

Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных

изделий под руководством повара

по профессии 16675 Повар

с. Большое Нагаткино

2023

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кондитерских изделий под руководством повара разработана в соответствии с профессиональным стандартом Повар (утвержден приказом Министрства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. № 13н)

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦМК по дисциплинам сферы обслуживания

Председатель ЦМК

Козлова Козлова О.В.

Протокол заседания

№1 от 31 августа 2020 года

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР

ОГБПОУ Большенагаткинский ТТиС

Мынина Мынина О.Ю.

31 августа 2023 года

СОГЛАСОВАНО

Заведующая практикой Балакина Л.Н.

ОГБПОУ Большенагаткинский ТТиС

Балакина Балакина Л.Н.

31 августа 2023 года

СОГЛАСОВАНО с работодателем

Директор кафе "Mix" Гуски Л.Г.
31 августа 2023 года

Автор-разработчик: Някина Любовь Ивановна, мастер производственного обучения

Содержание

стр.

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля
2. Результаты освоения профессионального модуля.....
3. Структура и содержание профессионального модуля.
4. Условия реализации профессионального модуля
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности).....

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью профессиональной адаптированной программы профессиональной подготовки обучающихся по рабочей профессии 16675, Повар, в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): «Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

ПК 2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.01. должен:

уметь:

У.1.1.Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

У.2.1.Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания

У.3.1.Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

У.1.2.Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара

У.2.2. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

У.3.2. Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции

У.4.2. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

У.5.2. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

У.6. 2. Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его

У.7. 2. Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

У.8.2. Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

знать:

3.1.1. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

3.2. 1. Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

3.3.1. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

3.4.1. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними

3.5.1. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

3.1.2. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

3.2.2. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

3.3.2. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения

3.4.2. Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

3.5.2. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству

- 3.6.2. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- 3.7.2. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
- 3.8.2. Правила и технологии расчетов с потребителями
- 3.9.2. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –377 часа, из них:

- 1 курс – 150 часов, (т/о-50 часов, п/з – 100 часов);
- 2 курс – 133 часа, (т/о-33 часов, п/з – 100 часов);
- 3 курс – 94 часа, (т/о-20 часов, п/з – 74 часов);

Содержание модуля направлено на формирование ключевых компетенций.

КК 1. Развитие социально-коммуникативной компетентности

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: кулинария, в том числе профессиональными (ПК) и ключевыми (КК) компетенциями:

В том числе профессиональными (ПК) и ключевыми (КК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
ПК 2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
КК 1.	Развитие социально-коммуникативной компетентности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара

2.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01.

Коды Профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Уче бна я пра кти ка, часо в	Производс твенная практика, (по профилю специальн ости),** часов
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			
			Теория, часов	в т.ч. п/р и л/р занятия, часов		
1	2	3	4	5	6	7
		377	103	274		

ПК.1.;ПК.2.	Раздел 1. Осуществление подготовки, обработки кулинарного сырья и приготовление простых горячих первых блюд, соусов, блюд и гарниров из овощей и грибов, из круп, бобовых, макаронных изделий	150	50	34/66	390	-
ПК1.; ПК2.	Раздел 2. Осуществление приготовления простых горячих блюд из рыбы, морепродуктов, мяса, сельскохозяйственной птицы и субпродуктов	133	33	16/84	738	-
ПК1.; ПК2.	Раздел 3. Осуществление приготовления блюд из яиц и творога, сладких блюд и напитков, холодные блюда и закуски, мучных изделий	94	20	16/58	522	300
	Учебная практика, (по профилю специальности), часов				1650	
	Производственная практика, (по профилю специальности), часов					300
	ИТОГО:	337	103	274	1650	300

Наименование профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	разделов (ПМ),	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, проект (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
Раздел 1. Осуществление подготовки, обработки кулинарного сырья и приготовление простых горячих первых блюд, соусов, блюд и гарниров из овощей и грибов, из круп, бобовых, макаронных изделий				
МДК. 01.01. Подготовка, обработка кулинарного сырья и приготовление простых горячих первых блюд, соусов, блюд и гарниров из овощей и грибов, из круп, бобовых, макаронных изделий			150/100	
Глава.1.			34	
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов		<p>Содержание ПК. 1.,КК.1., У.1.1.,У.2.1., У.5.2., 3.1.1., 3.3.1.,3.4.1.,3.5.1. ,3.1.2., 3.5.2., 3.9.2. уметь: Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, соблюдать стандарты чистоты, санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда на рабочем месте основного производства организации питания Знать:Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, правила ухода за ними, требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания, методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	6	

		Введение. Процесс приготовления пищи. Механическая кулинарная обработка клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных.	1	1
		Правила обработки овощей , последовательность операций, сохранение витаминов, цвета и пищевых веществ.	1	1
		Форма нарезки овощей , подготовка овощей для фарширования.	1	1
		Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требование к качеству, условия и сроки хранения; отходы овощей и их использование.	2	1
		Обработка грибов: последовательность, кулинарное использование грибов, требование к качеству, условия и сроки хранения	1	1
		Практические занятия №1,2	4	
	1	Форма нарезки овощей: картофель, морковь, лук, капуста, свекла	2	2
	2	Оформление таблицы: формы нарезки, размеры и их кулинарное использование. Решение задач «Определение процента отходов при обработке овощей»	2	2

<p>Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря</p>	<p>Содержание ПК. 1., У.1.1.,У.2.1.,У.5. 2., 3.1.1.,3.3.1. ,3.4.1. ,3.5.1.,3.1.2., 3.5.2., 3.9.2., КК.1. уметь: Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, соблюдать стандарты чистоты, санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда на рабочем месте основного производства организации питания Знать:Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, правила ухода за ними, требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания, методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>6</p>	
<p>1</p>	<p>Механическая кулинарная обработка рыбы: технологический процесс, основные виды нарезки</p>	<p>1</p>	<p>1</p>
<p>2</p>	<p>Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы.</p>	<p>1</p>	<p>1</p>
<p>3</p>	<p>Рыбные полуфабрикаты: ассортимент, приготовление, кулинарное использование, требование к качеству, условия и сроки хранения.</p>	<p>1</p>	<p>1</p>
<p>4</p>	<p>Рыбная котлетная масса: рецептуры, приготовление, полуфабрикаты из нее.</p>	<p>1</p>	<p>1</p>
<p>5</p>	<p>Обработка рыбы для фарширования, требование к качеству полуфабрикатов в сроки хранения. Механическая кулинарная обработка</p>	<p>2</p>	<p>1</p>

		морепродуктов.		
		Практические занятия №3,4	4	
	3	Решение задач «Определение процента отходов при обработке рыбы»	2	2
	4	Составление схем разделки рыбы и приготовления блюд: Рыба жареная основным способом	2	2
Тема 1.3. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и с/х птицы		<p>Содержание ПК. 1., У.1.1., У.2.1., У.5. 2., 3.1.1. , 3.3.1. ,3.4.1. ,3.5.1. ,3.1.2., 3.5.2., 3.9.2., КК.1. уметь: Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, соблюдать стандарты чистоты, санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда на рабочем месте основного производства организации питания Знать:Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, правила ухода за ними, требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания, методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	8	
	1	Механическая кулинарная обработка мяса: последовательность операций.	2	1
	2	Кулинарная разделка и обвалка говядины.	2	1

		Кулинарная разделка и обвалка свиной и бараньей туши.		
3		Полуфабрикаты из мяса: ассортимент, приготовление, кулинарное использование, требование к качеству, условия и сроки хранения	2	1
4		Приготовление рубленой и котлетной масс: рецептура, полуфабрикаты из нее. Обработка мясных субпродуктов и полуфабрикатов из них	1	1
5		Механическая кулинарная обработка с/х птицы; заправка; полуфабрикаты, требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы	1	1
Практические занятия №5, 6, 7			6	
5		Решение задач «Определение процента отходов при обработке мяса и птицы». Работа со сборником рецептов.	2	2
6		Составление схем и зарисовка разделки тушек мяса говядины и свинины.	2	2
7		Составление технологических карт приготовления п/ф из мяса, птицы, субпродуктов (по заданию преподавателя). Работа со сборником рецептов.	2	2
Глава.2.			70	
Тема 2.1. Тепловая кулинарная обработка продуктов	Содержание ПК1.; ПК2., У.1.2., У.3.2., У.4.2., У.6. 2., 3.1.1., 3.3.2., 3.4.1., 3.6.2., КК.1. Уметь: Готовить по технологическим картам под руководством повара, отпускать с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции, выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления и экономно расходовать его Знать: Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, условия их хранения, назначение, правила		2	

	использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделийи правила ухода за ними		
	Значение тепловой обработки. Тепловая кулинарная обработка продуктов: варка, жарка и их разновидности; комбинированные и вспомогательные способы; влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции. Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки.	2	1
Тема 2.2. Супы	Содержание ПК. 1., ПК .2., У.1.1., У.2.1.,У.3.1., У.1.2., У.2.2., У.3.2., У.4.2., У.5. 2., У.6. 2., У.7. 2., У.8. 2., 3.1.1., 3.2. 1., 3.3.1., 3.4.1., 3.5.1. , 3.1.2., 3.2.2., 3.3.2., 3.4.2., 3.5.2.,3.6.2., 3.7.2. ,3.8.2., 3.9.2., КК.1. уметь: Производить работы по подготовке рабочего места и выбирать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении, соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, готовить по технологическим картам под руководством повара, отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции, соблюдая санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда, аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления, экономно расходовать его, производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты, упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос	8	

	знать:			
	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, требования к качеству, сроки и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, правила ухода за ними, требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания, правила пользования сборниками рецептур, методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, пищевую ценность продуктов и сырья, принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям, правила и технологии расчетов с потребителями.</p>			
1	Значение, классификация, рецептура супов.	Приготовление бульонов и их разновидности	2	1
2	Приготовление заправочных супов.		2	1
3	Приготовление молочных, сладких супов.		2	1
4	Приготовление холодных и супов-пюре.		1	1
5	Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения		1	1
Практические занятия № 8,9,10			6	
8	Работа со сборником рецептур. Составление инструкционно-технологических карт приготовления заправочных супов (по заданию преподавателя).		2	2
9	Работа со сборником рецептур. Составление инструкционно-технологических карт приготовления молочных, сладких супов (по заданию преподавателя).		2	2
10	Работа со сборником рецептур. Составление инструкционно-		2	2

	технологических карт приготовления холодных и супов-пюре (по заданию преподавателя).		
	Лабораторная работа № 1	24	
1	Приготовление заправочных супов: 1. Щи из свежей капусты с картофелем 2. Рассольник домашний	6	2
	Лабораторная работа № 2		
2	Приготовление заправочных супов: Суп картофельный с бобовыми Суп картофельный с крупой	6	2
	Лабораторная работа № 3		
3	Приготовление молочных, сладких супов: - с рисом, -с клецками, из citrusовых (апельсиновый)	6	2
	Лабораторная работа № 4		
4	Приготовление холодных и супов-пюре: Окрошка овощная, Суп-пюре из зеленого горошка	6	2
Тема 2.3. Соусы	<p>Содержание ПК1.; ПК2., У.1.1., У.2.1., У.3.1., У.1.2., У.2.2., У.3.2., У.4.2., У.5. 2., У.6. 2., У.7. 2., У.8. 2., 3.1.1., 3.2. 1., 3.3.1., 3.4.1., 3.5.1. , 3.1.2., 3.2.2., 3.3.2., 3.4.2., 3.5.2., 3.6.2., 3.7.2. ,3.8.2., 3.9.2., КК.1.</p> <p>уметь: Производить работы по подготовке рабочего места и выбирать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении, соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, готовить по технологическим</p>	6	

	<p>картам под руководством повара, отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции, соблюдая санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда, аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления, экономно расходовать его, производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты, упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос</p> <p>знать:</p> <p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, требования к качеству, сроки и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, правила ухода за ними, требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания, правила пользования сборниками рецептов, методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, пищевую ценность продуктов и сырья, принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям, правила и технологии расчетов с потребителями</p>		
1	Значение, классификация соусов; приготовление мучных пассировок и бульонов для соусов, рецептуры	2	1
2	Приготовление соусов	2	1
3	Требование к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения	2	1
Практические занятия № 11,12,13		6	
11	Работа со сборником рецептов. Составление инструкционно-технологических карт приготовления красных соусов (по заданию)	2	2

		преподавателя).		
	12	Работа со сборником рецептур. Составление инструкционно-технологических карт приготовления белых соусов на рыбном и мясном бульонах (по заданию преподавателя).	2	2
	13	Работа со сборником рецептур. Составление инструкционно-технологических карт приготовления молочных, сметанных, грибных соусов (по заданию преподавателя).	2	2
	Лабораторная работа № 5		6	
	5	Приготовление соусов: Соус красный основной. Соус луковый		2
	Лабораторная работа №6		6	
	6	Приготовление соусов: Соус сметанный Соус молочный сладкий.		2
	Лабораторная работа № 7		6	
	7	Приготовление соусов: Соус томатный Соус грибной		2
Глава.3.			46	
Тема 3.1. Блюда и гарниры из овощей и грибов	Содержание ПК1.; ПК2., У.1.1., У.2.1.,У.3.1., У.1.2., У.2.2., У.3.2., У.4.2., У.5. 2., У.6. 2., У.7. 2., У.8. 2., 3.1.1., 3.2. 1., 3.3.1., 3.4.1., 3.5.1. , 3.1.2., 3.2.2., 3.3.2., 3.4.2., 3.5.2.,3.6.2., 3.7.2. ,3.8.2., 3.9.2., КК.1. уметь:Производить работы по подготовке рабочего места и выбирать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении, соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте, правила сочетаемости основных		8	

	<p>продуктов и сырья при приготовлении, применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, готовить по технологическим картам под руководством повара, отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции, соблюдая санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда, аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления, экономно расходовать его, производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты, упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос</p> <p style="text-align: center;">знать:</p> <p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, требования к качеству, сроки и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, правила ухода за ними, требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания, правила пользования сборниками рецептур, методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, пищевую ценность продуктов и сырья, принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям, правила и технологии расчетов с потребителями</p>		
1	Значение в питании, классификация блюд, гарниров из овощей, грибов, рецептуры.	2	1
2	Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей.	2	1
3	Приготовление блюд из жареных, тушеных, запеченных овощей.	2	1
4	Приготовление блюд из грибов, требования к качеству, правила подачи,	2	1

	условия и сроки их хранения		
Практические занятия № 14,15,16		6	
14	Работа со сборником рецептур. Составление инструкционно-технологических карт приготовления блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей (по заданию преподавателя).	2	2
15	Работа со сборником рецептур. Составление инструкционно-технологических карт приготовления блюд из жареных, тушеных, запеченных овощей (по заданию преподавателя).	2	2
16	Работа со сборником рецептур. Составление инструкционно-технологических карт приготовления блюд из грибов, фаршированных овощей (по заданию преподавателя).	2	2
Лабораторное занятие № 8			
8	Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей: картофельное пюре, картофель в молоке, капуста белокочанная припущенная с соусом	6	2
Лабораторное занятие № 9			
9	Приготовление блюд и гарниров из жареных, тушеных овощей: Капуста тушеная, Рагу из овощей, Картофель жареный, Грибы в сметанном соусе	6	2
Лабораторное занятие № 10			
10	Приготовление блюд из запеченных, фаршированных овощей: Голубцы овощные Картофель, запеченный в сметанном соусе, Картофельные пирожки с грибами или морковью	6	2
Тема 3.2. Блюда из круп,	Содержание	6	

бобовых и макаронных изделий

ПК1.; ПК2., У.1.1., У.2.1.,У.3.1., У.1.2., У.2.2., У.3.2., У.4.2., У.5. 2., У.6. 2., У.7. 2., У.8. 2., 3.1.1., 3.2. 1., 3.3.1., 3.4.1., 3.5.1. , 3.1.2., 3.2.2., 3.3.2., 3.4.2., 3.5.2.,3.6.2., 3.7.2. ,3.8.2., 3.9.2., КК.1.

уметь:

Производить работы по подготовке рабочего места и выбирать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении, соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, готовить по технологическим картам под руководством повара, отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции, соблюдая санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда, аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления, экономно расходовать его, производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты, упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

знать:

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, требования к качеству, сроки и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, правила ухода за ними, требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания, правила пользования сборниками рецептур, методы минимизации отходов при очистке, обработке и

	измельчении сырья, пищевую ценность продуктов и сырья, принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям, правила и технологии расчетов с потребителями		
1	Значение, классификация, рецептура блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	1	1
2	Приготовление блюд из круп:каши, блюда из каш.	2	1
3	Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий.	2	1
4	Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения	1	1
Практические занятия № 17		2	
17	Работа со сборником рецептов. Составление инструкционно-технологических карт приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий (по заданию преподавателя).		2
Лабораторное занятие № 11		6	
11	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий: 1. Макароны по-флотски 2. Макароны запеченные с яйцом. 3. Запеканка рисовая		2
Раздел 2. Осуществление приготовления простых горячих блюд из рыбы и морепродуктов, мяса, сельскохозяйственной птицы и субпродуктов			
МДК. 01.02. Приготовление простых горячих блюд из рыбы и морепродуктов, мяса, сельскохозяйственной птицы и субпродуктов			
Глава.4.		133	
Тема 4.1. Рыбные блюда	Содержание ПК1.; ПК2., У.1.1., У.2.1., У.3.1., У.1.2., У.2.2., У.3.2., У.4.2., У.5. 2., У.6. 2., У.7. 2., У.8. 2., 3.1.1., 3.2. 1., 3.3.1., 3.4.1., 3.5.1. , 3.1.2., 3.2.2., 3.3.2., 3.4.2., 3.5.2.,3.6.2., 3.7.2. ,3.8.2., 3.9.2., КК.1. уметь: Производить работы по подготовке рабочего места и выбирать	14	

	<p>технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении, соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, готовить по технологическим картам под руководством повара, отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции, соблюдая санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда, аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления, экономно расходовать его, производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты, упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос</p> <p>знать:</p> <p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, требования к качеству, сроки и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, правила ухода за ними, требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания, правила пользования сборниками рецептур, методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, пищевую ценность продуктов и сырья, принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям, правила и технологии расчетов с потребителями</p>		
1	Значение в питании, классификация рыбных блюд, рецептуры.	2	1
2	Приготовление отварной, припущенной рыбы	2	1

3	Приготовление жареной рыбы	2	1
4	Приготовление блюд из запеченной рыбы	2	1
5	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.	2	1
6	Блюда из нерыбных морепродуктов.	2	1
7	Требования к качеству рыбных блюд, правила подачи, условия и сроки хранения	2	1
Практические занятия № 18,19,20,21		8	
18	Работа со сборником рецептов. Составление инструкционно-технологических карт приготовления блюд из отварной, припущенной рыбы(по заданию преподавателя). Решение ситуационных задач.	2	2
19	Работа со сборником рецептов. Составление инструкционно-технологических карт приготовления блюд из жареной рыбы(по заданию преподавателя). Решение ситуационных задач.	2	2
20	Работа со сборником рецептов. Составление инструкционно-технологических карт приготовления блюд из запеченной рыбы (по заданию преподавателя). Решение ситуационных задач.	2	2
21	Работа со сборником рецептов. Составление инструкционно-технологических карт приготовления блюд из рыбной котлетной массы (по заданию преподавателя). Решение ситуационных задач.	2	2
Лабораторное занятие № 12		24	
	Приготовление блюд из рыбы отварной, припущенной, тушеной: Рыба отварная (целиком) Рыба отварная с польским соусом Рыба, тушеная в соусе с овощами	6	2
Лабораторное занятие № 13			
13	Приготовление блюд из рыбы жареной: Поджарка из рыбы	6	2

	Рыба жареная основным способом		
	Лабораторное занятие № 14		
	14 Приготовление блюд из рыбы запеченной: Рыба запеченная с помидорами Рыба запеченная с яйцом	6	2
	Лабораторное занятие № 15	6	2
	15 Приготовление блюд из рыбы котлетной массы: Котлеты и биточки рыбные Тефтели рыбные Фрикадельки с томатным соусом		
Тема 4.2. Мясные блюда, с/х птицы, субпродуктов	Содержание ПК1.; ПК2., У.1.1., У.2.1., У.3.1., У.1.2., У.2.2., У.3.2., У.4.2., У.5. 2., У.6. 2., У.7. 2., У.8. 2., 3.1.1., 3.2. 1., 3.3.1., 3.4.1., 3.5.1. , 3.1.2., 3.2.2., 3.3.2., 3.4.2., 3.5.2.,3.6.2., 3.7.2. ,3.8.2., 3.9.2., КК.1. уметь: Производить работы по подготовке рабочего места и выбирать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении, соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, готовить по технологическим картам под руководством повара, отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции, соблюдая санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда, аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления, экономно расходовать его, производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты, упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос	19	

	<p style="text-align: center;">знать:</p> <p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, требования к качеству, сроки и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, правила ухода за ними, требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания, правила пользования сборниками рецептур, методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, пищевую ценность продуктов и сырья, принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям, правила и технологии расчетов с потребителями</p>		
1	Значение блюд из мяса в питании, классификация мясных горячих блюд.	2	1
2	Приготовление мясных горячих отварных блюд	2	1
3	Приготовление мясных жареных горячих блюд крупными, порционными, мелкими кусками.	2	1
4	Приготовление мясных горячих тушеных блюд	2	1
5	Приготовление мясных горячих запеченных блюд	2	1
6	Приготовление мясных горячих блюд из рубленой и котлетной массы	2	1
7	Приготовление горячих блюд из субпродуктов, блюд из мяса диких животных.	2	1
8	Блюда из отварной, жареной и тушеной птицы.	3+1=4	1
9	Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения	2-1=1	1
	Практические занятия № 22,23,24,25	8	

22	Работа со сборником рецептов. Составление инструкционно-технологических карт приготовления блюд из отварного, припущенного мяса(по заданию преподавателя). Решение ситуационных задач.	2	2
23	Работа со сборником рецептов. Составление инструкционно-технологических карт приготовления блюд из жареного мяса крупными, порционными, мелкими кусками(по заданию преподавателя). Решение ситуационных задач.	2	2
24	Работа со сборником рецептов. Составление инструкционно-технологических карт приготовления блюд из тушеного и запеченного мяса (по заданию преподавателя). Решение ситуационных задач.	2	2
25	Работа со сборником рецептов. Составление инструкционно-технологических карт приготовления блюд из рубленой и котлетной массы (по заданию преподавателя). Решение ситуационных задач.	2	2
Лабораторное занятие № 16		60	
16	Приготовление блюд из отварного, припущенного мяса: Мясо отварное Сосиски, сардельки отварные	6	2
Лабораторное занятие № 17			
17	Приготовление блюд из жареного мяса порционными кусками: Бифштекс с яйцом	6	2
Лабораторное занятие № 18			
18	Приготовление блюд из жареного мяса мелкими кусками: Поджарка Шашлык из свинины	6-2-е полуго дие	2
Лабораторное занятие № 19			
19	Приготовление блюд из тушеного мяса:	6	2

	Гуляш Плов Жаркое по-домашнему		
	Лабораторное занятие № 20		
20	Приготовление блюд из запеченного мяса: Запеканка картофельная Макаронник с мясом	6	2
	Лабораторное занятие № 21		
21	Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы: Тефтели Рулет с макаронами или яйцом	6	2
	Лабораторное занятие № 22		
22	Приготовление блюд из отварной птицы: Птица под паровым соусом с грибами и рисом Птица отварная с гарниром	6	2
	Лабораторное занятие № 23		
23	Приготовление блюд из жареной птицы: Птица жареная с соусом томатным с грибами Птица жареная	6	2
	Лабораторное занятие № 24		
24	Приготовление блюд из тушеной и запеченной птицы: Птица по-домашнему Птица тушеная в соусе Птица тушеная с рисом	6	2
	Лабораторное занятие № 25	6	2
25	Приготовление блюд из субпродуктов: Почки жареные в соусе Печень по-строгановски		

	Оладьи из печени		
Раздел 3. Осуществление подготовки, обработки кулинарного сырья и приготовление блюд из яиц и творога, холодные блюда и закуски, сладкие блюда и напитки, мучные изделия			
МДК. 01.03. Приготовление блюд из яиц и творога, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных изделий			
Глава.5.		92	
Тема 5.1. Блюда из яиц и творога	<p>Содержание</p> <p>ПК1.; ПК2., У.1.1., У.2.1., У.3.1., У.1.2., У.2.2., У.3.2., У.4.2., У.5. 2., У.6. 2., У.7. 2., У.8. 2., 3.1.1., 3.2. 1., 3.3.1., 3.4.1., 3.5.1. , 3.1.2., 3.2.2., 3.3.2., 3.4.2., 3.5.2.,3.6.2., 3.7.2. ,3.8.2., 3.9.2., КК.1.</p> <p>уметь:</p> <p>Производить работы по подготовке рабочего места и выбирать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении, соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, готовить по технологическим картам под руководством повара, отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции, соблюдая санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда, аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления, экономно расходовать его, производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты, упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос</p> <p>знать:</p> <p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, требования к качеству, сроки и</p>	4	

	условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, правила ухода за ними, требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания, правила пользования сборниками рецептов, методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, пищевую ценность продуктов и сырья, принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям, правила и технологии расчетов с потребителями		
1	Значение блюд из яиц и творога в питании. Варка яиц. Жареные блюда.	1	1
2	Запеченные блюда. Требования к качеству блюд из яиц и сроки их хранения.	1	1
3	Холодные и горячие блюда из творога. Требования к качеству блюд из творога и сроки их хранения	2	1
Практические занятия № 26, 27		4	
26	Работа со сборником рецептов. Составление инструкционно-технологических карт приготовления блюд из яиц вареные, жареные, запеченные(по заданию преподавателя). Решение ситуационных задач.	2	2
27	Работа со сборником рецептов. Составление инструкционно-технологических карт приготовления блюд из творога вареные, жареные, запеченные(по заданию преподавателя). Решение ситуационных задач.	2	2
Лабораторное занятие № 26			
26	Приготовление блюд из яиц: Яичница-глазунья Омлет с морковью Омлет фаршированный овощами или мясными продуктами	6	2

	Лабораторное занятие №27		
	27 Приготовление блюд из творога: Вареники ленивые Запеканка из творога	6	2
	Лабораторное занятие №28	4	2
	28 Приготовление блюд из творога: Сырники из творога. Запеканка из творога.		
Тема 5.2. Холодные блюда и закуски	<p>Содержание ПК1.; ПК2., У.1.1., У.2.1., У.3.1., У.1.2., У.2.2., У.3.2., У.4.2., У.5. 2., У.6. 2., У.7. 2., У.8. 2., 3.1.1., 3.2. 1., 3.3.1., 3.4.1., 3.5.1. , 3.1.2., 3.2.2., 3.3.2., 3.4.2., 3.5.2.,3.6.2., 3.7.2. ,3.8.2., 3.9.2., КК.1.</p> <p>уметь:</p> <p>Производить работы по подготовке рабочего места и выбирать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении, соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, готовить по технологическим картам под руководством повара, отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции, соблюдая санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда, аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления, экономно расходовать его, производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты, упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос</p> <p>знать:</p> <p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие</p>	6	

	деятельность организаций питания, рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, требования к качеству, сроки и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, правила ухода за ними, требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания, правила пользования сборниками рецептов, методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, пищевую ценность продуктов и сырья, принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям, правила и технологии расчетов с потребителями		
1	Значение холодных блюд и закусок. Подготовка продуктов для холодных блюд. Приготовление бутербродов.	2	1
2	Приготовления салатов: из овощей, рыбы, мяса, винегретов; закусок: из овощей, яиц, грибов, рыбы и мяса.	2	1
3	Требования к качеству холодных блюд, закусок и сроки их хранения.	2	1
Практические занятия № 28,29		4	
28	Работа со сборником рецептов. Составление инструкционно-технологических карт приготовления бутербродов (по заданию преподавателя). Решение ситуационных задач.	2	2
29	Работа со сборником рецептов. Составление инструкционно-технологических карт приготовления салатов и закусок (по заданию преподавателя). Решение ситуационных задач.	2	2
Лабораторное занятие №29		6	
29	Приготовление бутербродов: С килькой и яйцом С паштетом и яйцом		2

	Корзиночка с салатом Яйца, фаршированные луком		
	Лабораторное занятие №30	6	
	30 Приготовление салатов, закусок: Винегрет Салат мясной		2
Тема 5.3. Сладкие блюда и напитки	<p>Содержание ПК1.; ПК2., У.1.1., У.2.1., У.3.1., У.1.2., У.2.2., У.3.2., У.4.2., У.5. 2., У.6. 2., У.7. 2., У.8. 2., 3.1.1., 3.2. 1., 3.3.1., 3.4.1., 3.5.1. , 3.1.2., 3.2.2., 3.3.2., 3.4.2., 3.5.2.,3.6.2., 3.7.2. ,3.8.2., 3.9.2., КК.1.</p> <p>уметь: Производить работы по подготовке рабочего места и выбирать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении, соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, готовить по технологическим картам под руководством повара, отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции, соблюдая санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда, аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления, экономно расходовать его, производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты, упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос</p> <p>знать: Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, требования к качеству, сроки и</p>	4	

	условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, правила ухода за ними, требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания, правила пользования сборниками рецептур, методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, пищевую ценность продуктов и сырья, принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям, правила и технологии расчетов с потребителями		
1	Характеристика сладких блюд, натуральные свежие фрукты и ягоды. Приготовление компотов, киселей, горячих сладких блюд, блюд из концентратов. Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения.	2	1
2	Общие сведения о напитках. Приготовление чая, кофе, какао, шоколада. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	1
Практические занятия № 30, 31		4	
30	Работа со сборником рецептур. Решение ситуационных задач.	2	2
31	Работа со сборником рецептур. Решение ситуационных задач.	2	2
Лабораторное занятие № 31		6	
31	Приготовление горячих сладких блюд: Компот из свежих ягод Кисель из цитрусовых		2
Лабораторное занятие № 32		6	
32	Приготовление горячих напитков: Какао с молоком Чай		2
Лабораторное занятие № 33		6	

	33	Приготовление горячих сладких блюд: Шарлотка с яблоками Пудинг		2
Тема 5.4. Мучные изделия		<p>Содержание</p> <p>ПК1.; ПК2., У.1.1., У.2.1., У.3.1., У.1.2., У.2.2., У.3.2., У.4.2., У.5. 2., У.6. 2., У.7. 2., У.8. 2., 3.1.1., 3.2. 1., 3.3.1., 3.4.1., 3.5.1. , 3.1.2., 3.2.2., 3.3.2., 3.4.2., 3.5.2.,3.6.2., 3.7.2. ,3.8.2., 3.9.2., КК.1.</p> <p>уметь:</p> <p>Производить работы по подготовке рабочего места и выбирать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении, соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, готовить по технологическим картам под руководством повара, отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции, соблюдая санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда, аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления, экономно расходовать его, производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты, упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос</p> <p>знать:</p> <p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, требования к качеству, сроки и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, назначение, правила использования технологического оборудования, производственного</p>	4	

	инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, правила ухода за ними, требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания, правила пользования сборниками рецептов, методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, пищевую ценность продуктов и сырья, принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям, правила и технологии расчетов с потребителями		
1	Значение изделий из теста. Дрожжевое тесто. Приготовление дрожжевого теста (опарный и безопарный способ), процессы, происходящие при брожении, расстойке.	2	1
2	Изделия из дрожжевого теста. Фарши и начинки.	1	1
3	Тесто для блинов и оладий. Бездрожжевое тесто. Тесто для лапши, вареников	1	1
Практические занятия № 32		2	
32	Работа со сборником рецептов. Составление инструкционно-технологических карт приготовления изделий из дрожжевого теста(по заданию преподавателя). Решение ситуационных задач.		2
Практические занятия № 33		2	
33	Работа со сборником рецептов. Составление инструкционно-технологических карт приготовления изделий из бездрожжевого теста(по заданию преподавателя). Решение ситуационных задач.		2
Лабораторное занятие №34		6	
34	Приготовление изделий из дрожжевого теста: Пирожки с капустой луком Пицца с грибами Пирог закрытый с рисом, яйцом		2
Лабораторное занятие № 35		6	
35	Приготовление изделий из бездрожжевого теста:		2

	блинчики манты Лапша		
	Дифф.зачет	2	2
Итого:		377	
		103/274	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета кулинарии; мастерской поваров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: стенды, макеты, муляжи, плакаты, парты со стульями.

Технические средства обучения: проектор, компьютер, экран.

Оборудование мастерской: электрическая плита, водонагреватель, холодильник, электрический миксер, блендер, кухонный комбайн, электрический чайник, производственные столы, рабочие столы, рабочий инвентарь для повара (сковорода, чашки, ножи, доски разделочные, кастрюли, шумовки, разливные ложки, лопатки, миксер, мясорубка, овощерезка, скалка, тесторезка, форма для пельменей и вареников и т.д.).

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» Повар-кондитер.- М.: Академия. 2002г.
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» Повар-кондитер.- М.: Академия. 2010г.
3. Дубцов Г.Г. «Технология приготовления пищи» - М.: Мастерство. 2001г.
4. Шатун Л.Г., Шатун О.Г. «Повар»,- Ростов-на –Дону, Феникс, 2007г.
5. Качурина Т.А. «Кулинария», - М., Академия, 2007г.
6. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», - М.: Академия, 2006г.
7. Андросов В.П., Пыжова Т.В. «Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х частях .-М., Академия, 2006г.
8. Качурина Т.А. «Кулинария» рабочая тетрадь. –М.: Академия, 2006г.
9. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. «Технология приготовления пищи. Практикум».- М.: Академия. 2007г.
10. Харченко Н.Э. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий», - М.: Академия. 2010г.
11. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания » - М.: Академия. 2002г.
12. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»,- М.: Академия, 2009г.

13. Лутошкина Г.Г. «Тепловое оборудование предприятий общественного питания», Академия, 2008г.
14. Тимофеева В.А. «Товароведение продовольственных товаров», Ростов-на-Дону, Феникс, 2007г.
15. Новикова А.М. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами», М.: ПрофОбрИздат, 2002г.
16. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиена и санитарии» - М.: ПрофОбрИздат 2001г.
17. Лутошкина Г.Г. «Основы физиологии питания», - М.: Академия, 2010г.
18. Качурина Т.А. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» рабочая тетрадь. –М.:Академия, 2009г.

Дополнительные источники:

<http://4vkusa.ru>

www.good-cook.ru

www.povara.ru

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

<http://www.cook-alliance.ru/>

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

<http://d000.ru>

<http://www.edatoday.ru>

<http://www.eda-info.ru>

<http://eda-server.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного цикла теоретической подготовки:

хорошее естественное и искусственное освещение, вытяжные вентиляции.

Производственное обучение и производственная практика проводятся в хорошо освещенных помещениях с приточно-вытяжной вентиляцией.

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

Образовательное учреждение (БТТиС), реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков. Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по междисциплинарному курсу. Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Раздел (тема) междисциплинарного курса	Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
1	2	3	4
№ 1 Осуществление подготовки, обработки кулинарного сырья и приготовление простых горячих первых блюд, соусов, блюд и гарниров из овощей и грибов, из круп, бобовых, макаронных изделий	ПК.1.; ПК.2.	<ul style="list-style-type: none"> - Определение вида качества сырья. Выполнять последовательность операций при механической кулинарной обработки сырья - Определять форму нарезки овощей для первых блюд и соусов планировать технологический процесс приготовления первых блюд и соусов. Определять готовность блюд - Определение вида качества сырья. Подготавливать сырье к производству. Планировать технологический процесс приготовления, создавать художественное оформление готовых блюд. Решать технологические задачи по определению количества сырья для приготовления того или иного блюда, пользуясь сборником рецептур. 	Опрос. Тематическая аттестация
№ 2 Осуществление подготовки, обработки кулинарного сырья и приготовление простых горячих блюд из рыбы, морепродуктов, мяса, сельскохозяйственной птицы и субпродуктов	ПК.1.; ПК.2.	Определять качество, выполнять механическую кулинарную обработку, соблюдая последовательность операций рыбы и мяса, морепродуктов, сельскохозяйственной птицы и субпродуктов.. Планировать технологический процесс (варка, жарка, припускание, запекание, тушение). Создавать художественное оформление блюд	Опрос. Тематическая
№ 3 Осуществление подготовки, обработки кулинарного сырья и приготовление блюд из яиц и творога, сладких блюд и напитков, холодные блюда и закуски, мучных изделий	ПК.1.; ПК.2.	Определять качество яиц, творога, продуктов, необходимых для приготовления сладких блюд и напитков, холодных блюд и закусок, мучных изделий. Выполнять технологические процессы приготовления блюд. Создавать художественное оформление блюд.	Опрос. Текущая

**Форма для определения результатов и содержания подготовки по профессиональному модулю
ПМ.01. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара**

Результаты (освоенные профессиональ ные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки	Содержание учебного материала	Урове нь освоен ия
1	2	3	4	5
ПК.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	Определение вида качества сырья. Выполнять последовательность операций по механической кулинарной обработки сырья	Тестирование. Экспертная оценка на практическом задании	Характеристика сырья, оценка качества, условия приема, порядок и правила обработки овощей, мяса и рыбы, круп, бобовых, макаронных изделий	2
ПК.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Планировать и выполнять технологический процесс при приготовлении супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, горячих блюд из рыбы и мяса, блюд из яиц и творога, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных изделий. Определять готовность блюд. Создавать художественное оформление блюд. Решать технологические задачи	Тестирование. Экспертная оценка на практическом задании	Виды блюд, характеристика использования, рецептура. Приготовление, требования к качеству супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, горячих мясных и рыбных блюд, холодных блюд и закусок, блюд из яиц и творога, сладких блюд и напитков, мучных изделий. Условия и сроки хранения	2

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

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

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к рабочей учебной программе ПМ.01. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара

Рабочая программа ПМ.01. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара предназначена для подготовки неработающего населения по профессии «Повар», код 16675.

Рабочая учебная программа составлена на основе ФГОС СПО по профессии 26.08.01.«Повар, кондитер», в соответствии (утвержденной МО и науки РФ № 798 от 02.08.2013г.) СПС «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г.

В рабочую учебную программу учебной дисциплины входят:

- пояснительная записка,
- паспорт рабочей учебной программы профессионального модуля,
- структура и содержание учебной дисциплины,
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Освоение рабочей учебной программы учебной дисциплины ПМ.01. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара предусмотрено параллельно с общеобразовательными предметами: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиологии питания», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Охрана труда, «Основы калькуляции и учета», «Основы товароведения продовольственных товаров».

Реализация модуля ПМ.01. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара осуществляется в учебном кабинете:

- технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства;
- метрология, стандартизация и подтверждение соответствия;
- организация и технология отрасли;
- лаборатория «Технология приготовления пищи», которые обеспечены:
 - учебно-методической документацией, комплектами наглядных пособий, муляжами по учебной дисциплине ПМ.01. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара, компьютером, проектором, необходимым оборудованием, инвентарем, инструментами и посудой.

Основной **формой обучения** является урок, на практических занятиях используется форма бригадного метода обучения.

Методы обучения: объяснительно-иллюстративный с использованием разнообразных наглядных пособий; самостоятельная работа с учебной литературой; самостоятельное выполнение заданий, связанное с дополнительными источниками информации (рефераты, конспект), дискуссии, игры, проведение тестов, проверочных работ.

Для информационной компьютерной поддержки учебного процесса предполагается использование следующих программно-педагогических средств, реализуемых с помощью компьютера:

- справочник кулинара, 2006
- кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия, 2006 г.;
- кухня народов мира (истории, обычаи, рецепты);
- видео уроки;
- презентации блюд.

На каждом занятии проводятся инструктажи (вводный, текущий, заключительный), направленные на осмысление учащимися объектов труда, средств труда и формирование правильных приемов работы (рабочая поза, темы и ритм рабочих движений и др.). Первостепенное место в инструктаже отводится изучению требований организации рабочего места и безопасности труда.

На практических занятиях учащиеся приобретают практические навыки по механической кулинарной обработке овощей, мяса, рыбы, эксплуатации технологического оборудования, технологии приготовления блюд.

На 3 курсе проводится дифф. зачет по МДК.01.03. По завершению обучения ПМ. 01. проводится квалификационный экзамен.