	
Раздел 3. Организация складского и тарного хозяйства.			10	
Тема 3.1. Организация работы складских помещений.	Содержание учебного материала		1	2
	1	Организация работы складских помещений: понятие, состав, определение площади, оборудование.		
	2	Требование к складским помещениям.		
Тема 3.2 Хранение и отпуск продуктов	Содержание учебного материала		2	2
	1	Организация хранения продуктов, режим и способы хранения.		
	2	Порядок и документальное оформление отпуска продуктов на производство.		
Тема 3.3. Организация тарного хозяйства.	Содержание учебного материала		1	2
	1	Организация тарного хозяйства. Организация тарооборота.		
	2	Тара: понятие, назначение, классификация, требования.		
	3	Мероприятия по сокращению расходов по таре.		
	Лабораторно -практические занятия: решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска продуктов.		2	

	Решение ситуационных задач, связанных с приемкой, хранением и возвратом тары.		
	Самостоятельная работа: выполнение домашнего задания по разделу. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Анализ организации складского хозяйства и хранения продуктов в конкретном предприятии (по заданию преподавателя). Составление плана мероприятий по сокращению расходов по таре.	4	
Раздел 4. Структура производ- ства		4	
Тема 4.1. Характеристика структуры производ- ства	Содержание учебного материала	1	
	1 Структура производства: понятие, факторы её определяющие.		
	2 Цеховая и безцеховая структура. Цеха.		
	3 Состав и площадь производственных помещений, требования к ним.		
Тема 4.2. Производственный и технологический про- цессы на предприя- тиях общественного пи- тания.	Содержание учебного материала	1	
	1 Производственный и технологический процессы: понятие, основные элементы, принципы организа- ции.		
	2 Понятие о технологических линиях и рабочих местах.		
	Самостоятельная работа: выполнение домашнего задания по разделу. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: разработка структуры производства конкретного предприятия. Составление схемы взаимосвязи производственных помещений.	2	
Раздел 5. Оперативное планиро- вание работы произ- водства.		12	
Тема 5.1. Планирование работы заготовочных пред- приятий.	Содержание учебного материала	1	
	1 Оперативное планирование работы заготовочных предприятий..		
	2 Производственная программа заготовочных цехов.		
	3 Расчет количества полуфабрикатов		
Тема 5.2. Планирование работы догоотовочных пред- приятий.	Содержание учебного материала	1	
	1 Оперативное планирование работы доготовочных предприятий и с полным циклом производства.		
	2 Плановое меню		
	3 План-меню.		
Тема 5.3. Виды меню	Содержание учебного материала	2	
	1 Виды меню, их характеристика.		
	2 Порядок расположения блюд в меню.		
Тема 5.4. Расчет сырья и про-	Содержание учебного материала	2	
	1 Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой.		

дуктов для пригото- вления блюд	2	Составление требования-накладной для получения продуктов из кладовой.		
	3	Распределение сырья между цехами.		
	Лабораторно -практические занятия: Расчет выхода полуфабрикатов. Составление производственной программы заготовочных цехов. Составление плана-меню предприятия; составление меню с указанием количества блюд каждого наименования. Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню. Составление требования на склад.		2	
	Самостоятельная работа: выполнение части заданий практических занятий самостоятельно в виде домашней работы (по заданиям преподавателя).		4	
Раздел 6. Организация работы основных производст- венных цехов			22	
Тема 6.1. Организация работы овощного цеха	Содержание учебного материала		2	
	1	Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе.;		
	2	Ассортимент, оборудование, инструменты		
	3	Организация труда работников, режим работы.		
Тема 6.2. Организация работы мясного цеха	Содержание учебного материала		2	
	1	Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе		
	2	Ассортимент, оборудование, инструменты,		
	3	Организация труда работников, режим работы.		
Тема 6.3. Организация работы птицегольевого цеха	Содержание учебного материала		1	
	1	Организация производства полуфабрикатов в птицегольевом цехе		
	2	Ассортимент, оборудование, инструменты,		
	3	Организация труда работников, режим работы.		
Тема 6.4. Организация работы рыбного цеха	Содержание учебного материала		2	
	1	Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе:		
	2	ассортимент, оборудование, инструменты,		
	3	организация труда работников, режим работы.		
Тема 6.5. Организация работы предприятий с полным производственным циклом	Содержание учебного материала		1	
	1	Особенности организации работы предприятий с полным производственным циклом		
Тема 6.6. Организация работы горячего цеха	Содержание учебного материала		4	
	1	Организация работы горячего цеха, его структура, особенности.		
	2	Ассортимент выпускаемой продукции.		

	3	Порядок подбора и размещения оборудования.		
	4	Организация технологических процессов, рабочих мест в суповом и соусном отделениях.		
Тема 6.7. Организация работы холодного цеха	Содержание учебного материала		2	
	1	Отличительные особенности организации работы холодного цеха		
	2	Ассортимент продукции, производственная программа.		
	3	Санитарно-эпидемиологические требования к производству холодных блюд и закусок.		
Тема 6.8. Организация работы специализированных цехов	Содержание учебного материала		2	
	1	Организация работы кулинарного, кондитерского цехов. Назначение, режим работы, организация труда.		
	2	Ассортимент продукции.		
	3	Состав помещений цехов.		
	4	Оборудование и инвентарь.		
	Лабораторно -практические занятия: Составление схем организации технологических процессов заготовочных (догоотовочных, специализированных) цехах предприятия. Решение производственных ситуационных задач по организации работы производственных цехов в предприятиях различных типов и классов. Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения с учетом составленной производственной программы.		2	
	Самостоятельная работа: выполнение домашнего задания по разделу. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: особенности организации работы цехов; составление рекомендаций по организации работы заведующего производством, начальников и бригадиров цехов с учетом производственной программы цеха.		6	
Раздел 7. Организация работы вспомогательных про- изводственных поме- щений			6	
Тема 7.1. Организация работы вспомогательных про- изводственных поме- щений	Содержание учебного материала		2	
	1	Вспомогательные помещения (экспедиция, моечная кухонной посуды, хлебoreзка, кладовая суточного запаса сырья): назначение, размещение.		
	2	Оснащение, организация рабочих мест		
	Самостоятельная работа: выполнение домашнего задания по разделу. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: организация работы экспедиции, моечной кухонной посуды, хлебoreзки, кладовой суточного запаса сырья.		4	
Раздел 8. Реализация готовой продукции обществен- ного питания			10	

Тема 8.1. Сущность реализации готовой продукции	Содержание учебного материала		1	
	1	Реализация готовой продукции общественного питания: понятие, назначение, место в производственном цикле,		
	2	Формы, типы раздач.		
Тема 8.2. Организация работы раздачи	Содержание учебного материала		1	
	1	Организации реализации готовой продукции: назначение, виды раздач, взаимосвязь с цехами и другими помещениями.		
	2	Организация работы раздачи и труда персонала.		
Тема 8.3. Бракераж готовой продукции	Содержание учебного материала		2	
	1	Организация бракеража готовой продукции: назначение,		
	2	Проведение, регистрация и анализ итогов бракеража		
Тема 8.4. Реализация готовой продукции вне зала предприятия	Содержание учебного материала		2	
	1	Реализация готовой продукции вне зала предприятия: в магазинах кулинарии, в мелкорозничной сети.		
	2	Реализация блюд и покупных товаров через буфеты.		
	3	Дополнительные услуги, оказываемые при реализации продукции общественного питания и покупных товаров.		
	Лабораторно -практические занятия: 1. Анализ организации работы раздачи (урок на производстве) 2. Проведение бракеража готовой продукции 3. Решение производственных ситуационных задач		2	
	Самостоятельная работа: выполнение домашнего задания по разделу. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: особенности реализации готовой продукции и покупных товаров. Оказание дополнительных услуг.		2	
Зачёт	Итоговая контрольная работа по МДК. 07.03 Организация производства		2	

3.2. 4 Тематический план и содержание МДК.07.04 Организация обслуживания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.07.04 Организация обслуживания предприятий общественного питания		105	
Тема 1. « Введение. Общая	Содержание учебного материала	2	2

характеристика процесса обслуживания»	1	Введение. Основные понятия, правила и нормы			
	2	Методы и формы обслуживания			
	3	Сертификация услуг общественного питания. Лицензирование предприятий общественного питания.			
	Самостоятельная работа обучающихся: -Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - Изучение ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания» - Изучение состояния потребительского рынка. - Изучение прогрессивных технологий обслуживания - подготовка сообщения (компьютерной презентации) по теме: «», «»				
Тема 2. «Характеристика торговых помещений»	Содержание учебного материала			2	2
	1	Виды и характеристика торговых помещений. Требования к торговым помещениям			
	2	Характеристика вспомогательные помещения			
	3	Интерьер залов. Оборудование залов.			
	Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - Изучение интерьера предприятия и оборудование залов - Анализ подбора освещения, вентиляции в зависимости от типа предприятия. - подготовка сообщения (компьютерной презентации) по теме «Интерьер залов»			2	
Тема 3: «Столовые посуда, приборы, бельё»	Содержание учебного материала			6	2
	1	Характеристика фарфоровой, фаянсовой, керамической стеклянной и хрустальной, металлической, деревянной и пластмассовой посуды.			
	2	Характеристика столовых приборов, виды, назначение,			
	3	Столовое бельё: виды, назначение.			
	Практические занятия Идентификация ассортимента столовой посуды, приборов, белья. Нормы оснащения предприятий питания столовыми посудой, приборами, бельём.			2	
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - подготовка компьютерной презентации по теме			4	
	Тема 4: «Информационное обеспечение	Содержание учебного материала			4
1		Средства информации. : меню, карта вин, сертификаты.			
2		Назначение и правила составления меню. Виды меню. Оформление меню			

процесса обслуживания»	3	Оформление карты вин, карты коктейлей ресторана.		
	Практические занятия 1. Правила составления и оформления меню, карты вин, карты коктейлей		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - работа с нормативной документацией. -изучение видов меню - изучение карты вин		4	
Тема 5: «Этапы организации обслуживания»	Содержание учебного материала		6	2
	1	Подготовка торгового зала к обслуживанию.		
	2	Расстановка, подготовка посуды, приборов, столового белья, мебели.		
	3	Сервировка столов (завтрака, обеда, ужина).		
	4	Подготовка персонала к обслуживанию.		
	Практические занятия Сервировка стола. Подготовка торгового зала к обслуживанию.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - Изучение подготовки персонала к обслуживанию		2	
Тема 6: «Обслуживание потребителей в ресторанах»	Содержание учебного материала		6	2
	1.	Основные элементы обслуживания		
	2.	Встреча и размещение гостей. Правила этикета и нормы поведения за столом		
	3	Прием, оформление и выполнение заказа. Рекомендации алкогольных напитков к закускам и блюдам, температура их подачи. Виды расчетов с посетителями.		
	Практические занятия -Последовательность подачи блюд и напитков. Методы подачи -Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок, первых блюд, вторых блюд, сладких блюд, фруктов и ягод		2	
	Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); -Завершающий этап обслуживания. -Расчет с потребителями. - Правила подачи табачных изделий. - Уборка со стола и замена использованной посуды, приборов		2	

Тема 7 «Методы подачи блюд в ресторане»	Содержание учебного материала		4	2
	1	Подача блюд в обнос (французский метод).		
	2	Подача блюд с помощью подсобного стола (английский метод).		
	3	Метод подачи в стол (русский способ).		
	4	Европейский и комбинированный метод подачи блюд.		
Тема 8 «Последовательность и правила подачи блюд, напитков и кондитерских изделий»	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщение «Методы подачи блюд в ресторане»		2	
	Содержание учебного материала		6	2
	1	Правила подачи холодных горячих и закусок.		
	2	Правила подачи супов.		
	3	Правила подачи вторых горячих блюд		
	4	Правила подачи сладких блюд.		
	5	Правила подачи кондитерских изделий.		
	6	Правила подачи горячих и холодных напитков.		
	Практические занятия Отработка приёмов подачи блюд		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентацию «Последовательность и правила подачи блюд, напитков и кондитерских изделий»		3	
Тема 9 «Обслуживание приёмов и банкетов»	Содержание учебного материала		6	2
	1.	Виды приёмов и банкетов. Дипломатические приемы. Прием заказа на проведение банкета.		
	2.	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.		
	3	Банкет-фуршет. Банкет-коктейль Банкет-чай. Комбинированные банкеты. Неофициальные банкеты.		
	4	Особенности подготовки и проведения банкета. Обслуживание участников банкета		
	Практические занятия - Банкет за столом с полным обслуживанием официантами - Приём-фуршет - Банкет-чай. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами		2	
	Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); Подготовить сообщение «Роль менеджера в организации банкетной службы» 2. Оформление заявки на посуду и приборы к банкету 3. Оформление заявки на посуду для подачи аперитива, расчёт заявки на столовое бельё, расчёт-		4	

	заявки на продукцию сервис-бара.			
Тема 10. «Специальные виды услуг, их классификация»	Содержание учебного материала		4	2
	1.	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.		
	2.	Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц.		
	3	Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.		
Тема 11. «Современные формы обслуживания»	Содержание учебного материала		4	2
	1	Экспресс-стол. Зал-экспресс. Воскресный бранч. Кофе-брейк. Сырная тарелка и сырная тележка		
		Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); Подготовить сообщение «Сырная тарелка и сырная тележка»	4	
Тема 12. «Услуги по организации обслуживания иностранных туристов»	Содержание учебного материала		2	2
	1	Виды туризма и классы обслуживания		
	2	Обслуживание групп иностранных туристов в ресторанах и кафе		
	3	Национальная кухня и особенности питания иностранных туристов		
		Самостоятельная работа обучающихся Особенности питания туристов разных стран . Подготовить доклад. «Национальные кухни» (по заданию)	2	
Тема 13. «Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана»	Содержание учебного материала		2	2
	1	Обслуживание пассажиров на железнодорожном транспорте.		
	2	Обслуживание пассажиров воздушного транспорта.		
	3	Обслуживание пассажиров водного транспорта.		
	4	Обслуживание пассажиров автомобильного транспорта.		
		Самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщение «Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана»	2	
Тема 14. «Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях»	Содержание учебного материала		2	2
	1	Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания.		
	2	Обслуживание на производственных предприятиях.		
	3	Обслуживание социально незащищенных групп населения.		
	4	Обслуживание учащихся профессионально технических училищ. Обслуживание студентов высших и средних специальных учебных заведений.		
	5	Организация питания и обслуживания в учебных и дошкольных заведениях.		
		Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам,	2	

	главам учебных пособий, составленным преподавателем);		
Тема 15. «Организация Труда обслуживаю- щего персонала»	Содержание учебного материала	4	2
	1 Права и обязанности менеджера зала (метрдотеля).		
	2 Требования к официанту.		
	3 Требования к бармену.		
	4 Требования к буфетчику сервис-бара.		
	5 Требования к кассиру.		
	6 Пути повышение эффективности работы персонала.		
	Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);	2	
Зачёт по МДК 07.04		2	
	Всего:	<i>105</i>	

3.2. 5 Тематический план и содержание МДК.07.05 Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар			
МДК.07.05 Техническое оснащение и организация рабочего места		48	
Раздел 1. Техническое оснащение и правила безопасной эксплуатации оборудования ПОП. Механическое оборудование.			
Тема 1.1 Общие сведения об оборудовании ПОП	<i>Содержание</i>	2	2
	Классификация оборудования. Основные части и детали машин. Понятия о передачах. Понятия об электроприводах. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности.		
	<i>Лабораторно-практическое занятие</i>	2	
	Сборка и разборка сменных механизмов для универсальных приводов. Решение производственных ситуаций.		
	<i>Самостоятельная работа</i>	1	

	ВСП № 1. Передачи движения в бытовой технике, которая нас окружает.		
Тема 1.2 Машины для обработки овощей	<i>Содержание</i>	2	2
	Картофелеочистительные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Овощерезательные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Протирочно-резательные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Поточные линии для обработки овощей.		
	<i>Лабораторно-практическое занятие</i>	2	
	Устройство, эксплуатация овощерезательных машин.		
	<i>Самостоятельная работа</i>	1	
	ВСП № 2. Составить технологическую схему устройства картофелеочистительной машины		
Тема 1.3 Машины для обработки мяса и рыбы	<i>Содержание</i>	2	2
	Мясорубки: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации. Фаршемешалки: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации. Машины для рыхления мяса: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации. Котлетоформовочные машины: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации. Рыбочиститель: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации		
	<i>Лабораторно-практическое занятие</i>	2	
	Техническое обслуживание электрической мясорубки.		
	<i>Самостоятельная работа</i>	2	
	ВСП №3. Заполнить таблицу «Возможные неисправности мясорубки, их причины, методы устранения». Презентация на тему: «Механическое оборудование ПОП»		
Тема 1.4 Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов	<i>Содержание</i>	1	2
	Машины для нарезки хлеба: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Машины для нарезки гастрономических продуктов: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.		
	<i>Самостоятельная работа</i>	1	
	ВСП №4. Заполнить таблицы «Виды и причины неисправностей в работе хлебoreзok и причины их устранения»		
Тема 1.5 Машины для подготовки кондитерского сырья	<i>Содержание</i>	1	2
	Механизмы для измельчения твердых продуктов: устройство, принцип действия, эксплуатация. Просеивательные машины: устройство, принцип действия, эксплуатация.		
	<i>Самостоятельная работа</i>	1	
	ВСП № 5. Составить технологические схемы устройства машин для просеивания муки.		
Тема 1.6 Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов из него	<i>Содержание</i>	2	2
	Тестомесильные машины, их виды, устройство, эксплуатация. Тестораскаточные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.		
	Взбивальные машины и механизмы: устройство, принцип действия, сменные рабочие органы, их назначение, правила крепления.	2	
	<i>Самостоятельная работа</i>	2	

	ВСП № 6. Правила эксплуатации машин для приготовления теста.		
Раздел 2. Тепловое оборудование			
Тема 2.1 Общие сведения о тепловом оборудовании	<i>Содержание</i>	2	2
	Понятие о теплообмене. Виды топлива, используемого в тепловом оборудовании общественного питания. Понятие о процессе горения. Мероприятия по экономии топлива. Классификация теплового оборудования.		
	<i>Самостоятельная работа</i>	2	
	ВСП № 7. Характеристика газообразного топлива, его преимущества и недостатки. Мероприятия по экономии электричества в процессе производства.		
Тема 2.2 Пищеварочные котлы, варочные аппараты	<i>Содержание</i>		2
	Классификация и устройство пищеварочных котлов. Электрические пищеварочные котлы: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Газовые пищеварочные котлы: особенности устройства, правила эксплуатации. Паровые пищеварочные котлы: особенности устройства и эксплуатации. Пароварочные аппараты: их виды, назначение, устройство и эксплуатация. Кофеварки электрические: их виды, назначение, устройство и эксплуатация.	2	
	<i>Лабораторно-практическое занятие</i>	2	
	Безопасные приемы труда при эксплуатации современного теплового оборудования		
	<i>Самостоятельная работа</i>	2	
	ВСП № 8. Заполнить таблицу «Сходство и различия в устройстве котлов с электрическим, газовым и паровым обогревом», «Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования»		
Тема 2.3 Аппараты для жарки и выпечки	<i>Содержание</i>	2	2
	Сковороды электрические: их виды, устройство, правила эксплуатации. Фритюрницы: назначение, устройство, эксплуатация. Жарочные и пекарские шкафы: устройство, правила эксплуатации. Кондитерская печь КЭП-400. Высокочастотные шкафы: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.		
	<i>Лабораторно-практическое занятие</i>	2	
	Устройство, эксплуатация фритюрниц.		
	<i>Самостоятельная работа</i>	1	
	ВСП № 9 Сковороды электрические с косвенным обогревом. Преимущества КЭП-400 перед обычными пекарными шкафами.		
Тема 2.4 Водогрейное оборудование	<i>Содержание</i>	1	2
	Кипятильники: назначение, устройство, эксплуатация. Водонагреватели.		
Тема 2.5 Оборудование для раздачи пищи	<i>Содержание</i>	1	2
	Мармиты для первых и вторых блюд. Линии самообслуживания.		
	<i>Самостоятельная работа</i>	2	
	ВСП № 10. Презентация на тему: Оборудование для раздачи пищи.		
Раздел 3. Холодильное оборудование			
Тема 3.1 Холодильное оборудование	<i>Содержание</i>	1	2
	Назначение холодильного оборудования. Способы получения холода. Холодильные компрессорные		

	машины: устройство, принцип действия. Холодильные шкафы и холодильные камеры. Холодильные прилавки, витрины.		
	<i>Самостоятельная работа</i>	1	
	ВСР №11. Холодильные агенты, их преимущества и недостатки.		
Дифференцированный зачет		1	
Всего		48	

3.2.6 Содержание обучения по МДК.07.06 Технология приготовления простых и основ блюд

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар		450	
МДК.07.06 Технология приготовления блюд		254	
Раздел 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.		22	
Тема 1.1. Товароведная характеристика овощей и грибов	Содержание	2	2
	1 Классификация овощей и грибов. Ассортимент и товароведная характеристика клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, бобовых, зерновых, листовых, пряных и десертных овощей. Требования к качеству.		
	2 Ассортимент и товароведная характеристика пряностей, приправ, применяемых для приготовления блюд из овощей и грибов.		
Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	Содержание	6	2
	1 Организация механической кулинарной обработки овощей и грибов. Инвентарь и технологическое оборудование, используемое для механической кулинарной обработки овощей. Правила его безопасного использования.		
	2 Правила обработки овощей, последовательность операций, сохранение витаминов, цвета и пищевых веществ.		
	3 Форма нарезки овощей, подготовка овощей для фарширования.		

	4	Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требование к качеству, условия и сроки хранения; полуфабрикаты, отходы овощей и их использование		
	5	Обработка грибов: последовательность, кулинарное использование грибов, требование к качеству, условия и сроки хранения		
	Самостоятельная работа		8	
	1	Составить таблицу: формы нарезки овощей		
	2	Подготовить сообщение «Использование отходов овощей». Подготовить презентацию «Формы нарезки овощей».		
	3	Рассмотрение, изучение и обзор литературы об инновационных способах работы с овощами и грибами.		
	4	Систематическая проработка занятий, учебной и специальной литературы проработка конспектов.		
Тема 1.3. Технология приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных овощей.	Содержание		2	2
	1	Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей. Рецептура, технология приготовления, отпуск, использование, требования к качеству.		
	2	Требования к организации рабочего места для приготовления блюд из отварных, припущенных овощей. Инвентарь и технологическое оборудование, используемое для варки овощей. Правила его безопасного использования.		
	3	Технология приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных овощей. Правила проведения бракеража. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд из отварных и припущенных овощей.		
Тема 1.4. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.	Содержание		4	2
	1	Требования к организации рабочего места для приготовления блюд из жареных овощей. Инвентарь и технологическое оборудование, используемое для жарки овощей. Правила его безопасного использования.		
	2	Правила жарки овощей: основным способом, в жарочном шкафу, во фритюре, на открытом огне, инфракрасными лучами.		
	3	Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей. Правила проведения бракеража. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд из жареных овощей.		
Тема 1.5. Технология приготовления блюд из тушеных овощей и грибов.	Содержание		2	2
	1	Комбинированный способ тепловой обработки – тушение		
	2	Требования к организации рабочего места для приготовления блюд из тушеных овощей. Инвентарь и технологическое оборудование, используемое для тушения овощей. Правила его безопасного использования.		
	3	Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей.		
	4	Правила проведения бракеража. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд из тушеных овощей.		
Тема 1.6. Технология	Содержание		2	2

приготовления блюд из запеченных овощей и грибов.	1	Комбинированный способ тепловой обработки – запекание.		
	2	Требования к организации рабочего места для приготовления блюд из запеченных овощей. Инвентарь и технологическое оборудование, используемое для запекания овощей. Правила его безопасного использования.		
	3	Технология приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей.		
	4	Правила проведения бракеража. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд из запеченных овощей.		
	Лабораторно - практическое занятие		4	
	1	Формы нарезки картофеля, моркови Подготовка овощей для фарширования		
	2	Изучение требований к качеству овощей и полуфабрикатов из них. Определение количества сырья и % отходов		
	3	Составление технологических карт и схем приготовления блюд из запеченных овощей и грибов (по заданным условиям)		
	4	Расчет потерь массы овощей при тепловой обработке (по заданным условиям).		
	5	Подбор и расчет необходимого количества соли и пряностей для приготовления блюд и гарниров из овощей (по заданным условиям)		
	Самостоятельная работа		4	
	1	Реферирование учебной литературы.		
	2	Составление и заполнение таблиц		
	Тематика внеаудиторной самостоятельной работы			
	Поиск информации по предложенной тематике и подготовка дидактического материала «Подача блюд из овощей».			
	Составление словаря профессиональной лексики.			
	Составление таблицы соответствия «Виды тепловой обработки овощей (по предложенным условиям) и способы минимизации потерь витаминов при тепловой обработке».			
	Учебная практика. Виды работ.			
	Освоение приемов и видов работ: по приготовлению, оформлению и проведению бракеража простых и основных блюд из традиционных видов овощей и грибов;			
	Производственная практика. Виды работ:			
	Приготовление полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов. Приготовление простых и основных блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов. Оформление простых и основных блюд из традиционных овощей и грибов. Проведение бракеража простых, основных блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов.			
Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога			30	

Тема 2.1. Технология обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп	Содержание		4	2
	1	Значение круп в питании человека. Ассортимент и товароведная характеристика круп.		
	2	Организация механической кулинарной обработки круп и обработка круп. Инвентарь, используемый для первичной обработки круп.		
	3	Инвентарь и технологическое оборудование, используемое для приготовления блюд из круп. Правила его безопасного использования.		
	4	Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп. Технология приготовления блюд из круп. Требования к качеству блюд и гарниров из круп		
	5	Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд из круп.		
Тема 2.2. Технология приготовления блюд и гарниров из бобовых.	Содержание		2	2
	1	Товароведная характеристика бобовых.		
	2	Организация механической кулинарной обработки и механическая кулинарная обработка бобовых. Инвентарь, используемый для первичной обработки бобовых и приготовления блюд из бобовых.		
	3	Температурный режим и правила приготовления блюд из бобовых.		
	4	Технология приготовления блюд из бобовых. Требования к качеству блюд и гарниров из бобовых.		
		Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд из бобовых.		
Тема 2.3. Технология приготовления блюд из макаронных изделий	Содержание		2	2
	1	Ассортимент и товароведная характеристика макаронных изделий. Значение макаронных изделий в питании человека.		
	2	Инвентарь и технологическое оборудование, используемое для приготовления блюд из макаронных изделий.		
	3	Температурный режим и правила приготовления блюд из макаронных изделий. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству блюд из макаронных изделий.		
	4	Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд из макаронных изделий.		
Тема 2.4. Технология приготовления блюд из яиц.	Содержание		2	2
	1	Товароведная характеристика яичных продуктов. Значение яиц в питании человека.		
	2	Организация механической кулинарной обработки яиц и правила обработки яиц. Инвентарь, используемый для первичной обработки яиц. Инвентарь и тепловое оборудование, используемое для приготовления блюд из яиц. Правила его безопасного использования.		
	3	Температурный режим и правила приготовления блюд из яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Требования к качеству блюд из яиц		
	4	Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд из яиц.		
Тема 2. 5. Технология приготовления блюд из творога.	Содержание		2	2
	1	Значение творожных блюд в питании. Классификация блюд из творога по температуре подачи и способу тепловой обработки.		
	2	Инвентарь и технологическое оборудование, используемое для приготовления блюд из творога.		
	3	Температурный режим и правила приготовления блюд из творога. Технология приготовления блюд		

		из творога. Требования к качеству блюд из творога.		
	4	Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд.		
Тема 2.6. Приготовление мучных гарниров и мучных блюд.	Содержание		4	2
	1	Классификация теста.		
	2	Значение в питании мучных блюд и кулинарных изделий в питании человека.		
	3	Технология приготовления теста для мучных гарниров (лапша домашняя, клецки, профитроли) и мучных блюд (блины, блинчики, оладьи, вареники, пельмени, пицца).		
	4	Ассортимент и технология приготовления фаршей для вареников и пельменей. Технология приготовления мучных гарниров и мучных блюд. Температурный режим и правила приготовления мучных гарниров и мучных блюд.		
	5	Требования к качеству мучных гарниров и мучных блюд.		
	6	Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи мучных гарниров и мучных блюд.		
Тема 2.7. Приготовление мучных кулинарных изделий	Содержание		4	2
	1	Виды дрожжевого теста. Кулинарные изделия из дрожжевого теста. Их значение в питании человека.		
	2	Организация приготовления мучных кулинарных изделий, используемые посуда, инвентарь и технологическое оборудование. Правила его безопасного использования.		
	3	Технология приготовления теста опарным и безопарным способом. Разделка теста и процессы, происходящие при выпечке.		
	4	Технология приготовления фаршей для мучных кулинарных изделий.		
	5	Технология приготовления пирожков печеных и жареных, ватрушек, пончиков, расстегаев, кулебяки, пирогов. Температурный режим и правила приготовления мучных кулинарных изделий.		
	6	Требования к качеству изделий из теста. Сроки хранения.		
	Лабораторно- практические занятия		10	
	1	Расчет норм круп, жидкости и соли для приготовления каш (по заданным условиям)		
	2	Составление технологических карт (по заданным условиям)		
	3	Органолептическая оценка молочных продуктов (по заданным условиям). Организация рабочего места для приготовления блюд из творога (по заданным условиям).		
	4	Составления схем приготовления теста (по заданным условиям)		
	5	Составление технологических карт приготовления изделий из теста(по заданным условиям).		
	Самостоятельная работа		13	
	1	Составить таблицу «химический состав круп»		
	2	Подготовить сообщение о пользе крупяных блюд и изделий		
	3	Составить кроссворд «блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»		
	4	Расчет норм вложения сырья по предложенным условиям: жидкости, круп, соли для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.		
	5	Составление технологических карт и схем приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.		

	6	Поиск информации по предложенной тематике: «Оформление и подача блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста». «Ассортимент блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста» и подготовка сообщений и дидактического материала.		
	Учебная практика. Виды работ.			
	1	Освоение приемов и видов работ по механической обработке круп, бобовых, яиц, муки.		
	2	Освоение приемов и видов работ по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, блюд из яиц и творога.		
	3	Освоение приемов и видов работ по приготовлению теста для мучных гарниров, для мучных блюд, для мучных кулинарных изделий.		
	4	Освоение приемов и видов работ по приготовлению фаршей для мучных блюд и мучных кулинарных изделий.		
	5	Освоение приемов и видов работ по приготовлению, порционированию, оформлению и проведению бракеража мучных блюд и мучных кулинарных изделий, мучных гарниров.		
	Производственная практика. Виды работ:			
	1	Самостоятельная работа по механической обработке круп, бобовых, яиц, по подготовке творога, муки.		
	2	Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.		
	3	Приготовление, оформление и подача блюд из яиц и творога.		
	4	Приготовление фаршей для мучных блюд и мучных кулинарных изделий.		
	5	Приготовление мучных гарниров, мучных блюд и мучных кулинарных изделий.		
	6	Оформление мучных блюд.		
	7	Проведение бракеража блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, мучных блюд и мучных кулинарных изделий, мучных гарниров.		
Раздел 3. Приготовление супов и соусов			24	
Тема 3.1 Классификация соусов	Содержание		2	2
	1	Классификация соусов. Пищевая ценность соусов.		
	2	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления соусов и правила их безопасного использования.		
Тема 3.2 Технология приготовления горячих соусов.	Содержание		4	2
	1	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соуса белого основного. Температурный режим и правила приготовления белого основного соуса. Требования к качеству. Правила подачи соуса. Правила хранения и сроки реализации. Ассортимент соусов на основе белого. Технология приготовления соусов на основе белого основного. Требования к качеству соусов. Правила подачи соусов.		
	2	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соуса красного основного. Температурный режим и правила приготовления красного основного соуса. Требования к качеству. Ассортимент соусов на основе красного основного. Технология приготовления соусов на		

		основе красного основного. Требования к качеству соусов. Правила подачи соусов.		
	3	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении томатного соуса. Температурный режим и правила приготовления томатного соуса. Требования к качеству. Ассортимент соусов на основе томатного. Технология приготовления соусов на основе томатного. Требования к качеству. Правила подачи соусов.		
	4	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении грибного соуса. Температурный режим и правила приготовления грибного соуса. Технология приготовления грибных соусов. Требования к качеству. Правила подачи соусов.		
	5	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сметанного и молочного соусов. Температурный режим и правила приготовления сметанного и молочного соуса. Требования к качеству. Ассортимент соусов на основе сметанного. Технология приготовления соусов на основе сметанного. Технология приготовления молочных соусов. Требования к качеству. Правила подачи соусов.		
	6	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении яично-масляных соусов. Температурный режим и правила приготовления яично-масляных соусов. Требования к качеству. Правила подачи.		
	7	Правила хранения и сроки реализации горячих соусов.		
Тема 3.3 Технология приготовления холодных соусов	Содержание		1	2
	1	Ассортимент холодных соусов.		
	2	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных соусов. Температурный режим и правила приготовления холодных соусов. Требования к качеству.		
	3	Правила подачи соусов. Правила хранения и сроки реализации. Технология приготовления масляных смесей. Требования к качеству.		
Тема 3.4 Приготовление сладких соусов	Содержание		1	2
	1	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких соусов. Температурный режим и правила приготовления сладких соусов. Требования к качеству.		
	2	Технология приготовления сладких соусов. Требования к качеству.		
	3	Правила подачи соусов. Правила хранения и сроки реализации.		
Тема 3.5 Технология приготовления бульонов	Содержание		2	2
	1	Классификация супов. Значение в питании человека.		
	2	Требования к организации рабочего места для приготовления супов. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования.		
	3	Ассортимент бульонов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бульонов и отваров. Температурный режим и правила приготовления бульонов и отваров		
	4	Требования к качеству		
Тема 3.6 Технология приготовления заправочных супов	Содержание		4	2
	1	Ассортимент заправочных супов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении заправочных супов.		

	2	Подготовка продуктов для приготовления заправочных супов. Правила варки заправочных супов. Использование пряностей при приготовлении заправочных супов.		
	3	Технология приготовления заправочных супов: щей, борщей, рассольников, солянок, овощных супов, картофельных супов, супов с бобовыми, крупами, макаронными или мучными изделиями.		
	4	Требования к качеству заправочных супов. Правила подачи заправочных супов. Правила хранения и сроки реализации.		
Тема 3.7 Приготовление прозрачных супов, супов-пюре и холодных супов	Содержание		2	2
	1	Ассортимент прозрачных супов. Технология приготовления прозрачных супов. Требования к качеству прозрачных супов. Правила подачи. Правила хранения и сроки реализации.		
	2	Ассортимент супов-пюре. Технология приготовления супов-пюре. Требования к качеству супов-пюре. Правила подачи. Правила хранения и сроки реализации.		
	3	Технология приготовления гарниров для прозрачных супов и супов-пюре. Требования к качеству. Правила хранения. Правила подачи.		
	4	Ассортимент холодных супов. Технология приготовления холодных супов. Требования к качеству холодных супов. Правила подачи. Правила хранения и сроки реализации.		
Тема 3.8 Приготовление молочных и сладких супов	Содержание		2	2
	1	Ассортимент молочных супов. Подготовка продуктов для приготовления молочных супов. Правила приготовления молочных супов. Технология приготовления молочных супов. Требования к качеству. Правила подачи. Правила хранения и сроки реализации.		
	2	Ассортимент сладких супов. Подготовка продуктов для приготовления сладких супов. Технология приготовления сладких супов. Требования к качеству. Правила подачи. Правила хранения и сроки реализации.		
	Лабораторно - практические занятия		6	
		Расчет норм закладки сырья (по заданным условиям)		
		Приготовление горячих соусов (по заданным условиям)		
		Составления схем приготовления соусов (по заданным условиям).		
		Приготовление заправочных супов (по заданным условиям)		
		Расчет норм закладки сырья для приготовления холодных супов.		
	Самостоятельная работа		12	
		Реферирование учебной литературы.		
		Составление и заполнение таблицы «Правила хранения и сроки реализации супов»		
		Подготовка сообщений: «Соусы», «Супы» по предложенной тематике.		
		Подготовка дидактического материала на бумажных и электронных носителях. Поиск информации и подбор материала для презентации по теме «Подача соусов», «Подача супов»		
	Учебная практика. Виды работ.			
		Освоение приемов и видов работ по приготовлению основных соусов: белого основного, красного основного и производных от них, томатных, грибных, сметанных, молочных, яично-масляных, холодных и сладких соусов.		

	Освоение приемов и видов работ по приготовлению и проведению бракеража различных супов.			
	Производственная практика. Виды работ:			
	Приготовление бульонов и отваров.			
	Приготовление заправочных, прозрачных, холодных, молочных, сладких супов			
	Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов			
	Приготовление холодных и горячих соусов.			
Раздел 4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы			22	
Тема 4.1 Товароведная характеристика рыбного сырья	Содержание		2	2
	Значение рыбы в питании человека. Виды рыб, используемых в питании. Классификация рыбного сырья. Товароведная характеристика рыбного сырья.			
Тема 4.2. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря	Содержание		2	2
	1	Механическая кулинарная обработка рыбы: технологический процесс, основные виды нарезки		
	2	Рыбные полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требование к качеству, условия и сроки хранения. Виды панировок для полуфабрикатов из рыбы.		
	3	Рыбная котлетная масса: рецептуры, технология приготовления, полуфабрикаты из нее.		
	4	Обработка рыбы для фарширования, требование к качеству полуфабрикатов в сроки хранения. Механическая кулинарная обработка морепродуктов.		
Тема 4.3. Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы.	Содержание		2	2
	1	Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы и правила их безопасного использования.		
	2	Правила варки и припускания рыбы. Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. Подбор соусов. Требования к качеству блюд.		
	3	Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд из отварной и припущенной рыбы. Правила хранения и сроки реализации.		
Тема 4.4. Технология приготовления блюд из жареной рыбы	Содержание		2	2
	1	Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления блюд из жареной рыбы и правила их безопасного использования.		
	2	Правила жарки рыбы. Технология приготовления блюд из жареной рыбы. Подбор соусов. Требования к качеству блюд.		
	3	Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд из жареной рыбы. Правила хранения и сроки реализации.		
Тема 4.5. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы	Содержание		2	2
	1	Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования для приготовления блюд из запеченной рыбы.		
	2	Ассортимент блюд из запеченной рыбы. Правила запекания. Технология приготовления блюд из		

		запеченной рыбы. Подбор соусов. Требования к качеству.		
	3	Варианты оформления и правила подачи блюд из запеченной рыбы. Правила хранения и сроки реализации.		
Тема 4.6. Технология приготовления блюд из тушеной рыбы	Содержание		2	2
	1	Требования к организации рабочего места для приготовления тушеной рыбы. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования.		
	2	Правила выбора основных продуктов, пряностей и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из тушеной рыбы.		
	3	Технология приготовления блюд из тушеной рыбы. Требования к качеству		
	4	Варианты оформления и правила подачи блюд из тушеной рыбы. Правила хранения и сроки реализации.		
Тема 4.7. Технология приготовления фаршированной рыбы	Содержание		2	2
	1	Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования.		
	2	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления фаршированной рыбы. Подготовка продуктов. Способы фарширования рыбы. Правила подбора соусов.		
	3	Технология приготовления фаршированной рыбы. Требования к качеству. Варианты оформления и правила подачи фаршированной рыбы. Правила хранения и сроки реализации.		
Тема 4.8. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы	Содержание		2	2
	1	Требования к организации рабочего места для приготовления рыбной котлетной массы. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования.		
	2	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Подбор соусов. Требования к качеству.		
	3	Варианты оформления и правила подачи. Правила хранения и сроки реализации.		
Тема 4.9. Технология приготовления блюд из морепродуктов	Содержание		2	2
	1	Требования к организации рабочего места для обработки морепродуктов. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования.		
	2	Технология приготовления блюд из морепродуктов.		
	3	Технология обработки готовых морепродуктов. Требования к качеству.		
	4	Варианты оформления и правила подачи блюд из морепродуктов. Правила хранения и сроки реализации.		

	Лабораторно- практические работы		4	
	1	Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов. Расчет количества отходов		
	2	Составление схемы приготовления рыбной котлетной массы.		
	3	Приготовление, полуфабрикатов из рыбной котлетной массы		
	4	Обработка морепродуктов.		
	5	Составление технологических карт (по заданным условиям)		
	Самостоятельная работа		12	
	1	Составить таблицу: ассортимент полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.		
	2	Работа с нормативными документами (сборник рецептур).		
	3	Подготовить презентацию «Рыбные полуфабрикаты»		
	4	Подготовить презентацию «Изделия из котлетной массы»		
	5	Подготовить сообщение «Использование морепродуктов»		
	6	Поиск информации и подбор материала для презентации по теме «Подача блюд из рыбы»		
	Учебная практика. Виды работ.			
		Освоение приемов и видов работ по приготовлению, оформлению и проведению бракеража различных блюд из рыбы: отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной, фаршированной, из котлетной массы рыбы и нерыбных продуктов моря.		
	Производственная практика. Виды работ:			
	1	Механическая кулинарная обработка рыбы.		
2	Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря.			
3	Приготовление блюд из рыбы.			
4	Приготовление блюд из нерыбных продуктов моря.			
Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы		26		
Тема 5.1. Механическая кулинарная обработка мяса	Содержание		2	2
	1	Значение мяса в питании человека. Товароведная характеристика мяса.		
	2	Требования к организации рабочего места для обработки мяса. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования.		
	3	Механическая кулинарная обработка мяса: технологический процесс, последовательность операций		
	4	Механическая кулинарная обработка говядины, свинины, баранины. Отрубы и крупнокусковые полуфабрикаты.		
	5	Технология приготовления полуфабрикатов: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых. Правила хранения. Сроки реализации.		
	6	Обработка мясных субпродуктов и полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочего места для обработки субпродуктов. Требования к качеству полуфабрикатов из субпродуктов.		
Тема 5.2. Технология приго-	Содержание		2	2

товления блюд из отварного мяса и субпродуктов	1	Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления блюд из отварного мяса и правила их безопасного использования.		
	2	Правила варки мяса. Технология приготовления отварного мяса.		
	3	Использование пряностей. Требования к качеству. Варианты оформления и правила подачи блюд из отварного мяса. Правила хранения и сроки реализации.		
	4	Технология приготовления блюд из субпродуктов. Требования к качеству. Правила хранения. Правила подачи. Правила хранения и сроки реализации.		
Тема 5.3. Технология приготовления блюд из жареного мяса	Содержание		4	2
	1	Требования к организации рабочего места для приготовления блюд из мяса. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования.		
	2	Ассортимент блюд из жареного мяса. Технология приготовления блюд из жареного мяса. Требования к качеству. Выбор соусов. Правила подачи. Правила хранения и сроки реализации.		
	3	Правила выбора основных продуктов, пряностей и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из жареного мяса.		
Тема 5.4. Технология приготовления блюд из тушеного мяса	Содержание		2	2
	1	Требования к организации рабочего места для приготовления тушеного мяса. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования.		
	2	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления тушеного мяса. Подготовка продуктов. Ассортимент блюд из тушеного мяса. Правила подбора соусов.		
	3	Технология приготовления тушеного мяса. Требования к качеству. Правила подачи.		
Тема 5.5. Технология приготовления блюд из запеченного мяса	Содержание		2	2
	1	Требования к организации рабочего места для приготовления запеченного мяса. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования.		
	2	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления запеченного мяса. Подготовка продуктов. Ассортимент блюд из запеченного мяса. Правила подбора соусов.		
	3	Технология приготовления запеченного мяса. Требования к качеству. Подбор соусов. Правила подачи. Правила хранения и сроки реализации.		
Тема 5.6. Технология приготовления блюд из натуральной рубленой массы	Содержание		2	2
	1	Требования к организации рабочего места для приготовления блюд из натуральной рубленой массы. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования.		
	2	Технология приготовления рубленой массы: рецептура, полуфабрикаты из нее.		
	3	Технология приготовления блюд из натуральной рубленой массы. Подбор гарниров и соусов.		

	4	Требования к качеству. Оформление. Правила подачи. Правила хранения и сроки реализации.		
Тема 5.7. Технология приготовления блюд из котлетной массы	Содержание		2	2
	1	Требования к организации рабочего места для приготовления котлетной массы. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования.		
	2	Технология приготовления котлетной массы: рецептура, полуфабрикаты из нее		
	3	Технология приготовления блюд из котлетной массы. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству.		
	4	Требования к качеству. Оформление. Правила подачи. Правила хранения и сроки реализации.		
Тема 5.8. Технология приготовления блюд из домашней птицы	Содержание		4	2
	1	Пищевая ценность домашней птицы. Товароведная характеристика.		
	2	Требования к организации рабочего места для обработки домашней птицы. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования.		
	3	Механическая кулинарная обработка домашней птицы. Полуфабрикаты из птицы. Требования к качеству.		
	4	Технология приготовления отварных и жареных блюд из с/х птицы. Требования к качеству. Правила подачи. Правила хранения и сроки реализации.		
	Лабораторно- практические работы		6	
	1	Организация рабочего места для механической кулинарной обработки мяса (по заданным условиям)		
	2	Составление таблицы «Отрубы и крупнокусковые полуфабрикаты»		
	3	Приготовление блюд из мяса (по заданным усл)		
	4	Расчет норм закладки сырья (по заданным условиям)		
	5	Составление технологических карт (по заданным условиям)		
	6	Приготовление блюд из домашней птицы и котл. массы(по заданным условия)		
	Самостоятельная работа		12	
	1	Поиск информации по предложенной тематике и подготовка сообщений и дидактического материала.		
	2	Составление таблиц по заданным условиям.		
	3	Разработка технологической документации на блюдо по предложенной теме.		
	4	Расчеты норм сырья по предложенным условиям.		
	5	Составление схем механической кулинарной обработки мяса.		
	6	Составление технологических карт и алгоритмов приготовления блюд.		
	7	Поиск информации и подбор материала для презентации по теме «Механическая обработка мяса», «Подача блюд из мяса»		

	Учебная практика. Виды работ.			
	1	Освоение приемов и видов работ по приготовлению, оформлению и проведению бракеража различных блюд из мяса и домашней птицы.		
	Производственная практика. Виды работ:			
	1	Механическая кулинарная обработка говядины, баранины, свинины.		
	2	Механическая кулинарная обработка субпродуктов.		
	1	Механическая кулинарная обработка домашней птицы.		
	2	Приготовление блюд из мяса.		
	3	Приготовление блюд из субпродуктов.		
	4	Приготовление блюд из домашней птицы.		
Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок			24	
Тема 6.1. Классификация и пищевая ценность холодных блюд и закусок	Содержание		2	2
	1	Значение холодных блюд и закусок в питании человека. Классификация холодных блюд и закусок. Пищевая ценность, товароведная характеристика и требования к качеству гастрономических продуктов.		
	2	Требования к организации рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок.		
	3	Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря для обработки для приготовления холодных блюд и закусок и правила их безопасного использования.		
	4	Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд. санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд.		
Тема 6.2. Технология приготовления бутербродов	Содержание		4	2
	1	Виды бутербродов. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении бутербродов. Последовательность технологических операций при приготовлении бутербродов.		
	2	Требования к качеству бутербродов. Температурный режим хранения, подачи и сроки хранения. Правила проведения бракеража.		
	3	Виды сервировки и варианты оформления бутербродов: открытых, закрытых, канапе.		
Тема 6.3. Технология приготовления салатов и винегретов	Содержание		6	2
	1	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении салатов и винегретов.		
	2	Ассортимент салатов из свежих, вареных, консервированных овощей, грибов, фруктов, ягод. Последовательность технологических операций при приготовлении салатов и винегретов. Требования		

		к качеству салатов и винегретов.		
	3	Температурный режим подачи, хранения и сроки хранения. Правила проведения бракеража.		
	4	Виды сервировки и варианты оформления.		
Тема 6.4. Технология приготовления холодных блюд и закусок		Содержание	6	2
	1	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных закусок из овощей, яиц, грибов, рыбных и мясных продуктов.		
	2	Ассортимент холодных закусок. Последовательность технологических операций при приготовлении холодных закусок.		
	3	Правила охлаждения холодных блюд и закусок. Температурный режим хранения, подачи и сроки хранения. Правила проведения бракеража.		
	4	Виды сервировки и варианты оформления.		
		Лабораторно- практические работы	6	
	1	Организация рабочего места для приготовления бутербродов, приготовление бутербродов		
	2	Составление технологических карт блюд (по заданным условиям)		
	3	Расчет норм сырья (по заданным условиям)		
	4	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы (по задан. усл.)		
	5	Приготовление холодных закусок из мяса (по заданным условиям)		
		Самостоятельная работа	12	
	1	Реферирование учебной литературы.		
	2	Составление технологических карт и схем приготовления холодных блюд и закусок (по задан. усл.)		
	3	Подготовка сообщений «Санитарно-гигиенические требования при работе в холодном цехе».		
	4	Подготовка дидактического материала на бумажных и электронных носителях		
	5	Поиск информации по предложенной тематике и подготовка дидактического материала и презентации «Оформление бутербродов», «Подача холодных блюд и закусок».		
		Учебная практика. Виды работ.		
	1	Освоение приемов и видов работ по подготовке овощей и гастрономических продуктов.		
	2	Освоение приемов и видов работ по приготовлению и оформлению салатов.		
	3	Освоение приемов и видов работ по приготовлению, оформлению и проведению бракеража простых холодных блюд и закусок.		
		Производственная практика. Виды работ:		
	1	Подготовка продуктов для приготовления холодных закусок.		
	2	Нарезка овощей для салатов и винегретов. Охлаждение продуктов.		
	3	Приготовление простых холодных блюд и закусок.		

	4	Оформление простых холодных блюд и закусок.		
	5	Проведение бракеража готовых блюд.		
Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков			22	
Тема 7.1. Приготовление сладких холодных блюд	Содержание		6	2
	1	Значение сладких блюд в питании, классификация и ассортимент, Классификация, пищевая ценность сладких холодных блюд, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.		
	2	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	3	Натуральные свежие фрукты и ягоды, рецептуры. Технология приготовления компотов, киселей, желе, самбуки, крем)		
	4	Правила охлаждения и температурный режим хранения сладких холодных блюд; температура подачи. Требования к качеству сладких холодных блюд;		
	5	Правила проведения бракеража; Способы сервировки и варианты оформления блюд.		
Тема 7.2. Технология приготовления сладких горячих блюд	Содержание		6	2
	1	Классификация и ассортимент, пищевая ценность сладких горячих блюд, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.		
	2	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования		
	3	Технология приготовления сладких горячих блюд.		
	4	Правила хранения сладких горячих блюд; температурный режим хранения сладких горячих блюд, температуру подачи; Требования к качеству сладких горячих блюд;		
	5	Правила проведения бракеража;		
	6	Способы сервировки и варианты оформления;		
Тема 7.3. Напитки	Содержание		8	2
	1	Приготовление горячих напитков: чай, технология приготовления, требования к качеству, оформление и отпуск; кофе, технология приготовления, варианты подачи, требования к качеству, оформление и отпуск; какао, шоколад, технология приготовления, требования к качеству, оформление и отпуск;		
	2	Холодные напитки. Правила подачи холодных напитков, посуда, оформление. Чай холодный, кофе – глясе: технология приготовления, требования к качеству, оформление и отпуск. Квас. Плодово-ягодные напитки. Смешанные напитки..		
	Лабораторные работы		4	3
	1	Приготовление киселя		
	Самостоятельная работа		12	

	1	Проработка конспектов занятий. Работа с нормативными документами (сборник рецептур).		
	2	Составление технологических схем приготовления компотов		
	3	Составление технологических карт приготовления желированных сладких блюд		
		Составление кроссворда «Сладкие блюда и напитки»		
		Сообщение «История происхождения чая», «История происхождения кофе»		
	Учебная практика			3
	1	Подготовка продуктов и приготовление, чая, кофе, какао.		
	2	Подготовка продуктов и приготовление, компота из свежих и сушеных фруктов		
	3	Приготовление киселей, желированных блюд.		
	4	Подготовка продуктов и приготовление шарлотки с яблоками		
Экзамен				
Всего				

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает: материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП должна обеспечивать:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства организации хранения и контроля запасов сырья организации обслуживания

Учебная лаборатория №102 учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)

Спортивный комплекс.

Залы: библиотека, читальный зал; актовый зал.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Рабочее место преподавателя
2. Рабочие места студентов
3. Таблицы, схемы, технологические карты

Технические средства обучения:

1. Проектор ViewSonik PA503S
2. Компьютер ICL 400
3. Монитор ACER
4. Интерактивная доска PolyVision
5. Документ камера-сканер Aver Vision CP 135
6. Принтер лазерный Xerox Phaser 3140
7. Ноутбук портативный ПВЭМ RAYbookBI1010 ICL

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Электроплита 4-конфорочная с эл. жар. шкафом, кв. конфорки, лиц. нерж. сталь
2. Плита индукционная WOK, настольная, 1 зона нагрева
3. Плита индукционная настольная, 1 зона нагрева
4. Пароконвектомат Unox XV 593
5. Конвекционная печь с расстоечным шкафом
6. Печь электрическая подовая для пиццы ML4
7. Печь электрическая конвекционная кондитерская
8. Фритюрница 4л Starfood FRI-4L
9. Кипятильник, 10л WB 10A StarFood
10. Овощерезка CL50 Слайсер
11. Комплект протирки для приготовления картофельного пюре CL50E 1,5 мм 28185 Robot coupe
12. Соковыжималка для овощей и фруктов J80Ultra
13. Охлаждаемый стол для пиццы, столешница – камень
14. Блендер, 1,5 л лексановый стакан, 1 скорость DRAGONE chrome Normale (art. 65255002) Sirman S.p.A.
15. Стик-блендер с насадкой венчиком Mini MP 190 Combi
16. Мясорубка MEM 12E
17. Взбивальная машинка
18. Машина тестомесильная (миксер) планетарного типа, настольная 5KSM150PSEWH
19. Машина тестомесительная, спирального типа, съемная дежа, односкоростной HTD 20
20. Тестораскатка электрическая, ширина теста 220мм SE220Аппарат контактной обработки
21. Шкаф расстоечный на 12 противней XL405

22. Фламбе, нерж.сталь
23. Водонагреватель ATLANT ROUND 80
24. Весы электронные настольные порционные AD-5
25. Производственные столы
26. Производственные столы с буковым покрытием
27. Ванна моечная из нерж.ст. ВМн 2/600
28. Раковина для мытья рук
29. Стеллажи
30. Стол производственный с полкой усиленная столешница
31. Стол кондитерский с буковой столешницей, с тремя бортами
32. Стол "Статус" (дуолит, основа серебр.металл). Модель СТ6 (Россия)
33. Стол рабочий морозильный с распашными дверями, 2 двери
34. Стол рабочий холодильный с распашными дверями, 2 двери
35. Льдогенератор заливного типа, пулеобразный
36. Стол-гумба с бортом с дверцами-купе

Технологическое оснащение рабочих мест:

1. Ножи
2. Сотейники
3. Кастрюли
4. Разделочные доски
5. Сковороды разных объемов
6. Блинные сковороды
7. Пиццерийные сковороды
8. Миски из нержавеющей стали разных ёмкостей
9. Гастроемкости разных объемов
10. Кондитерские мешки, наконечники
11. Поварской инвентарь и инструменты
12. Посуда для подачи блюд

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и к улинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 1981
5. Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев, Техника, 1988
6. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

13. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Основные источники:

14. Анфимова Н.А., Кулинария: учебник для студ.учреждений сред.проф. образования/- 11-е изд., стер...- М.: Изд. центр «Академия», 2016.-400с.
15. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум. - М.: Изд.центр «Академия», 2014. – 128с.
16. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник для студ.учреждений сред.проф. образования/ - М.: Изд. центр «Академия», 2017.- 208с. Цв. Ил.
17. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для студ.учреждений сред.проф. образования/ - М.: Изд. центр «Академия», 2017.- 208с. - М.: Изд.центр «Академия», 2013. – 432с.
18. Харченко Н.Э. Сборник рецептр блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ.учреждений сред.проф. образования/- 11-е изд., стер...- М.: Изд. центр «Академия», 2017.- 512с.
19. Шильман Л.З., Технология кулинарной продукции. – М.: Изд.центр «Академия», 2014.- 176с.

Дополнительные источники:

20. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи».- ИКЦ «МарТ», Ростов н/Д., 2005. – 360с.
21. Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле.- М.: Изд.центр «Академия», 2006. – 240с.
22. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с.
23. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. – М.: Изд.центр «Академия», 2006. – 240с.
24. Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Изд. центр «Академия», 2009. – 320с.
25. Потапова И.И. Калькуляция и учет.- М.: Изд.центр «Академия», 2009. – 160с.
26. Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь. – М.: Изд.центр «Академия», 2011.- 160с.
27. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2006.- 304с.
28. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. - СПб.: Профи, 2009. – 296с.
29. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю., Кулинария: Контрольные материалы. – М.: Изд.центр «Академия», 2010.- 208с.
30. Шатун Л.Г. «Повар». М.: – Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008. – 320с.

Интернет-ресурсы:

31. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)
32. Готовим дома. Кулинарные рецепты с фотографиями, кулинария. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://gotovim-doma.ru/> Единый тарифно-квалификационный справочник. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.etks.info/>. свободный.
33. <https://znanium.com/> – Электронно-библиотечная система
34. Кулинарка. Кулинарная энциклопедия. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.kuharka.ru/>, свободный.
35. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru)., [http:// povary.ru](http://povary.ru)., [http:// vkus.by](http://vkus.by).
36. Кулинарный словарь. Описание редких и общеупотребимых кулинарных терминов, названий блюд и продуктов, а также краткие исторические справки, касающиеся кулинарии. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gotovim.ru/dictionary/>, свободный.
37. <http://www.pitportal.ru/> - информационный портал “Весь общепит России” – доступ не ограничен, не требует регистрации.
38. <http://supercook.ru> - информационный портал (кулинария, кухни народов мира, рецепты, полезные сведения) – доступ не ограничен, не требует регистрации
39. <http://supercook.ru/> - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретические занятия по освоению модуля проводятся в соответствии с расписанием учебных занятий в кабинетах и лабораториях образовательного учреждения. Учебная практика по модулю проходит в учебном кондитерском цехе или лаборатории образовательного учреждения. Производственную практику обучающиеся проходят на предприятиях индустрии питания. Производственная практика может быть организована после освоения каждого раздела модуля, а может быть проведена концентрированно по результатам освоения всего модуля.

Учебным планом должны быть предусмотрены консультации для обучающихся по освоению модуля: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1-7 Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов;</p> <p>Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>Готовить простые супы и соусы.</p> <p>Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.</p> <p>Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.</p> <p>Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.</p> <p>Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.</p>	<p>Определять виды, качества сырья. Подготавливать сырье к производству: выполнять взвешивание, процеживание, зачищение, стерилизацию, пастеризацию, промывание.</p> <p>Готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <p>основные супы и соусы;</p> <p>простые блюда из рыбы;</p> <p>блюда из мяса и домашней птицы;</p> <p>холодные блюда и закуски;</p> <p>сладкие блюда и напитки;</p> <p>определять качество приготавливаемой пищи;</p> <p>проводить бракераж.</p>	<p>фронтальная проверка знаний;</p> <p>ролевые игры урок – конкурс «Лучший по профессии»;</p> <p>тестирование «супы», «Соусы», «Блюда из рыбы», «Блюда из мяса», «блюда их с/х птицы»</p> <p>написание докладов «Роль овощей в питании», «Польза и вред мяса», «Подбор гарниров и соусов к мясу», «Подбор гарниров и соусов к рыбе»</p> <p>рефератов «Супы», «Блюда из рыбы»;</p> <p>контрольные работы;</p> <p>самостоятельная работа: презентация «Супы» «Формы нарезки овощей», «Оформление блюд соусами». «Блюда из рыбы», «Блюда из мяса», «Оформление сложных блюд из с/х птицы». Проведение исследований «Свертывание белка», «Изменение цвета овощей при ТО» Составление технологических карт «Рыба в тесте», «Картофель пай»</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
<p>ОК 1.</p> <p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>

	студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	Экспертное наблюдение

