

Министерство образования Новосибирской области
ГБПОУ НСО «Новосибирский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО:
на заседании ПЦК
протокол №
от «13» июня 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по УПР ГБПОУ НСО
Новосибирский политехнический
колледж

Т.В. Кузнецова 
от «13» июня 2020 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих**

МДК. 07.01 Освоение профессии рабочего 16675 Повар
специальность СПО 19.02.10 Технология
продукции общественного питания;
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Новосибирск 2020г

Программа профессионального модуля ПМ. 07.01. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

МДК. 07.01 Освоение профессии рабочего 16675 Повар

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Составители: Толкачева Е.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	33
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	35

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью ППССЗ по специальности СПО 10.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение ПМ.07 выполнение работ по профессии повар и профессиональных компетенций (ПК):

- ПК.07.01. Организовывать и осуществлять правильное хранение пищевых продуктов
ПК.07.02. Осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья
ПК.07.03. Владеть технологией приготовления блюд и кулинарных изделий, осуществлять порционирование (комплектацию) блюд и раздачу блюд массового спроса.

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 должен:

иметь практический опыт:

1. Правильного хранения пищевых продуктов в соответствии с санитарными требованиями.
2. Механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов различных степеней готовности.
3. Тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов, осуществления комплектации и раздачи блюд массового спроса.

уметь:

- применять экономически обоснованные приёмы, технологии, организацию труда в общественном питании;
- осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, определения вида вкусовых продуктов;
- рационально использовать продовольственные товары в кулинарии и кондитерском производстве;
- осуществлять правильное хранение пищевых продуктов;
- производить расчёт энергетической ценности пищевых рационов;
- соблюдать гигиену труда, выполнять санитарные нормы, предотвращать возникновение пищевых отравлений;

- использовать Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий;
- производить расчёт количества сырья по нормативам;
- документально оформлять отпуск продуктов и сырья на производство и в кондитерских цех;
- использовать весоизмерительное оборудование, организовать рабочее место, обслуживать посетителей;
- осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья;
- владеть технологией приготовления блюд и кулинарных изделий, осуществлять порционирование (комплектацию) блюд и раздачу блюд массового спроса;
- определять качество приготовляемой пищи, предупреждение и устранение возможных её недостатков;
- осуществлять технологический процесс приготовления различных видов теста, полуфабрикатов и изделий из них;

знать:

- товароведение;
- качество продуктов и методы его оценки;
- санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания, санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей, санитарно-пищевое законодательство организацию учёта на предприятиях, ценообразование и калькуляцию;
- требования к организации рабочих мест, работу цехов, формы обслуживания посетителей;
- механическую кулинарную обработку продуктов, тепловую кулинарную обработку продуктов;
- технологический процесс приготовления и отпуска супов, соусов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, рыбы и морепродуктов, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы;
- технологический процесс приготовления и отпуска блюд из яиц и творога, холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и др., бутербродов, сладких блюд и горячих напитков;
- технологический процесс приготовления мучных и кондитерских изделий;
- технологический процесс полуфабрикатов;
- технологический процесс приготовления теста;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы

Профессионального модуля: всего –**162** ч., в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося –162ч., включая:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –122 ч.;

-самостоятельной работы обучающегося –40 ч.;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) ПМ.07 выполнение работ по профессии повар, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК.7.1.	Организовывать и осуществлять правильное хранение пищевых продуктов
ПК.7.2.	Осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья
ПК.7.3.	Владеть технологией приготовления блюд и кулинарных изделий, осуществлять порционирование (комплектацию) блюд и раздачу блюд массового спроса.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося			Производственная (по профилю специальности) часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	10	
ПК 7.1-7.3.	Раздел 1 (1-семестр) 1.Выполнение работ по профессии «Повар»	90	60	30		30			
ПК 7.1-7.3.	Раздел 2 (2-семестр) 1.Выполнение работ по профессии «Повар»	92	62	30		30			
ПК 7.1-7.3.	Раздел 3 (3-семестр) 1.Выполнение работ по профессии «Повар»	78	52	26		26			
	Всего:	260	174			86			

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.07

Наименование разделов профессионального модуля (П.М), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК. 07.01 Освоение профессии рабочего 16675 Повар (1 семестр)		60	
Раздел 1. Первичная обработка и нарезка овощей, грибов. Приготовление блюд из овощей и грибов.		26	
Тема 1.1. Обработка клубнеплодов, корнеплодов.	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пищевая ценность картофеля, корнеплодов. 2. Первичная обработка картофеля, корнеплодов. Способы обработки . 3. Механическая кулинарная обработка. 4. Формы нарезки и использование для приготовления блюд. 5. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 	2	
Тема 1.2. Обработка капустных и луковых овощей. Обработка консервированных	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пищевая ценность капустных и луковых овощей, консервированных овощей. Обработка салатных, шпинатных и десертных овощей. 2. Первичная обработка капусты, лука, консервированных овощей. Обработка салатных, шпинатных и десертных овощей. 3. Формы нарезки и их использование для приготовления блюд. 	2	

овощей. Обработка салатных, шпинатных и десертных овощей	4. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
Тема 1.3. Обработка плодовых овощей. Подготовка овощей для фарширования. Обработка грибов. Требования к качеству. Сроки хранения.	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пищевая ценность плодовых овощей. 2. Первичная обработка помидоры, перца, кабачков огурцов. 3. Подготовка для фарширования помидоры, баклажанов, перца, кабачков, капусты для голубцов. 4. Формы нарезки и их использование для приготовления блюд. 5. Обработка грибов. 6. Отходы овощей и их использование. 7. Требования к качеству. Сроки хранения. 8. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 	2	
Тема 1.4. Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей.	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд и гарниров из овощей. 2. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров из вареных, припущенных овощей. 3. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд. 4. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. <p>Ассортимент изучаемых блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> • картофель отварной, • картофельное пюре, • картофель в молоке, 	2	

<p>Тема 1.5. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • овощи, припущенные в молочном соусе. <p style="text-align: center;">Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров из жареных овощей. 2. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд. 3. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. <p>Ассортимент изучаемых блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> • картофель жареный, • картофель, жареный во фритюре, • котлеты морковные, • котлеты картофельные, • зразы картофельные. 	2	
<p>Тема 1.6. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Приготовление блюд из запеченных овощей.</p>	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров из тушеных, запеченных овощей. 2. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд. 3. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. <p>Ассортимент изучаемых блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> • капуста тушеная, • рагу из овощей. • картофельная запеканка, • рулет картофельный, • голубцы овощные, • перец, кабачки, баклажаны фаршированные. 	2	

<p>Тема 1.7. Приготовление блюд из грибов. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения.</p>	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из грибов. 2. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд. 3. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. 4. Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <p>Ассортимент изучаемых блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> • грибы в сметанном соусе, • грибы в сметанном соусе запеченные. 	2	
	Практическая работа	12	
	<p>Практическая работа № 1. Органолептическая оценка качества овощей, плодов и грибов. Составление технологических схем обработки овощей. Расчеты % отходов. Составление инструкционно-технологических карт первичной обработки овощей, плодов, грибов, пряностей, приправ.</p> <p>Практическая работа № 2. Расчет массы сырья и отходов при первичной обработке овощей и грибов. Расчет массы сырья и отходов при приготовлении простых овощных блюд.</p> <p>Практическая работа № 3. Составление технологических схем и карт приготовления картофельного пюре. Расчет массы сырья и отходов при приготовлении простых овощных блюд. Изучение организации работы горячего цеха</p>	4 4 4	
	<p>Самостоятельная работа № 1. Подготовить реферат на темы: «Пищевой ценности блюд из овощей». «Значение овощных блюд в питании», «Процессы происходящие при тепловой обработке овощей», «Сохранение витамина С при приготовлении блюд»</p> <p>Самостоятельная работа № 2. Оформление технологических карт приготовления блюд.</p>	3 3	

Раздел 2. Приготовление супов и соусов.		34	
Тема 2.1. Способы тепловой обработки. Приготовление бульонов.	Содержание	2	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основные способы тепловой обработки. 2. Комбинированные способы тепловой обработки. 3. Вспомогательные приемы тепловой обработки. 4. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бульонов. 5. Влияние различных температур и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции. 		
Тема 2.2. Заправочные супы. Приготовление щей, борщей, рассольников.	Содержание	4	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация супов. 2. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении щей, борщей, рассольников. 3. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск супов. 4. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Ассортимент изучаемых щей, борщей, рассольников: <ul style="list-style-type: none"> • щи из свежей капусты с картофелем, • щи из квашеной капусты, • борщ с капустой и картофелем, • борщ украинский, • рассольник ленинградский, • рассольник домашний. 		
Тема 2.3. Приготовление супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными	Содержание	2	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми, макаронными изделиями. 2. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск супов. 		

изделий.	<p>3. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Ассортимент изучаемых супов:</p> <ul style="list-style-type: none"> • суп крестьянский, • суп из овощей, • суп картофельный с крупой, • суп картофельный с бобовыми, • суп картофельный с макаронными изделиями. 		
<p>Тема 2.4. Приготовление супов молочных. Приготовление супов-пюре. Требования к качеству супов. Сроки хранения.</p>	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов молочных. 2. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов-пюре 3. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск супов. 4. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. <p>Ассортимент изучаемых супов:</p> <ul style="list-style-type: none"> • суп молочный с крупой, • суп молочный с макаронными изделиями, • суп-пюре из овощей. 	2	
<p>Тема 2.5. Классификация соусов. Приготовление соусов с мукой.</p>	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация соусов. 2. Приготовление мучных пассировок и бульонов для соусов. 3. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соусов с мукой. 4. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соуса красного основного. 5. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству. 6. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 	2	

	<p>Ассортимент изучаемых соусов:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соус луковый, • соус красный с кореньями. 		
<p>Тема 2.6. Соусы молочные, соусы сметанные.</p>	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соуса молочного. 2. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соуса сметанного. 3. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству. 4. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. <p>Ассортимент изучаемых соусов:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соус молочный с луком, • соус молочный сладкий, • соус сметанный, • сметанный с луком и томатом. 	2	

<p>Тема 2.7. Приготовление соусов без муки. Требования к качеству соусов. Сроки хранения.</p>	<p align="center">Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соусов без муки. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соусов яично-масляных и масляных смесей. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соусов холодных и желе. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. <p>Ассортимент изучаемых соусов:</p> <ul style="list-style-type: none"> соус польский, масло зеленое, масло селедочное, заправка для салатов, соус майонез, маринад овощной с томатом, желе мясное, рыбное. 	<p align="center">2</p>	
	<p>Практическая работа</p>	<p align="center">18</p>	
	<p>Практическая работа №4. Составление таблицы разновидностей тепловой обработки. Составить схему последовательных стадий приготовления бульонов. Составление таблицы: «Кулинарная характеристика супов, бульонов и отваров». Составление инструкционно-технологических карт и схем приготовления бульонов и отваров.</p> <p>Практическая работа № 5. Составление инструкционно-технологических карт и схем приготовления различных видов супов. Составить схему последовательных стадий приготовления рассольника ленинградского. Произвести расчеты продуктов.</p> <p>Практическая работа № 6. Составить таблицу видов борщей и указать особенность их приготовления.</p> <p>Расчет сырья, составление технологических карт.</p>	<p align="center">6</p> <p align="center">6</p> <p align="center">6</p>	

	<p>Работа со сборников рецептов: «Взаимозаменяемость основных и дополнительных ингредиентов для приготовления супов».</p> <p>Разработка ассортимента холодных и горячих соусов.</p> <p>Составление таблицы: «Кулинарная характеристика холодных и горячих соусов».</p>		
	<p>Самостоятельная работа № 1. Подготовить реферат на темы: « Факторы влияющие на сохранность в продукте витамина С». «Значение супов в питании».</p>	4	
	<p>Самостоятельная работа № 2. Составить алгоритм приготовления щей из свежей капусты. Составить таблицу видов рассольников и указать особенность их приготовления.</p>	4	
	<p>Самостоятельная работа № 3. Расчет сырья, составление технологических карт приготовления суп-пюре из картофеля. Составить алгоритм приготовления супа молочного с макаронными изделиями.</p>	4	
	<p>Самостоятельная работа № 4. Подготовить компьютерную презентацию на тему: « Приготовление супов.»</p>	4	
	<p>Самостоятельная работа № 5. Подготовить реферат на темы: «Соусы», «Значение соусов в питании».</p>	4	
	Зачет		
	Всего часов:	60	
МДК. 07.01 Освоение профессии рабочего 16675 Повар (2-ой семестр)		62	
Раздел 3. Приготовление каш и гарниров из круп, блюда из бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога.		22	
Тема 3.1. Приготовление каш.	<p align="center">Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении каш. Подготовка круп к варке. 	2	

	<ol style="list-style-type: none"> 3. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рассыпчатых каш. 4. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении вязких каш. 5. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении жидких каш. 6. Основные правила варки каш. 7. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд. 8. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. <p>Ассортимент изучаемых блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> • гречневая каша, • рисовая каша рассыпчатая, • рисовая каша молочная, • манная каша молочная, • каша овсяная «Геркулес». 		
<p>Тема 3.2. Блюда из каш.</p>	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из каш. 2. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд. 3. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. <p>Ассортимент изучаемых блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> • запеканка рисовая, пшеничная, манная. • крупеник гречневый, • котлеты или биточки манные. 	2	
<p>Тема 3.3. Блюда из бобовых. Блюда из макаронных</p>	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из бобовых, кукурузы, макаронных изделий. 	2	

изделий.	<p>2. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд.</p> <p>3. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Ассортимент изучаемых блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> • бобовые с жиром и луком, • фасоль в соусе, • макароны отварные с жиром или сметаной, • макаронник, • лапшевник с творогом. 		
Тема 3.4. Блюда из яиц.	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <p>1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из яиц.</p> <p>2. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд.</p> <p>3. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Ассортимент изучаемых блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> • варка яиц (яйца всмятку, яйца в «мешочек», яйца вкрутую), • яичница-глазунья, • омлеты, • фаршированные омлеты. 	2	

<p>Тема 3.5. Блюда из творога.</p>	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд из творога. 2. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд из творога. 3. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд. 4. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. <p>Ассортимент изучаемых блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> • творог с молоком, сметаной или сахаром, • вареники с творогом, • сырники из творога, • запеканка из творога. 	<p>2</p>	
	<p>Практическая работа</p>	<p>12</p>	
	<p>Практическая работа №7. Составление таблицы: «Товароведная характеристика зерновых продуктов, жиров, сахаросодержащих продуктов, яиц, молока» Разработка ассортимента блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, из яиц, творога, теста.</p>	<p>4</p>	
	<p>Практическая работа № 8. Работа со сборником рецептов: «Расчет массы сырья и отходов при приготовлении блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Работа со сборником рецептов: «Взаимозаменяемость основных продуктов и дополнительных ингредиентов».</p>	<p>4</p>	
	<p>Практическая работа № 9. Составление инструкционно-технологических карт приготовления простых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Разработка ассортимента блюд.</p>	<p>4</p>	

	<p>Самостоятельная работа № 1. Расчет сырья, необходимого для приготовления запеканки рисовой.</p> <p>Составление технологических схем и карт приготовления котлеты или биточки манные.</p> <p>Самостоятельная работа № 2. Составить алгоритм приготовления блюда фасоль в соусе.</p> <p>Самостоятельная работа № 3. Подготовить реферат о «Значении блюд из яиц в питании человека», «Пищевая ценность яиц, творога». Составление технологических схем и карт приготовления блюд из яиц.</p>	<p>4</p> <p>3</p> <p>3</p>	
<p>Раздел 4. Приготовление блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.</p>		<p>40</p>	
<p>Тема 4.1. Обработка рыбы. Приготовление рыбных полуфабрикатов. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</p>	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обработка рыбы. 2. Особенности обработки некоторых видов рыб. 3. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из рыбы: <ul style="list-style-type: none"> • для варки, • для припускания, • для жарки основным способом, • для жарки во фритюре. 4. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. 5. Использование рыбы для приготовления блюд. 6. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 	<p>2</p>	
<p>Тема 4.2. Приготовление блюд из рыбы.</p>	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюда рыба отварная, рыбы припущенной. 2. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рыбы жареной. 3. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рыбы запеченной. 4. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, 	<p>2</p>	

	<p>оформление, отпуск блюд.</p> <p>5. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p> <p>Ассортимент изучаемых блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> • рыба отварная, • рыба припущенная, • рыба жареная, • рыба жаренная с луком по-ленинградски, • зразы донские, 		
<p>Тема 4.3. Блюда из рыбной котлетной массы.</p>	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рыбной котлетной массы. 2. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд. 3. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. <p>Ассортимент изучаемых блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> • котлеты или биточки рыбные, • тефтели рыбные, • тельное из рыбы. 	2	
<p>Тема 4.4. Обработка мяса, подготовка полуфабрикатов из мяса,.</p>	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пищевая ценность мяса. 2. Механическая кулинарная обработка мяса. 3. Последовательность выполнения технологических операций при кулинарной разделки и обвалке говяжьей туши, бараньей и свиной туши. 4. Сортировка и кулинарное использование частей мяса. 5. Предварительная обработка, кулинарный разруб, обвалка каждой части. 6. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мясных полуфабрикатов: <ul style="list-style-type: none"> • нарезка, • отбивание. 	2	

	<ul style="list-style-type: none"> • подрезание сухожилий, • панирование, • шпигование, • маринование. <p>7. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины ростбиф, тушеное мясо, шпигованное мясо, отварное мясо.</p> <p>8. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины бифштекс, филе, лангет, антрекот.</p> <p>9. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов бефстроганов, азу, поджарка, гуляш.</p> <p>10. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>		
<p>Тема 4.5. Приготовление блюд из отварного и жареного мяса.</p>	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд. 2. Последовательность выполнения технологических операций при варке и жарке мяса. 3. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд. 4. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. <p>Ассортимент изучаемых блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> • мясо отварное, • сосиски или сардельки отварные, • мясо, жаренное крупным куском (ростбиф), • бифштекс, филе, лангет, антрекот, эскалоп, • бефстроганов, поджарка, • ромштекс, шницель 	2	
<p>Тема 4.6. Тушеные мясные блюда.</p>	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд. 2. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении тушеных, запеченных мясных блюд. 3. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, 	2	

	<p>оформление, отпуск блюд.</p> <p>4. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p> <p>Ассортимент изучаемых блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> • мясо тушеное, • мясо шпигованное, • зразы отбивные, • жаркое по-домашнему, • гуляш, • азу, • плов, 		
<p>Тема 4.7. Приготовление запеченных мясных блюд.</p>	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <p>5. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд.</p> <p>6. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении запеченных мясных блюд.</p> <p>7. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд.</p> <p>8. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p> <p>Ассортимент изучаемых блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> • запеканка картофельная с мясом, • макаронник с мясом, • голубцы с мясом и рисом. 	2	
<p>Тема 4.8. Блюда из рубленой и котлетной массы.</p>	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <p>1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд.</p> <p>2. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рубленого мяса.</p> <p>3. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из котлетной массы.</p>	2	

	<p>4. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд.</p> <p>5. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p> <p>Ассортимент изучаемых блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> • бифштекс рубленый, • шницель натуральный рубленый, • котлеты, биточки с гарниром, • зразы рубленые, • рулет с макаронами. 		
<p>Тема 4.9. Механическая кулинарная обработка домашней птицы. Полуфабрикаты из птицы.</p>	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Последовательность выполнения технологических операций при обработке домашней птицы. 2. Заправка птицы. 3. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов. 4. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы. 5. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. 6. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 	2	
<p>Тема 4.10. Блюда из домашней птицы.</p>	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд. 2. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из птицы. 3. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюда куры отварные. 4. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении жареной птицы. 5. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении тушеных блюд из птицы. 6. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, 	2	

	<p>оформление, отпуск блюд.</p> <p>7. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p> <p>Ассортимент изучаемых блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> • куры, цыплята отварные, • куры, цыплята жареные, • котлеты натуральные из филе кур или дичи, • птица, дичь по-столичному (шницель), • котлеты, рубленные из птицы или дичи. 		
<p>Тема 4.11. Блюда из субпродуктов. Требования к качеству блюд. Сроки хранения.</p>	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд. 2. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из субпродуктов. 3. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд. 4. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. <p>Ассортимент изучаемых блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> • язык отварной, • печень жареная, • печень по-строгановски. 	2	
	<p>Практическая работа</p>	20	
	<p>Практическая работа №10. Изучение организации работы горячего цеха Изучение организации работы рыбного цеха. Товароведная характеристика рыб и морепродуктов. Расчет массы сырья и отходов при первичной обработке рыбы с костным скелетом. Кулинарная характеристика полуфабрикатов и простых рыбных блюд. Кулинарная характеристика блюд из морепродуктов.</p> <p>Практическая работа № 11. Изучение организации рабочего места в мясном цехе.</p>	8	

	Товароведная характеристика мяса убойных животных и домашней птицы. Кулинарная характеристика полуфабрикатов и блюд из мяса. Расчет массы сырья и отходов для приготовления полуфабрикатов и мясных блюд.	6	
	Практическая работа № 12. Кулинарная характеристика полуфабрикатов и блюд из рубленой и котлетной массы. Расчет массы сырья и отходов для приготовления полуфабрикатов и мясных блюд. Кулинарная характеристика блюд из субпродуктов.	6	
	Самостоятельная работа № 1. Подготовить реферат на тему: «Ценность рыбы».	3	
	Самостоятельная работа № 2. Подготовить реферат на тему: «Значении блюд из мяса в питании человека», «Пищевая ценность».	3	
	Самостоятельная работа № 3. Подготовить реферат на тему: «Пищевая ценность мяса птицы и дичи».	3	
	Самостоятельная работа № 4. Подготовить реферат на тему: «Значении блюд из рыбы в питании человека», «Пищевая ценность».		
	Составление технологических схем и карт приготовления блюд из рыбы.	3	
	Составить схему последовательных стадий приготовления блюда из рыбы.		
	Зачет		
	Всего часов:	62	
МДК. 07.01 Освоение профессии рабочего 16675 Повар(2-ой семестр)		52	
Раздел 5. Приготовление холодных блюд, закусок, салатов.		30	

<p>Тема 5.1. Основные продукты, применяемые для приготовления холодных блюд, и их подготовка. Приготовление бутербродов.</p>	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении бутербродов. 2. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. 3. Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. 4. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. <p>Ассортимент изучаемых бутербродов:</p> <ul style="list-style-type: none"> • бутерброды открытые, • сложные бутерброды, • закрытые бутерброды, • бутерброды закусочные (канапе). 	4	
<p>Тема 5.2. Приготовление салатов, винегретов.</p>	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении салатов, винегретов. 2. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов, винегретов. 2. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд. 3. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. <p>Ассортимент изучаемых салатов, винегретов:</p> <ul style="list-style-type: none"> • салат «Весна», • салат «Летний», • салат из белокочанной капусты, • салат мясной, • салат столичный, • винегрет овощной. 	4	
<p>Тема 5.3. Овощные и грибные блюда и</p>	<p>Содержание</p>	4	

закуски.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд. 2. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении овощных и грибных блюд и закусок. 3. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд. 4. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. <p>Ассортимент изучаемых блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> • редька с маслом или сметаной, • помидоры, фаршированные мясным салатом, • икра баклажанная, • икра овощная, • грибы маринованные или соленые с луком, • икра грибная. 		
Тема 5.4. Мясные и рыбные блюда и закуски.	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд. 2. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мясных, рыбных блюд и закусок. 3. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд. 4. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. <p>Ассортимент изучаемых блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> • рыба соленая порциями, • сельдь с гарниром, • сельдь рубленая, • рыба заливная с гарниром, • рыба, жаренная под маринадом, • ассорти мясное, • студень говяжий, 	2	

	<ul style="list-style-type: none"> • паштет из печени. 		
	Практическая работа	16	
	<p>Практическая работа № 13 Изучение организации работы холодного цеха. Изучение организации рабочего места повара в холодном цехе. Расчет сырья для приготовления бутербродов.</p> <p>Практическая работа № 14 Характеристика простых холодных блюд и закусок. Характеристика различных видов салатов. Расчет массы сырья и отходов для приготовления простых холодных блюд и закусок из рыбы.</p> <p>Практическая работа № 15 Расчет массы сырья и отходов для приготовления холодных блюд и закусок из мяса. Взаимозаменяемость основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>4</p>	
	<p>Самостоятельная работа № 1. Составление схемы классификация бутербродов. Расчет сырья, составление технологических карт приготовления бутербродов.</p> <p>Самостоятельная работа № 2. Разработка новых рецептов и технологий приготовления салатов, винегретов.</p> <p>Самостоятельная работа № 3. Подготовить реферат на тему: «Холодные блюда, закуски - значение в питании»</p>	<p>3</p> <p>3</p> <p>3</p>	
Раздел 6. Приготовление сладких блюд и напитков.		22	
Тема 6.1. Приготовление холодных сладких блюд.	Содержание	2	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд. 2. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. 3. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении компотов. 4. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении железированных блюд. 5. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд. 6. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. 		

	<p>Ассортимент изучаемых блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> • свежие фрукты и ягоды, • компот из свежих плодов или ягод, • компот из смеси сухофруктов, • кисель из свежих ягод, • желе яблочное, • мусс клюквенный. 		
<p>Тема 6.2. Приготовление горячих сладких блюд.</p>	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд. 2. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд. 3. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд. 4. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. <p>Ассортимент изучаемых блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> • гренки с плодами и ягодами, • яблоки в тесте жареные, • шарлотка с яблоками, • блинчики с вареньем, • пудинг рисовый. 	4	
<p>Тема 6.3. Приготовление горячих напитков.</p>	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении напитков. 2. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков. 3. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск напитков. 4. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического 	4	

	<p>оборудования и производственного инвентаря.</p> <p>Ассортимент изучаемых напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> • чай, • кофе черный натуральный, • кофе на молоке, • кофе «Гляссе», • кофе по-восточному (черный с гущей), • кофейный напиток, • какао с молоком. 		
<p>Тема 6.4. Приготовление холодных напитков.</p>	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении напитков. 2. Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. 3. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных напитков. 4. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск напитков. 5. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. <p>Ассортимент изучаемых напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> • «Квас», • сок фруктовый свежавыжатый в ассортименте, • напиток клюквенный, • яблочный, лимонный или апельсиновый напиток, • молочные коктейли. 	2	
	Практическая работа	10	
	<p>Практическая работа № 16 Кулинарная характеристика простых холодных и горячих сладких блюд и напитков. Взаимозаменяемость основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Практическая работа № 17 Дополнительные ингредиенты, используемые для приготовления</p>	6	

	сладких блюд и напитков.	4	
	Самостоятельная работа № 27. Подготовка компьютерной презентации на тему: «Сладкие блюда и напитки»		
	Зачет		
		Всего часов:	52
	Итого часов:		174

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета: «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»; учебного кулинарного цеха; учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

1. «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- комплект плакатов;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.
- компьютеры;
- принтер;
- проектор;
- программное обеспечение общего назначения;

Оборудование учебного кулинарного и кондитерского цеха и рабочих мест :

- плиты электрические;
- жарочный шкаф;
- холодильное оборудование;
- комплект учебно-методической документации
- стенды
- наглядные пособия;
- инвентарь;
- посуда.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария. - М.: Академия, 2016.
2. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. : учебник. - М.: Академия, 2015,
3. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов.: практикум: учебное пособие.- М.: Академия, 2015,
4. ЭОР: Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. - М.: Академия, 2016.
5. Бурчакова И.Ю. Организация процесса производства хлебобулочных изделий учебник для СПО. – М.: Академия, 2016,
6. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий.: учебник для СПО. – М.: Академия, 2014,
7. Размыслович Г.П. и Якубовская С.И. Кондитерское дело: практикум,-М.:РИПО, 2016,-ЭБС Ай Пи Эр Медиа.
8. Радионова Н.С. и др. Технология мучных кондитерских изделий: учебное пособие. -Воронеж, 2016,- ЭБС Ай Пи Эр Медиа.
9. Шапкарина А.И. и др. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий. - Воронеж, 2016,- ЭБС Ай Пи Эр Медиа.
- 10.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: справочник. – М.: Дашков и К, 2015 ЭБС Ай Пи Эр Медиа.
- 11.Золин В.П.Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М.:Академия,2016.
- 12.Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. - М.: Академия, 2014,
- 13.Щербина Б.В. и др. Терминологический словарь для студентов. – М.: Логос, 2016. -ЭБС Ай Пи Эр Медиа.

Интернет-ресурс;

- 14.СПС «Гарант»
- 15.СПС «Консультант плюс»
- 16.<http://www.kulinariya.ru>/Кулинария Кулинарные рецепты с фотографиями.
- 17.<http://www.1001recept.com>/Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария.
- 18.<http://www.smakov.ru> - Вкусные Кулинария, рецепты!
- 19.<http://www.russianfood.com> - Вкусно с RussianFood.com! Рецепты
- 20.<http://www.meals.ru> - Meals.ru - Еда, Рецепты, Кулинария
- 21.<http://www.coook.ru> - Каталог кулинарных рецептов - Рецепты и кулинарные премудрости.
- 22.www.gotovim.ru - Кулинария, рецепты / Готовим.РУ

23. www.cooking.ru - Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы)..
24. www.millionmenu.ru - Кулинария Миллион Меню - Кулинария, рецепты на каждый день и для праздничного стола.
25. <http://www.horeca.ru/> - [Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания](#)
26. <http://culinar.claw.ru/> - [Кулинарная энциклопедия](#)
27. <http://www.kuking.net/> - Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды, как в учебном заведении, так и в организациях соответствующих профилю специальности 260807 Технология продукции общественного питания. Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Технология приготовления пищи», «Метрология, стандартизация, сертификация», «Организация производства», «Современные технологические процессы, оборудование и техника в общественном питании» должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК.07.01. Организовывать и осуществлять правильное хранение пищевых продуктов	1.Правильность применения экономически обоснованных приёмов, технологии, организации труда в общественном питании. 2. Верность проведения органолептической оценки качества различных групп	Оценка защиты индивидуального и группового практического задания; органолептическая

	<p>продовольственных товаров.</p> <p>3. Способность рационально использовать продовольственные товары в кулинарии и кондитерском производстве.</p> <p>4. Осуществление хранения пищевых продуктов в соответствии с санитарными правилами.</p> <p>5. Расчёт энергетической ценности пищевых рационов по определенной методике.</p> <p>6. Соблюдение гигиены труда, выполнение санитарных норм, предотвращение возникновения пищевых отравлений, согласно требованиям СанПиНа.</p>	<p>оценка готового блюда или изделия; отчет по практике; портфолио; экспертная оценка выполнения ЭК</p>
<p>ПК.07.02. Осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья</p>	<p>1.Правильность использования Сборников рецептур блюд и кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий для расчёта количества сырья по нормативам.</p> <p>2. Правильность документального оформления отпуска продуктов и сырья на производство и в кондитерских цех</p> <p>3. Организация рабочего места, подбор оборудования, инвентаря в соответствии с технологическим процессом и требованиями по ОТ и ТБ.</p> <p>4. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки сырья в соответствии с технологией, ОСТАми, ТУ, ТИ.</p>	<p>Оценка защиты индивидуального и группового практического задания; органолептическая оценка готового блюда или изделия; отчет по практике; портфолио; экспертная оценка выполнения ЭК</p>
<p>ПК. 07.03. Владеть технологией приготовления блюд и кулинарных изделий, осуществлять порционирование (комплектацию) блюд и раздачу блюд массового спроса.</p>	<p>1.Правильность применения технологии приготовления конкретных блюд и кулинарных изделий.</p> <p>2. Осуществление правильного порционирования (комплектация) блюд и раздачи блюд массового спроса.</p> <p>3. Верное определение качества приготавливаемой пищи в соответствии с органолептическими показателями.</p>	<p>Оценка защиты практического задания; органолептическая оценка готового блюда или изделия; отчет по практике; портфолио; экспертная оценка выполнения ЭК</p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- демонстрация интереса к своей будущей профессии;</p> <p>- ответственное отношение к обучению;</p> <p>- стремление к повышению уровня профессионального мастерства.</p>	<p>Наблюдение</p>

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора методов и способов решения профессиональных задач; - оценка эффективности и качества выполнения работ; - рациональное распределение рабочего/учебного времени в строгом соответствии с графиком; - правильность выполнения стандартных операций с использованием средств механизации и автоматизации; - соблюдение правил техники безопасности и охраны окружающей среды. 	<p>Защита отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<ul style="list-style-type: none"> - верность решения стандартных и нестандартных ситуациях; - обоснование выбора принятых решений. 	<p>Наблюдение</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - результативность поиска необходимой информации в различных источниках; - использование информации для решения задач личностного развития; - правильность применения информации для эффективного выполнения профессиональных задач. 	<p>Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</p>
<p>ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рациональное использование технологий поиска, отбора, группировки, первичного и итогового анализа информации; - применение ПК, оргтехники и программных продуктов; - соблюдение культуры пользования информационными системами; - применение правил безопасной работы в интернете и защита от интернет-угроз. 	<p>Наблюдение</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - моделирование производственных ситуаций; - умение распределять роли в команде; - нахождение компромиссов; - урегулирование конфликтов; - принятие решений и их согласование с потребителями, коллегами и руководством; - адекватное восприятие критики; - соблюдение регламента в отношениях; - создание благоприятного психологического микроклимата на рабочем месте. 	<p>Защита отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение организовывать деятельность коллектива на решение задач по достижению цели (выполнение управленческих функций). 	<p>Деловая игра</p>

заданий		
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> - составление плана профессионального и личностного развития; - систематическое повышение квалификации и профессионального мастерства (самоподготовка); - осуществление самоанализа деятельности; - коррекция собственной деятельности. 	Наблюдение
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - применение современных производственных технологий, форм и методов работы (по отраслям); - способность к профессиональной мобильности в условиях изменяющейся профессиональной среды. 	Наблюдение
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности; - ведение здорового образа жизни; - проявление патриотизма и любовь к Родине. 	Наблюдение