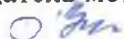
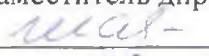


ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РОДНИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

тел. 2-25-45; факс: 8-49336-2-25-45; E-mail: PU_RODNIKI@mail.ru

Принято на заседании методического
объединения профессионального цикла
Протокол № 4 от «05» 12 2019г
Председатель методического объединения
 М.Б.Волкова

Согласовано
Заместитель директора по УПР
 А.Н. Шанина
«06» 12 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностей служащих (16675 Повар)**


МДК.07.01 Технологические процессы обработки и подготовки сырья,
приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса, их отпуск
УП.07 Учебная практика
ПП.07 Производственная практика по профилю специальности

для специальности среднего профессионального образования
по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального
образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого
Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г. № 1565.

Организация-разработчик: ОГБПОУ «РПК»

Разработчик: мастер производственного обучения Н.С.Панова

Согласовано
Директор ООО «Нежность»
 С.В.Належин



г.Родники, 2019 год

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело , утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1565;
- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1569;
- Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н,
- Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019 (выпуск №51 ЕТКС)

Организация-разработчик: ОГБПОУ «РПК»

Разработчик: мастер производственного обучения Н.С.Панова

Оглавление

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО	4
МОДУЛЯ	4
1.1. Область применения программы.	4
1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля.	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3.1. Тематический план профессионального модуля	9
3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих (Повар 16675).

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения вида профессиональной деятельности (ВД) Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих (16675 Повар).

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной переподготовке работников в системе общественного питания, при освоении профессии 16675 Повар.

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

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

иметь практический опыт:

- оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- оценки наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий
- контроля выполнения помощником повара заданий
- контроля хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
- разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий
- подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- нарезки и формовки овощей и фруктов
- приготовления и оформления канапе и легких закусок разнообразного ассортимента

- приготовления и оформления холодных и горячих закусок
- приготовления и оформления холодных рыбных и мясных блюда
- приготовления и оформления супов, отваров и бульонов
- приготовления и оформления горячих и холодных соусов
- приготовления и оформления блюд из овощей и грибов
- приготовления и оформления блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных
- приготовления и оформления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи
- приготовления и оформления блюд из творога, сыра, макаронных изделий
- приготовления и оформления мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента
- приготовления и оформления холодных и горячих десертов
- приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд
- контроля хранения и расхода продуктов на производстве
- контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
- презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

уметь:

Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса

Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале

Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения

Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента

Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь

Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий

Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения

Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу

Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления

Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий

Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия

Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий

Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия

знать:

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке

Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий

Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий

Технологии наставничества и обучения на рабочих местах

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания

Способы организации питания, в том числе диетического

Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов

Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации

Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение профессионального модуля

Всего часов – **568 часов**, в т.ч.

- МДК.07.01 Технологические процессы обработки и подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса, их отпуск – **244 часа**,

в том числе:

теоретические занятия - **66 час**,

лабораторные и практические занятия - **150 часов**,

самостоятельная работа – **26 часов**,

промежуточная аттестация – **2 часа**;

- учебная практика – **216 часов**;

- производственная практика – **108 часов**.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности (ВД) Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих (16675 Повар), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с запросом работодателей:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.
ПК 7.2.	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информацию, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско – патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, час.					
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа
				Обучение по МДК			Практики		
				Всего	В том числе		Учебная	Производственная	
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)								
1	2	3		4	5	6	7	8	9
ПК 7.1.	Раздел 1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	34	32	20	12	-	-	-	2
ПК 7.2.	Раздел 2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.	210	184	46	138	-	-	-	24
УП.07	Учебная практика	216				-	216	-	-
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	108				-	-	108	-
	Всего:	568	216	66	150	-	216	108	26

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих (Повар 16675).

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.07.01 Технологические процессы обработки и обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса, их отпуск		216	
Раздел 1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.		34	
Тема 1. <i>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</i>	Содержание учебного материала: 1.Федеральный закон «О защите прав потребителей» 2.Правила оказания услуг общественного питания 3.Основная действующая техническая документация 4.Санитарно – эпидемиологические правила и нормативы	4	3-4
Тема 2. <i>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>	Содержание учебного материала: 1.Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд 2. Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства напитков 3. Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кулинарных изделий 4.Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд 5.Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве напитков 6. Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кулинарных изделий 7-8.Практическое занятие 1. Изменение ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий в	18	3-4

	<p>зависимости от изменения спроса</p> <p>9.Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд и кулинарных изделий, при их тепловой обработке</p> <p>10.Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве напитков при их тепловой обработке</p> <p>11-12.Практическое занятие 2. Оценка наличия сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения</p> <p>13.Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>14.Технологии приготовления кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>15-16. Практическое занятие 3. Краткое изложение концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>17-18.Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>		
Тема 3. Технологии наставничества и обучения на рабочих местах	<p>1.Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала</p> <p>2.Управление персоналом в организациях питания</p> <p>3.Текущее планирование деятельности подчиненного персонала</p> <p>4.Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>5-6.Практическое занятие 4. Организация обучения помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>7-8.Практическое занятие 5. Осуществление контроля выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента</p> <p>9-10.Практическое занятие 6. Анализ и оценка потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале</p>	10	3-4
	<p>В том числе, самостоятельная работа при изучении раздела 1</p> <p>Подготовка презентаций по темам:</p> <p>- «Технологии приготовления блюд разнообразного ассортимента»</p> <p>- «Технологии приготовления напитков разнообразного ассортимента»</p>	2	
Раздел 2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.		190	
Тема 1. Подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1.Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов.</p> <p>2.Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>3.Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов.</p> <p>4.Обработка домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>5-10.Лабораторная работа 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы</p>	10	3-4

	защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов		
Тема 2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. 2. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. 3-4. Практическое занятие 7. Соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ. 5-10. Лабораторная работа 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	10	3-4
Тема 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	1. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. 2. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. 3. Приготовление полуфабрикатов из 4. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, правила учета и выдачи продуктов 5-10. Лабораторная работа 3. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	10	3-4
Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов, супов-пюре, молочных, сладких, холодных, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров 2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента 3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента. 4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни. 5-10. Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	10	3-4
Тема 5. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	1. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке 2. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.. 3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках. 4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов 5-6. Практическое занятие 8. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	6	3-4
Тема 6. Приготовление, подготовка к реализации	1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	8	3-4

горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, круп и бобовых и макаронных изделий.	2.Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий 3-4.Лабораторное занятие 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп . 5-6.Лабораторное занятие 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из бобовых. 7-8.Лабораторное занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий.		
Тема 7. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки	1.Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога . 2.Приготовление, подготовка к реализации блюд из сыра, муки . 3-4.Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц. 5-6.Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из творога. 7-8.Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из сыра. 9-10.Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из муки.	10	3-4
Тема 8. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1.Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья 2.Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья 3-8.Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеной и запеченной рыбы 9-10.Практическое занятие 9. Комбинирование различными способами приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий 11-12.Практическое занятие 10. Соблюдение при приготовлении блюд, кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления	12	3-4
Тема 9. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	1.Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями 2.Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов 3.Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика. 4.Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. 5-6.Практическое занятие 11. Комбинирование различными способами приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий 7-12.Лабораторная работа 13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде 13-18.Лабораторная работа 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде 19-24.Лабораторная работа 15. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней	24	3-4

	птицы, дичи, кролика		
Тема 10. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента 3-8. Лабораторная работа 16. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе. Бракераж готовой продукции. 9-10. Практическое занятие 12. Составление калькуляции на блюда, кулинарные изделия 11-12. Практическое занятие 13. Составление портфолио на блюда, кулинарные изделия 13-18. Лабораторная работа 17. Приготовление, оформление и отпуск роллов, гастрономических продуктов порциями. Бракераж готовой продукции. 19-20. Практическое занятие 14. Составление портфолио на блюда, кулинарные изделия	20	3-4
Тема 11. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	1. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, холодных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента 3-8. Лабораторная работа 18. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Бракераж готовой продукции. 9-10. Практическое занятие 15. Оценка качества приготовления и безопасность готовых блюд, кулинарных изделий	10	3-4
Тема 12. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	1. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. 3-4. Практическое занятие 16. Комбинирование различными способами приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий 5-10. Лабораторная работа 19. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса, домашней птицы. Бракераж готовой продукции 11-12. Практическое занятие 17. Соблюдение при приготовлении блюд, кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления	12	3-4
Тема 13. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного	1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента 3-4. Практическое занятие 18. Выбор, применение, комбинирование способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного	16	3-4

ассортимента	ассортимента, в том числе региональных 5-10.Лабораторная работа 20. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. 13-16.Лабораторная работа 21. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования		
Тема 14. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	1.Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры холодных напитков, в том числе региональных 2.Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента 3.Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры горячих напитков, в том числе региональных 4.Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента 5-6.Практическое занятие 19. Комбинирование различными способами приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных напитков 7-12.Лабораторная работа 22. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков 13-18.Лабораторная работа 23. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков	18	3-4
Тема 15. Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд	1.Основные принципы диетического и лечебного питания. 2.Характеристика диет 3.Приготовление блюд для диетического питания 4. Приготовление блюд для лечебного питания 5-6.Практическое занятие 20. Расчет энергетической ценности дневного рациона	6	3-4
Дифференцированный зачет		2	
Презентация «Инновационные способы тепловой кулинарной обработки» Презентация «Правила подачи заправочных супов разнообразного ассортимента» Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР: Ассортимент, рецептура и технология приготовления холодных соусов и салатных заправок Подготовка конспекта (вопросы составленные преподавателем): Технология приготовления кули Презентация: Авторский подход к технологии приготовления и использования соусов, использование современного оборудования, инструментов и инвентаря		24	

<p>Подготовка конспекта (вопросы составленные преподавателем): Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок</p> <p>Подготовка конспекта (вопросы составленные преподавателем): Творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента</p> <p>Подготовка презентации: Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд, десертов, использование современного оборудования, инструментов и инвентаря</p> <p>Подготовка конспекта (вопросы составленные преподавателем): Творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента</p> <p>Подготовка презентации: Выбор, оборудования, инструментов и инвентаря, посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).</p> <p>Подготовка конспекта (вопросы составленные преподавателем): Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента</p> <p>Подготовка конспекта (вопросы составленные преподавателем): Ассортимент, рецептуры горячих напитков, в том числе региональных</p> <p>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР:</p> <p>Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Технология приготовления холодных напитков.</p>			
<p>УП.07 Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p><i>Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</i></p> <p><i>Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</i></p> <p><i>Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</i></p> <p><i>Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий</i></p> <p><i>Контроль выполнения помощником повара заданий</i></p> <p><i>Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</i></p> <p><i>Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий</i></p> <p><i>Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</i></p> <p><i>Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</i></p> <p><i>Контроль хранения и расхода продуктов на производстве</i></p> <p><i>Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</i></p> <p><i>Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий</i></p> <p><i>Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</i></p>	216		
	Учебная практика	216	
Тема 1. Нарезка и	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд,	18	4

<p><i>формовка овощей и фруктов.</i> <i>Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов</i></p>	<p><i>кулинарных изделий</i> <i>Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, кулинарных изделий</i> <i>Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, кулинарных изделий</i> <i>Подготовка товарных отчетов по производству блюд, кулинарных изделий</i> <i>Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, кулинарных изделий</i> <i>Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, кулинарных изделий</i> <i>Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, кулинарных изделий</i> <i>Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, кулинарных изделий</i> <i>Контроль качества приготовления блюд, кулинарных изделий</i> <i>Контроль безопасности готовых блюд, кулинарных изделий</i> <i>Презентация готовых блюд, кулинарных изделий потребителям</i></p>		
<p><i>Тема 2. Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий</i></p>	<p><i>Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, кулинарных изделий</i> <i>Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, кулинарных изделий</i> <i>Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, кулинарных изделий</i> <i>Подготовка товарных отчетов по производству блюд, кулинарных изделий</i> <i>Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, кулинарных изделий</i> <i>Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, кулинарных изделий</i> <i>Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, кулинарных изделий</i> <i>Контроль хранения и расхода продуктов на производстве</i> <i>Контроль качества приготовления блюд, кулинарных изделий</i> <i>Контроль безопасности готовых блюд, кулинарных изделий</i> <i>Презентация готовых блюд, кулинарных изделий потребителям</i></p>	18	4
<p><i>Тема 3. Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного</i></p>	<p><i>Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, кулинарных изделий</i> <i>Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, кулинарных изделий</i> <i>Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд,</i></p>	6	4

<i>ассортимента</i>	<p>кулинарных изделий</p> <p>Подготовка товарных отчетов по производству блюд, кулинарных изделий</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, кулинарных изделий</p> <p>Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, кулинарных изделий</p> <p>Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Контроль качества приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Контроль безопасности готовых блюд, кулинарных изделий</p> <p>Презентация готовых блюд, кулинарных изделий потребителям</p>		
<i>Тема 4. Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов</i>	<p>Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, кулинарных изделий</p> <p>Подготовка товарных отчетов по производству блюд, кулинарных изделий</p> <p>Контроль выполнения помощником повара заданий</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, кулинарных изделий</p> <p>Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, кулинарных изделий</p> <p>Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Контроль качества приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Контроль безопасности готовых блюд, кулинарных изделий</p> <p>Презентация готовых блюд, кулинарных изделий потребителям</p>	24	4
<i>Тема 5. Приготовление и оформление горячих и холодных соусов</i>	<p>Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, кулинарных изделий</p> <p>Подготовка товарных отчетов по производству блюд, кулинарных изделий</p>	12	4

	<p>Контроль выполнения помощником повара заданий</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, кулинарных изделий</p> <p>Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, кулинарных изделий</p> <p>Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов на производстве</p> <p>Контроль качества приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Контроль безопасности готовых блюд, кулинарных изделий</p> <p>Презентация готовых блюд, кулинарных изделий потребителям</p>		
<p><i>Тема 6. Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных</i></p>	<p>Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, кулинарных изделий</p> <p>Подготовка товарных отчетов по производству блюд, кулинарных изделий</p> <p>Контроль выполнения помощником повара заданий</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, кулинарных изделий</p> <p>Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, кулинарных изделий</p> <p>Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов на производстве</p> <p>Контроль качества приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p>	24	4
<p><i>Тема 7. Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи</i></p>	<p>Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, кулинарных изделий</p>	48	4

	<p>Подготовка товарных отчетов по производству блюд, кулинарных изделий</p> <p>Контроль выполнения помощником повара заданий</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, кулинарных изделий</p> <p>Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, кулинарных изделий</p> <p>Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов на производстве</p> <p>Контроль качества приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Контроль безопасности готовых блюд, кулинарных изделий</p> <p>Презентация готовых блюд, кулинарных изделий потребителям</p>		
<p><i>Тема 8. Приготовление и оформление канapé и легких закусок разнообразного ассортимента</i></p>	<p>Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, кулинарных изделий</p> <p>Подготовка товарных отчетов по производству блюд, кулинарных изделий</p> <p>Контроль выполнения помощником повара заданий</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, кулинарных изделий</p> <p>Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, кулинарных изделий</p> <p>Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов на производстве</p> <p>Контроль качества приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Контроль безопасности готовых блюд, кулинарных изделий</p> <p>Презентация готовых блюд, кулинарных изделий потребителям</p>	12	4
<p><i>Тема 9. Приготовление и оформление холодных и горячих закусок</i></p>	<p>Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд,</p>	12	4

	<p>кулинарных изделий</p> <p>Подготовка товарных отчетов по производству блюд, кулинарных изделий</p> <p>Контроль выполнения помощником повара заданий</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, кулинарных изделий</p> <p>Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, кулинарных изделий</p> <p>Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов на производстве</p> <p>Контроль качества приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Контроль безопасности готовых блюд, кулинарных изделий</p> <p>Презентация готовых блюд, кулинарных изделий потребителям</p>		
<i>Тема 10. Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд</i>	<p>Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, кулинарных изделий</p> <p>Подготовка товарных отчетов по производству блюд, кулинарных изделий</p> <p>Контроль выполнения помощником повара заданий</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, кулинарных изделий</p> <p>Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, кулинарных изделий</p> <p>Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов на производстве</p> <p>Контроль качества приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Контроль безопасности готовых блюд, кулинарных изделий</p> <p>Презентация готовых блюд, кулинарных изделий потребителям</p>	12	4
<i>Тема 11. Приготовление и оформление холодных и горячих десертов</i>	<p>Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков</p> <p>Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков</p>	18	4

	<p>Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков</p> <p>Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков</p> <p>Контроль выполнения помощником повара заданий</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков</p> <p>Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков</p> <p>Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков</p> <p>Контроль качества приготовления блюд, напитков</p> <p>Контроль безопасности готовых блюд, напитков</p> <p>Презентация готовых блюд, напитков потребителям</p>		
<p><i>Тема 12. Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд</i></p>	<p>Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Контроль выполнения помощником повара заданий</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов на производстве</p> <p>Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p>	6	4
Дифференцированный зачет		6	
<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;</p> <p>2. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;</p>	108	4	

	<p>3. Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;</p> <p>4. Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;</p> <p>5. Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;</p> <p>6. Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>7. Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;</p> <p>8. Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>9. Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия</p>		
<p>Тема 1. Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов</p>	<p>Приготовление блюд и кулинарных изделий по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;</p> <p>Комбинирование различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных изделий;</p> <p>Творческое оформление блюд и кулинарных изделий, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;</p> <p>Приготовление и презентация блюд и кулинарных изделий с элементами шоу;</p> <p>Соблюдение при приготовлении блюд и кулинарных изделий требований к качеству и безопасности их приготовления;</p> <p>Оценивание качества приготовления и безопасности готовых блюд и кулинарных изделий;</p> <p>Составление калькуляции на блюда и кулинарные изделия;</p> <p>Краткое изложение концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд и кулинарных изделий;</p> <p>Составление портфолио на блюда и кулинарные изделия</p>	<p>12</p>	<p>4</p>
<p>Тема 2. Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление блюд и кулинарных изделий по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;</p> <p>Комбинирование различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных изделий;</p> <p>Творческое оформление блюд и кулинарных изделий, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;</p> <p>Приготовление и презентация блюд и кулинарных изделий с элементами шоу;</p> <p>Соблюдение при приготовлении блюд и кулинарных изделий требований к качеству и безопасности их приготовления;</p> <p>Оценивание качества приготовления и безопасности готовых блюд и кулинарных</p>	<p>12</p>	<p>4</p>

	<p>изделий; Составление калькуляции на блюда и кулинарные изделия; Краткое изложения концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд и кулинарных изделий; Составление портфолио на блюда и кулинарные изделия</p>		
<p>Тема 3. Приготовление и оформление холодных и горячих закусок</p>	<p>Приготовление блюд и кулинарных изделий по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь; Комбинирование различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных изделий; Творческое оформление блюд и кулинарных изделий, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; Приготовление и презентация блюд и кулинарных изделий с элементами шоу; Соблюдение при приготовлении блюд и кулинарных изделий требований к качеству и безопасности их приготовления; Оценивание качества приготовления и безопасности готовых блюд и кулинарных изделий; Составление калькуляции на блюда и кулинарные изделия; Краткое изложения концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд и кулинарных изделий; Составление портфолио на блюда и кулинарные изделия</p>	6	4
<p>Тема 4. Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюда</p>	<p>Приготовление блюд и кулинарных изделий по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь; Комбинирование различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных изделий; Творческое оформление блюд и кулинарных изделий, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; Приготовление и презентация блюд и кулинарных изделий с элементами шоу; Соблюдение при приготовлении блюд и кулинарных изделий требований к качеству и безопасности их приготовления; Оценивание качества приготовления и безопасности готовых блюд и кулинарных изделий; Составление калькуляции на блюда и кулинарные изделия; Краткое изложения концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд и кулинарных изделий; Составление портфолио на блюда и кулинарные изделия</p>	12	4

<p>Тема 5. Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов</p>	<p>Приготовление блюд и кулинарных изделий по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь; Комбинирование различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных изделий; Творческое оформление блюд и кулинарных изделий, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; Приготовление и презентация блюд и кулинарных изделий с элементами шоу; Соблюдение при приготовлении блюд и кулинарных изделий требований к качеству и безопасности их приготовления; Оценивание качества приготовления и безопасности готовых блюд и кулинарных изделий; Составление калькуляции на блюда и кулинарные изделия; Краткое изложение концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд и кулинарных изделий; Составление портфолио на блюда и кулинарные изделия</p>	<p>6</p>	<p>4</p>
<p>Тема 6. Приготовление и оформление горячих и холодных соусов</p>	<p>Приготовление блюд и кулинарных изделий по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь; Комбинирование различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных изделий; Творческое оформление блюд и кулинарных изделий, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; Приготовление и презентация блюд и кулинарных изделий с элементами шоу; Соблюдение при приготовлении блюд и кулинарных изделий требований к качеству и безопасности их приготовления; Оценивание качества приготовления и безопасности готовых блюд и кулинарных изделий; Составление калькуляции на блюда и кулинарные изделия; Краткое изложение концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд и кулинарных изделий; Составление портфолио на блюда и кулинарные изделия</p>	<p>6</p>	<p>4</p>
<p>Тема 7. Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и</p>	<p>Приготовление блюд и кулинарных изделий по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь; Комбинирование различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных изделий;</p>	<p>12</p>	<p>4</p>

ракообразных	<p>Творческое оформление блюд и кулинарных изделий, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;</p> <p>Приготовление и презентация блюд и кулинарных изделий с элементами шоу;</p> <p>Соблюдение при приготовлении блюд и кулинарных изделий требований к качеству и безопасности их приготовления;</p> <p>Оценивание качества приготовления и безопасности готовых блюд и кулинарных изделий;</p> <p>Составление калькуляции на блюда и кулинарные изделия;</p> <p>Краткое изложение концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд и кулинарных изделий;</p> <p>Составление портфолио на блюда и кулинарные изделия</p>		
Тема 8. Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи	<p>Приготовление блюд и кулинарных изделий по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;</p> <p>Комбинирование различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных изделий;</p> <p>Творческое оформление блюд и кулинарных изделий, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;</p> <p>Приготовление и презентация блюд и кулинарных изделий с элементами шоу;</p> <p>Соблюдение при приготовлении блюд и кулинарных изделий требований к качеству и безопасности их приготовления;</p> <p>Оценивание качества приготовления и безопасности готовых блюд и кулинарных изделий;</p> <p>Составление калькуляции на блюда и кулинарные изделия;</p> <p>Краткое изложение концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд и кулинарных изделий;</p> <p>Составление портфолио на блюда и кулинарные изделия</p>	12	4
Тема 9. Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий	<p>Приготовление блюд и кулинарных изделий по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;</p> <p>Комбинирование различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных изделий;</p> <p>Творческое оформление блюд и кулинарных изделий, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;</p> <p>Приготовление и презентация блюд и кулинарных изделий с элементами шоу;</p> <p>Соблюдение при приготовлении блюд и кулинарных изделий требований к качеству и безопасности их приготовления;</p>	6	4

	<p>Оценивание качества приготовления и безопасности готовых блюда и кулинарных изделий;</p> <p>Составление калькуляции на блюда и кулинарные изделия;</p> <p>Краткое изложении концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд и кулинарных изделий;</p> <p>Составление портфолио на блюда и кулинарные изделия</p>		
<p>Тема 10. Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление блюд и кулинарных изделий по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;</p> <p>Комбинирование различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных изделий;</p> <p>Творческое оформление блюд и кулинарных изделий, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;</p> <p>Приготовление и презентация блюд и кулинарных изделий с элементами шоу;</p> <p>Соблюдение при приготовлении блюд и кулинарных изделий требований к качеству и безопасности их приготовления;</p> <p>Оценивание качества приготовления и безопасности готовых блюда и кулинарных изделий;</p> <p>Составление калькуляции на блюда и кулинарные изделия;</p> <p>Краткое изложении концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд и кулинарных изделий;</p> <p>Составление портфолио на блюда и кулинарные изделия</p>	6	4
<p>Тема 11. Приготовление и оформление холодных и горячих десертов</p> <p>Приготовление и оформление холодных и горячих напитков</p>	<p>Приготовление блюд и напитков по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;</p> <p>Комбинирование различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и напитков;</p> <p>Творческое оформление блюд и напитков, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;</p> <p>Приготовление и презентация блюд и напитков с элементами шоу;</p> <p>Соблюдение при приготовлении блюд и напитков требований к качеству и безопасности их приготовления;</p> <p>Оценивание качества приготовления и безопасности готовых блюда и напитков;</p> <p>Составление калькуляции на блюда и напитки;</p> <p>Краткое изложении концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд и напитков;</p> <p>Составление портфолио на блюда и напитки</p>	6	4

<p>Тема 12. Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд</p>	<p>Приготовление блюд и кулинарных изделий по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь; Комбинирование различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных изделий; Творческое оформление блюд и кулинарных изделий, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; Приготовление и презентация блюд и кулинарных изделий с элементами шоу; Соблюдение при приготовлении блюд и кулинарных изделий требований к качеству и безопасности их приготовления; Оценивание качества приготовления и безопасности готовых блюд и кулинарных изделий; Составление калькуляции на блюда и кулинарные изделия; Краткое изложение концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд и кулинарных изделий; Составление портфолио на блюда и кулинарные изделия</p>	<p>6</p>	<p>4</p>
<p>Дифференцированный зачет</p>		<p>6</p>	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, лабораторий «Учебный кулинарный цех», «Учебный кондитерский цех».

Оборудование учебного кабинета:

- шкафы для хранения муляжей, плакатов, схем;
- ученические столы, стулья;
- кафедра;
- ученическая доска;
- наглядные пособия (муляжи полуфабрикатов, блюд, изделий);
- комплект плакатов, схем по механической кулинарной обработке);
- комплект плакатов, схем по приготовлению блюд массового спроса;
- комплекты учебно-технологических нормативов (сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания);
- видеофильмы;
- репродукции;
- аудиозаписи.

Технические средства обучения: компьютер, принтер, сканер, видеомэгафнон, телевизор.

Оборудование лабораторий: «Учебный кулинарный цех», «Учебный кондитерский цех»: механическое, тепловое, холодильное оборудование; немеханическое оборудование (столы, стеллажи, шкафы, раковины, ванны моечные, инструменты, инвентарь, кухонная посуда, столовая посуда, столовые приборы), учебно-технологические нормативы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, Т.А. Качурина, Москва, Издательский центр «Академия», 2018

Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, Т.А. Качурина, Москва, Издательский центр «Академия», 2018

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, И.С. Полянская, Москва, Издательский центр «Академия», 2018

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Москва, Издательский центр «Академия», 2017

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, Москва, Издательский центр «Академия», 2017

Интернет ресурсы:

1. www.frio.ru (официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров);
2. www.culina-russia.ru (официальный сайт Ассоциации кулинаров России);
3. www.CHEFS.ru (официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России).
4. www.ytechnolog.ru

Дополнительные источники:

Отечественные журналы:

- «Ресторатор»;
- «Торговое оборудование»;
- «Ресторанные ведомости»;
- «Гастроном»;
- «Пищевая промышленность»;
- «Питание и общество».

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков. Во время прохождения практики обучающимся оказываются консультации.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: дисциплинированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.

Мастера: наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
организовывать и проводить обработку овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы и приготовление полуфабрикатов из них для блюд массового спроса	<ul style="list-style-type: none"> - точность приема сырья в соответствии с качеством, массой; - безошибочность организации проведения технологического процесса обработки и приготовления полуфабрикатов; - правильность организации рабочего места и использование технологического оборудования; - соблюдение санитарных правил; 	<p>Наблюдение и оценка в ходе выполнения лабораторных работ и практических занятий;</p> <p>Тестирование;</p>
организовывать и проводить приготовление супов и соусов массового спроса	<ul style="list-style-type: none"> - последовательность технологического процесса и организации рабочего места; - логичность выбора критериев оценки приготовленных блюд; - своевременность корректировки вкусов супов и соусов, цветовых оттенков соусов 	<p>Дифференцированные зачёты по МДК, учебной и производственной практике.</p>
организовывать и проводить приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора производственного оборудования, инвентаря; - точность расчета времени приготовления блюд; - правильность определения количества блюд и гарниров; - последовательность технологического процесса приготовления блюд; 	
организовывать и проводить приготовление и отпуск блюд из рыбы, мяса, птицы, кролика, яиц и творога, горячих и холодных напитков, сладких блюд, холодных блюд и закусок	<ul style="list-style-type: none"> - правильность расчета основных продуктов и дополнительных компонентов при приготовлении блюд; - последовательность технологического процесса приготовления блюд; - правильность определения качества блюд; - ответственность за инициирование выполнения технологического процесса; 	
организовывать и проводить приготовление блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания	<ul style="list-style-type: none"> - правильность оценки качества сырья; - последовательность проведения технологического процесса, организации рабочего места, подбор оборудования, инвентаря 	

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 общими компетенциями)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	демонстрация умений распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информацию, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	демонстрация умений определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	Защита рефератов Анализ самостоятельной работы
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное и личностное развитие.	демонстрация умений определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,	демонстрация умений организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	

клиентами.		
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	демонстрация умений грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	
ОК 6. Проявлять гражданско – патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	демонстрация умений описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	демонстрация умений соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	демонстрация умений использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	демонстрация умений применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	демонстрация умений понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

<p>ОК 11.Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>демонстрация умений выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>	
--	--	--