

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»  
Московский технологический колледж питания  
(МТКП)

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Профессионального модуля  
**ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО  
(ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ)**

код, специальность: **19.02.10 «Технология продукции общественного  
питания»**

форма обучения: **очная**



2017г.

**СОГЛАСОВАНО:**

Предметной цикловой комиссией  
«Технологии продукции и техниче-  
ской эксплуатации оборудования в  
общественном питании»

Протокол № 01

от «31» августа 2017 года

Председатель предметной  
цикловой комиссии

Разработана на основе Федерального государственно-  
го стандарта по специальности среднего профессио-  
нального образования 19.02.10 «Технология продук-  
ции общественного питания»

Заместитель директора по учебной работе

Подпись

Линькова Н.И.

Инициалы Фамилия

Подпись

Давыдова Г.Б.

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа

Подпись

/ Е.Н. Махиненко/

Инициалы Фамилия

Л.Н.О. Ж. Космос

наименование предприятия (организации), должность

СОГЛАСОВАНА:

Представитель работодателя

Подпись

Инициалы Фамилия



**Составители (авторы):** Смыков М.С., Рязанцева В.В., преподаватели МТКП

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<b>4</b>
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<b>6</b>
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<b>8</b>
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<b>32</b>
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	<b>36</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью ОПОП в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Программа учебной дисциплины может быть использована в программах профессиональной подготовки, повышения квалификации и переподготовки.

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

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

### *иметь практический опыт:*

- организации подготовки полуфабрикатов из различного вида сырья;
- организации технологического процесса приготовления кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, рыбы, мяса и птицы, холодных блюд и закусок, изделий из дрожжевого теста;
- приготовления кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- контроля безопасности готовой кулинарной продукции.

### *уметь:*

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд и кулинарной продукции;
- выбирать различные способы и приемы приготовления кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

### *знать:*

- ассортимент кулинарной продукции;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- методы организации производства блюд и кулинарных изделий;
- требования к качеству и правила выбора продуктов, используемых для приготовления блюд и кулинарных изделий;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления супов, блюд из овощей мяса, птицы и рыбы;

- основные критерии оценки качества готовой кулинарной продукции;
- варианты сочетания овощей, мяса, птицы и рыбы с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей, мяса, птицы и рыбы;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных блюд и кулинарных изделий;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления кулинарной продукции;
- технологию приготовления супов;
- гарниры, соусы для горячих блюд из овощей, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества горячей кулинарной продукции;
- технологию замеса дрожжевого теста и изготовления изделий из него;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- температуру подачи готовых блюд и кулинарных изделий;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд и кулинарной продукции.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

- всего – **1065** часов, в том числе:
- максимальной учебной нагрузки студента – **651** час;
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **435** часов:
- лабораторно-практические работы – **236** часов;
- самостоятельной работы обучающегося – **184** часов, в том числе:
- консультации – **32** часа;
- учебной и производственной практики – **396** часов;
- консультации – **18** часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Организовывать подготовку сырья и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции.
ПК 7.2.	Организовывать и проводить приготовление супов.
ПК 7.3.	Организовывать и проводить приготовление соусов.
ПК 7.4.	Организовывать и проводить приготовление блюд из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий.
ПК 7.5.	Организовывать и проводить приготовление блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 7.6.	Организовывать и проводить приготовление блюд из яиц и творога.
ПК 7.7.	Организовывать и проводить приготовление холодных блюд и закусок.
ПК 7.8.	Организовывать и проводить приготовление сладких блюд и напитков.
ПК 7.9.	Организовывать и проводить приготовление изделий из дрожжевого теста.
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.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 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		Учебная, часов	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	9	10	
ПК7.1.	Раздел 1. Организация подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции	137	97	48		40				
ПК 7.2.; ПК 7.3.; ПК 7.4.; ПК 7.5.; ПК 7.6.; ПК 7.7.; ПК 7.8.	Раздел 2. Технологический процесс приготовления кулинарной продукции	391	279	153		112				

ПК 7.9.	Раздел 3. Технологический процесс приготовления мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста	58	38	22		20			
ПК 7.2.; ПК 7.3.; ПК 7.4.; ПК 7.5.; ПК 7.6.; ПК 7.7.; ПК 7.8.	Раздел 4. Технологический процесс приготовления и отпуска диетических (лечебных) блюд	33	21	13		12			
	Консультации	32							
	Учебная практика	72						72	
	Производственная практика (по профилю специальности)	324							324
	Консультации по практике	18							
	<b>Всего:</b>	<b>1065</b>	<b>435</b>	<b>236</b>		<b>184</b>		<b>72</b>	<b>324</b>



### 3.2. Содержание изучения профессионального модуля

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
<b>МДК 07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса</b>		<b>145</b>	
<b>Раздел 1. Организация подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции</b>		<b>137</b>	
<b>Тема 1.1. Основные процессы и понятия в сфере кулинарного производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	<i>1,2</i>
	1 Основные понятия в сфере кулинарного производства	2	
	2 Технологические принципы производства кулинарной продукции	2	
	3 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	2	
	4 Классификация и ассортимент кулинарной продукции	2	
	5 Процессы, формирующие качество продукции общественного питания	2	
	6 Изменения белков	2	
	7 Изменения углеводов	2	
	8 Изменения жиров	2	
	9 Изменение вкуса, аромата и массы продукта	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>10</b>	<i>3</i>
	1 Изучение видов тепловой обработки продуктов	2	
	2 Изучение и анализ характеристик различных способов тепловой обработки сырья и кулинарных продуктов. На основе полученных выводов оформить схему «Классификация способов тепловой обработки пищевых продуктов»	2	
	3 Выполнить презентацию: «Способы кулинарной обработки пищевых продуктов»	2	
	4 Выполнить презентацию: «Классификация и ассортимент кулинарной продукции»	2	
5 Сообщение (заметка) на тему «Дисперсия»	2		
<b>Тема 1.2. Технологический процесс механической кули-</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<i>2</i>
	1 Характеристика сырья. Классификация. Способы обработки овощей. Спо-	2	

нарной обработки овощей		собы нарезки овощей. Приготовление полуфабрикатов из овощей. Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения и реализации		
	2	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при обработке овощей. Способы минимизации отходов при подготовке овощей для приготовления блюд	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>	<b>2</b>
	1	Расчет массы брутто, нетто, отходов при механической обработке овощей	2	
	2	Расчет массы брутто, нетто, отходов при механической обработке плодов, грибов	2	
	3	Расчет сырья, в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей с учетом взаимозаменяемости сырья	2	
	4	Расчет сырья, в зависимости от сезона, кондиции, вида плодов с учетом взаимозаменяемости сырья	2	
	5	Расчет сырья, в зависимости от сезона, кондиции, вида грибов с учетом взаимозаменяемости сырья	2	
	<b>Лабораторное занятие</b>		<b>2</b>	<b>2,3</b>
	1	Отработка форм и способов нарезки овощей	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>8</b>	<b>31</b>
	1	Ознакомление с ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	2	
	2	Решение задач по пройденной теме	2	
	3	Самостоятельное изучение обработки капустных и салатных овощей	2	
	4	Заполнение таблицы «Ассортимент полуфабрикатов, получаемых из овощей, зелени и корнеплодов»	2	
<b>Тема 1.3. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	<b>2</b>
	1	Характеристика сырья. Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы	2	
	2	Способы разделки рыбы для всех видов тепловой обработки. Методы определения качества полуфабрикатов из рыбы	2	
	3	Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы	2	

	4	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при обработке рыбы. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления блюд	2		
	<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>	2	
	1	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы	2		
	2	Определение количества полуфабрикатов из заданного количества сырья в зависимости от кондиции	2		
	3	Составить таблицу сочетаемости основного и вспомогательного сырья	2		
	4	Расчет массы полуфабрикатов при механической обработке рыбы	2		
	5	Составить таблицу требований к качеству полуфабрикатов из рыбы	2		
	<b>Лабораторное занятие</b>		<b>2</b>	2,3	
	1	Отработка способов первичной обработки рыбы, нарезки на полуфабрикаты	2		
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>8</b>	3	
	1	Составление таблицы «Ассортимент полуфабрикатов из рыбы» с указанием сырья и технологии приготовления	2		
	2	Составление технологической схемы разделки чешуйчатой рыбы	2		
	3	Решение задач по пройденной теме	2		
	4	Составление технологической схемы приготовления рыбного фарша	2		
Тема 1.4. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>	2	
	1	Характеристика сырья. Разделка говяжьих, бараньих и свиных туш	2		
	2	Кулинарное использование выделенных частей туш	2		
	3	Ассортимент полуфабрикатов из говядины.	2		
	4	Основные характеристики и пищевая ценность туш говядины. Требования к качеству	2		
	5	Ассортимент полуфабрикатов из свинины, баранины.	2		
	6	Основные характеристики и пищевая ценность туш свинины и баранины. Требования к качеству	2		
		<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>	2
		1	Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса	2	

	2	Определение количества полуфабрикатов из заданного количества сырья (свинина) в зависимости от кондиции	2	
	3	Определение количества полуфабрикатов из заданного количества сырья (баранина) в зависимости от кондиции	2	
	4	Определение количества полуфабрикатов из заданного количества сырья (говядина) в зависимости от кондиции	2	
	5	Составить таблицу требований к качеству полуфабрикатов из мяса	2	
	<b>Лабораторное занятие</b>		<b>2</b>	
	1	Зачистка мяса, нарезка на полуфабрикаты, приготовление котлетной массы	2	3
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>8</b>	
	1	Заполнение таблицы «Кулинарное использование различных частей туш говядины, свинины, баранины»	2	
	2	Составление таблицы «Ассортимент полуфабрикатов из мяса» с указанием сырья и технологии приготовления	2	
	3	Составление технологической схемы приготовления мясного фарша	2	
4	Решение задач по пройденной теме	2		
Тема 1.5. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы, дичи и кролика	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	2
	1	Характеристика сырья. Подготовка птицы, дичи и кролика к кулинарному использованию. Заправка птицы	2	
	2	Обработка и подготовка субпродуктов к кулинарному использованию	2	
	3	Ассортимент полуфабрикатов из птицы для приготовления блюд. Требования к качеству обработанной домашней птицы. Условия и сроки реализации	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>	2
	1	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы	2	
	2	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы дичи, кролика	2	
	3	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы субпродуктов	2	
	4	Определение количества полуфабрикатов из заданного количества сырья в зависимости от кондиции (птица, дичь, кролик)	2	

	5	Определение количества полуфабрикатов из заданного количества сырья в зависимости от кондиции (субпродукты)	2	
<b>Лабораторное занятие</b>			<b>2</b>	<b>2,3</b>
	1	Овладение техникой заправки тушки птицы различными способами, деление тушки на полуфабрикаты	2	
<b>Самостоятельная работа</b>			<b>6</b>	<b>3</b>
	1	Составление таблицы «Ассортимент полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика» с указанием сырья и технологии приготовления	2	
	2	Решение задач по пройденной теме	2	
	3	Составление технологической схемы для приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика	2	
<b>Консультации</b>			<b>8</b>	
<b>1</b>			<b>3</b>	<b>4</b>
<b>МДК 07.02</b>			<b>506</b>	
<b>3 семестр</b>			<b>176</b>	
<b>Раздел 2. Технологический процесс приготовления кулинарной продукции</b>				
<b>Тема 2.1. Приготовление супов</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	<b>2</b>
	1	Назначение супов. Классификация.	2	
	2	Технологический процесс варки бульонов	2	
	3	Заправочные супы: особенности, общие правила варки.	2	
	4	Щи, борщи, рассольники, солянки: технология приготовления.	2	
	5	Ассортимент. Требования к качеству. Сроки хранения и реализации	2	
	6	Технологический процесс приготовления супов картофельных, национальных супов.	2	
	7	Ассортимент. Требования к качеству супов. Сроки хранения и реализации	2	
	8	Технологический процесс приготовления супов-кремов, прозрачных, холодных, сладких и молочных супов.	2	
	9	Ассортимент. Требования к качеству. Сроки хранения и реализации	2	

<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
1	Расчет сырья, определение количества порций супа с учетом сезонности, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996 года и ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания».	2	
2	Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»	2	
<b>Лабораторные занятия</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
2	Лабораторное занятие №1 Приготовление и отпуск заправочных супов: картофельных с овощами, крупами, бобовыми, макаронными изделиями (суп картофельный с рыбой; суп картофельный с бобовыми на мясном бульоне; суп крестьянский на мясном бульоне; суп-лапша домашняя с курицей).	6	
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>16</b>	<b>2</b>
1	Решение задач на нахождение количества порций супа из имеющего сырья, расчет необходимо сырья для заданного количества порций заправочных супов с учетом сезонности	2	
2	Решение задач на нахождение количества порций супа из имеющего сырья, расчет необходимо сырья для заданного количества порций молочных, сладких супов с учетом сезонности	2	
3	Составление технологической карты и схемы согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюдо (изделие) по одной из решенных задач	2	
4	Сообщение на тему «Значение в питании, влияние на организм различных видов супов»	2	
5	Выполнить презентацию: «Заправочные супы».	2	
6	Выполнить презентацию: «Холодные супы. Взаимозаменяемость продуктов»	2	
7	Составление технологических карт (по индивидуальным заданиям)	2	

	8	Составление таблиц по каждой группе супов «Сравнительная характеристика разных вариантов одного вида супа»	2	
<b>Тема 2.2. Приготовление соусов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	<b>2</b>
	1	Технологический процесс приготовления красного основного соуса.	2	
	2	Ассортимент соусов на его основе. Требования к качеству. Сроки хранения и реализации	2	
	3	Технологический процесс приготовления белого соуса на мясном и рыбном бульонах.	2	
	4	Ассортимент соусов на мясном и рыбном бульонах Требования к качеству. Сроки хранения и реализации	2	
	5	Технологический процесс приготовления соусов грибных, сметанных, молочных. Ассортимент.	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>		<b>6</b>	
	1	Лабораторное занятие №2 Приготовление и отпуск заправочных супов: щей, борщей, рассольников, солянок (борщ Московский; щи из свежей капусты; рассольник Ленинградский; солянка сборная мясная).	6	
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Требования к качеству соусов грибных, сметанных, молочных. Сроки хранения и реализации	2	<b>3</b>
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	1	Расчет количества соуса, изготавливаемого из заданного количества сырья, с учетом типа предприятия, выхода соуса, вида сырья, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов, руководствуясь данными Сборника рецептур и нормативных документов.	2	
	2	Составление технологических карт и схем на приготовление соусов	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>		<b>6</b>	
	1	Лабораторное занятие №3 Приготовление и отпуск молочных, сладких, холодных, национальных супов (похлебка по-Суворовски; суп молочный с рисом (вермишелью, овощами); окрошка мясная, суп сладкий из сухо-	6	<b>2.3</b>

	фруктов с рисом).		
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>10</b>	<b>3</b>
	1 Решение задач на нахождение количества порций соуса из имеющего сырья, расчет необходимо сырья для заданного количества порций соуса красного и его производных с учетом сезонности	2	
	2 Решение задач на нахождение количества порций соуса из имеющего сырья, расчет необходимо сырья для заданного количества порций соуса белого и его производных с учетом сезонности	2	
	3 Составление технологической карты и схемы согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюдо (изделие) по одной из решенных задач	2	
	4 Составление таблиц по каждой группе соусов «Сравнительная характеристика разных вариантов одного вида соуса»	2	
	5 Выполнить презентацию: «Белые соусы и их производные. Требования к качеству соусов. Сроки хранения и реализации»	2	
Тема 2.3. Приготовление горячих блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	1 Значение блюд из овощей в питании	2	
	2 Значение блюд из круп и бобовых изделий в питании	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>	<b>6</b>	<b>2,3</b>
	1 Лабораторное занятие №4 Приготовление и отпуск основных блюд из отварных, припущенных и тушеных овощей (картофельное пюре с маслом и яйцом; овощи, припущенные в молочном соусе; рагу из овощей, соус сметанный с томатом; грибы тушеные с картофелем в сметане).	6	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
	1 Значение блюд из макаронных изделий в питании	2	
	2 Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных, жареных овощей.	2	
	3 Требования к качеству блюд и гарниров из отварных и припущенных, жареных овощей.	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>	<b>6</b>	<b>3</b>



1	Лабораторное занятие №5 Приготовление и отпуск основных блюд из жареных и запечённых овощей и грибов (котлеты морковные со сметаной; зразы картофельные, соус грибной; помидоры фаршированные грибами и рисом, соус сметанный; голубцы овощные, запеченные под соусом сметанным с томатом).	6	
<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
4	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из овощей тушеных, запеченных, фаршированных. Требования к качеству	2	2
5	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из круп.	2	
<b>Лабораторные занятия</b>		<b>6</b>	
1	Лабораторное занятие №6 Приготовление и отпуск основных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий (крупеник со сметаной; биточки (котлеты) рисовые, соус абрикосовый	6	2,3
<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
6	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из бобовых и макаронных изделий	2	2
<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	2
1	Расчет количества блюд из овощей, круп, изготавливаемых из заданного количества сырья, с учетом типа предприятия, выход, вида сырья, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов	2	
2	Расчет количества блюд из бобовых и макаронных изделий, изготавливаемых из заданного количества сырья, с учетом типа предприятия, выход, вида сырья, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов	2	
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>10</b>	3
1	Решение задач на нахождение количества порций блюд из овощей из имеющего сырья, расчет необходимо сырья для заданного количества порций блюд из овощей с учетом сезонности	2	

	2	Решение задач на нахождение количества порций блюд из круп и бобовых из имеющего сырья, расчет необходимо сырья для заданного количества порций блюд из круп и бобовых	2	
	3	Решение задач на нахождение количества порций блюд из макаронных изделий из имеющего сырья, расчет необходимо сырья для заданного количества порций блюд из макаронных изделий	2	
	4	Составление технологических карт согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюда (изделия) по одной из решенных задач на каждый вид сырья	2	
	5	Составление технологических схем согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюда (изделия) по одной из решенных задач на каждый вид сырья	2	
Тема 2.4. Приготовление горячих блюд из рыбы	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
	1	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварной и припущенной рыбы	2	
	2	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы.	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>		<b>12</b>	<b>2,3</b>
	1	Лабораторное занятие №7 Приготовление и отпуск основных блюд из отварной, припущенной и запеченной рыбы (рыба отварная, соус Польский (соус по 1 кол.), картофель отварной; рыба, припущенная в рассоле с лимоном (отпуск по 1 кол.), картофель отварной).	6	
	2	Лабораторное занятие №8 Приготовление и отпуск основных блюд из жареной рыбы (судак жареный по-Ленинградски; судак фри с зеленым маслом, картофель жареный, соус майонез с корнишонами, с лимоном (отпуск по 1 кол.), поджарка из судака, картофель жареный).	6	
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
	1	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченной рыбы	2	
	2	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеной рыбы	2	

	3	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из котлетной массы рыбы.	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>		<b>6</b>	2,3
	1	Лабораторное занятие №9 Приготовление и отпуск основных блюд из рубленой рыбы, нерыбных продуктов моря (тефтели рыбные, рис отварной, соус сметанный с томатом; зразы рыбные рубленые с картофелем жареным, соус томатный; котлеты (биточки) рыбные с картофельным пюре, соус сметанный с луком; кальмары в сметанном соусе с картофелем жареным).	6	
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	2
	1	Требования к качеству блюд из рыбы	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	2
	1	Расчет сырья, гарниров, определение количества порций блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом вида, сезона, кондиции, совместимости, взаимозаменяемости сырья	2	
	2	Составление технологической карты и схемы согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюдо (изделие) по одной из решенных задач	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>4</b>	3
	1	Решение задач на нахождение количества порций блюд из рыбы из имеющего сырья, расчет необходимо сырья для заданного количества порций блюд с учетом кондиции	2	
	2	Составление технологической карты и схемы согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюдо (изделие) по одной из решенных задач	2	
	<b>Консультации</b>		<b>8</b>	
	<b>4 семестр</b>		<b>204</b>	
Тема 2.5. Приготовление горячих блюд из мяса	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	2
	1	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварного и припущенного мяса.	2	
	2	Ассортимент блюд из отварного и припущенного мяса	2	

3	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареного мяса и субпродуктов.	2	
4	Ассортимент блюд из жареного мяса и субпродуктов	2	
<b>Лабораторные занятия</b>		<b>6</b>	
1	Лабораторное занятие №10 Приготовление и отпуск основных блюд из отварного и припущенного мяса, субпродуктов.	6	
<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
1	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеного мяса.	2	
2	Ассортимент блюд из тушеного мяса	2	
3	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченного мяса.	2	
4	Ассортимент блюд из запеченного мяса.	2	
<b>Лабораторные занятия</b>		<b>10</b>	
1	Лабораторное занятие №11 Приготовление и отпуск основных блюд из жареных порционными натуральными кусками мяса и субпродуктов.	5	
2	Лабораторное занятие №12 Приготовление и отпуск основных блюд из жареного порционными панированными и мелкими кусками мяса.	5	
<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
5	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рубленого мяса.	2	
6	Ассортимент блюд из рубленого мяса.	2	
<b>Лабораторные занятия</b>		<b>12</b>	
1	Лабораторное занятие №13 Приготовление и отпуск основных блюд из тушеного мяса.	6	
2	Лабораторное занятие №14 Приготовление и отпуск основных блюд из запеченного и рубленого мяса.	6	
<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	2

1	Расчет сырья, гарниров, определение количества порций при приготовлении блюд из мяса, мясных продуктов для разного типа предприятий, с учетом вида, сезона, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, руководствуясь данными Сборников рецептур нормативных документов.	2	
2	Составление технологической карты и схемы согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюдо (изделие) по одной из решенных задач.	2	
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>20</b>	<b>2</b>
1	Выполнить презентацию: «Приготовление и отпуск блюд из отварного и припущенного мяса. Требования к качеству. Условия и сроки реализации»	2	
2	Решение задач на нахождение количества порций блюд из мяса из имеющего сырья, расчет необходимо сырья для заданного количества порций блюд с учетом кондиции	2	
3	Выполнить презентацию: «Приготовление и отпуск блюд из субпродуктов. Требования к качеству. Условия и сроки реализации»	2	
4	Составление технологической карты согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюдо (изделие) по одной из решенных задач	2	
5	Составление технологической схемы согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюдо (изделие) по одной из решенных задач	2	
6	Решение задач на нахождение количества порций блюд из мясных субпродуктов из имеющего сырья, расчет необходимо сырья для заданного количества порций блюд с учетом кондиции	2	
7	Выполнить презентацию: «Приготовление и отпуск блюд из запеченного мяса. Требования к качеству. Условия и сроки реализации»	2	
8	Составление технологической карты согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюдо (изделие) по одной из решенных задач	2	
9	Составление технологической карты согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюдо (изделие) по одной из решенных задач	2	
10	Сообщение на тему «Значение в питании, влияние на организм блюд и изделий различных видов мяса»	2	

Тема 2.6. Приготовление горячих блюд из птицы	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	<b>2</b>
	1	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварной и тушеной птицы.	2	
	2	Ассортимент блюд из отварной и тушеной птицы	2	
	3	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной птицы. Ассортимент блюд из жареной птицы	2	
	4	Блюда из рубленой птицы. Ассортимент блюд из рубленой птицы	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	<b>3</b>
	1	Расчет сырья, гарниров, определение количества порций при приготовлении блюд из птицы, дичи, кролика для разного типа предприятий с учетом вида, сезона, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>		<b>6</b>	<b>3</b>
	1	Лабораторная работа №15 Приготовление и отпуск основных блюд из кур.	6	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>12</b>	<b>2</b>
	1	Выполнить презентацию: «Основные блюда из кур»	2	
	2	Составить таблицу ассортимента блюд из отварной и тушеной птицы, указать температурные и временные режимы, сроки хранения и реализации	2	
	3	Решение задач на нахождение количества порций блюд из птицы из имеющего сырья, расчет необходимо сырья для заданного количества порций блюд с учетом кондиции	2	
	4	Составление технологической карты согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюдо (изделие) по одной из решенных задач	2	
	5	Сообщение на тему «Влияние на организм и зависимость степени усвояемости готового блюда и изделия из птицы в зависимости от вида кулинарной обработки»	2	
6	Составление технологической схемы согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюдо (изделие) по одной из решенных задач	2		
Тема 2.7. Приготовление блюд из яиц и творога	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	<b>2</b>
	1	Значение блюд из яиц и творога в питании	2	

2	Технологический процесс приготовления блюд из яиц. Ассортимент блюд из яиц	2	
3	Технологический процесс приготовления блюд из творога. Ассортимент блюд из творога	2	
4	Требования к качеству блюд из яиц и творога. Условия и сроки реализации.	2	
<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
1	Расчет сырья, гарниров, определение количества порций при приготовлении блюд из яиц, творога для разного типа предприятий с учетом вида, сезона, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов	2	
2	Составление технологической карты и схемы согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюдо (изделие) по одной из решенных задач.	2	
<b>Лабораторное занятие</b>		<b>5</b>	<b>3</b>
2	Лабораторная работа №16 Приготовление и отпуск основных блюд из яиц и творога.	5	
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>12</b>	<b>2</b>
1	Выполнить презентацию: «Основные блюда из творога. Их влияние на организм»	2	
2	Выполнить презентацию: «Блюда из яиц. Ассортимент. Технология приготовления»	2	
3	Решение задач на нахождение количества порций блюд из яиц и творога из имеющего сырья, расчет необходимо сырья для заданного количества порций блюд	2	
4	Составление технологической карты согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюда (изделия) по одной из решенных задач на каждый вид сырья	2	
5	Составление технологической схемы согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюда (изделия) по одной из решенных задач на каждый вид сырья	2	
6	Сообщение на тему «Варианты обогащения пищевой ценности и	2	

		увеличения ассортимента блюд из яиц и творога путем добавления различных ингредиентов. Влияние на степень усвоения»		
<b>Тема 2.8.</b> Приготовление холодных блюд и закусок	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>16</b>	<b>2</b>
	1	Холодные блюда и закуски. Технологический процесс приготовления гарниров к холодным блюдам.	2	
	2	Технологический процесс приготовления соусов к холодным блюдам.	2	
	3	Технологический процесс приготовления салатов из свежих овощей.	2	
	4	Технологический процесс приготовления салатов из вареных овощей.	2	
	5	Технологический процесс приготовления винегретов.	2	
	6	Холодные блюда и закуски из рыбы.	2	
	7	Холодные блюда и закуски из рыбных гастрономических продуктов.	2	
	8	Холодные блюда и закуски из нерыбного водного сырья.	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>		<b>6</b>	
	1	Лабораторное занятие №17 Приготовление и отпуск основных холодных блюд и закусок из рыбы.	6	
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	4	Холодные блюда и закуски из мяса.	2	
	5	Холодные блюда и закуски из мясных продуктов.	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>		<b>6</b>	
	1	Лабораторное занятие №18 Приготовление и отпуск основных холодных закусок из мяса, субпродуктов, птицы.	6	
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1	Холодные блюда и закуски из овощей и грибов.	2	
	2	Холодные блюда и закуски из яиц и сыра.	2	
	3	Технологический процесс приготовления бутербродов. Ассортимент.	2	



<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
1	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, гарниров, определение количества порций при приготовлении холодных блюд и закусок, горячих закусок с учетом вида, сезона, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов	2	
2	Составление технологической карты и схемы согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюдо (изделие) по одной из решенных задач.	2	
<b>Лабораторные занятия</b>		<b>5</b>	<b>2,3</b>
1	Лабораторное занятие №19 Приготовление и отпуск основных холодных закусок из овощей, яиц, горячих закусок.	5	
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>20</b>	<b>3</b>
1	Выполнить презентацию: «Актуальные направления в приготовлении сложной холодной кулинарной продукции»	2	
2	Выполнить презентацию: «Холодные блюда из рыбы»	2	
3	Решение задач на нахождение количества порций холодных блюд и закусок из имеющего сырья, расчет необходимо сырья для заданного количества порций блюд с учетом сезонности и кондиции сырья	2	
4	Составление технологических карт согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюда (изделия) по одной из решенных задач на каждый вид изделий и блюд	2	
5	Реферат «Значение холодных блюд из рыбы в питании. История возникновения холодных блюд»	2	
6	Составление технологических схем согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюда (изделия) по одной из решенных задач на каждый вид изделий и блюд	2	
7	Реферат «Значение холодных блюд и закусок из мяса в питании. История возникновения холодных блюд и закусок из мяса»	2	
8	Выполнить презентацию: «Холодные блюда и закуски из мяса»	2	

	9	Составление технологических схем согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюда (изделия) по одной из решенных задач на каждый вид изделий и блюд	2	
	10	Составление технологических карт согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюда (изделия) по одной из решенных задач на каждый вид изделий и блюд	2	
	<b>Консультации</b>		<b>8</b>	
	<b>5 семестр</b>		<b>126</b>	
<b>Тема 2.9. Приготовление сладких блюд</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	<b>2</b>
	1	Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд из натуральных фруктов, ягод	2	
	2	Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска компотов.	2	
	3	Желированные сладкие блюда.	2	
	4	Замороженные сладкие блюда.	2	
	5	Горячие сладкие блюда.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	<b>2,3</b>
	1	Составление технологической карты и схемы согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюдо (изделие) по одной из решенных задач.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>10</b>	<b>2</b>
	1	Выполнить презентацию: «Актуальные направления в приготовлении сладких блюд»	2	
	2	Реферат «Значение сладких блюд в питании. История возникновения сладких блюд»	2	
	3	Решение задач на нахождение количества порций сладких блюд из имеющего сырья, расчет необходимого сырья для заданного количества порций блюд	2	
	4	Составление технологических карт согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюда (изделия) по одной из решенных задач на каждый вид изделий и блюд	2	
5	Составление технологических схем согласно СРБ 1996 года и	2		

		ГОСТ 31989-2012 на блюда (изделия) по одной из решенных задач на каждый вид изделий и блюд		
Тема 2.10. Приготовление горячих и холодных напитков	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
	1	Особенности приготовления и отпуска чая.	2	
	2	Особенности приготовления и подачи кофе, какао, шоколада, горячих напитков с вином.	2	
	3	Холодные безалкогольные напитки.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
	1	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, гарниров, определение количества порций при приготовлении сладких блюд и напитков с учетом вида, сезона, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов	2	
	2	Составление технологической карты и схемы согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюдо (изделие) по одной из решенных задач.	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>		<b>10</b>	<b>2,3</b>
	1	Лабораторное занятие №20 Приготовление и отпуск основных холодных сладких блюд (желе многослойное, мусс клюквенный, самбук яблочный, крем шоколадный).	5	
	2	Лабораторное занятие №21 Приготовление и отпуск основных горячих сладких блюд (яблоки в тесте жареные, соус абрикосовый; яблоки, фаршированные рисом и орехами, соус яблочный; яблоки в слойке, блинчики с джемом и орехами).	5	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>10</b>	<b>3</b>
	1	Выполнить презентацию: «Актуальные направления в приготовлении горячих и холодных напитков»	2	
	2	Решение задач на нахождение количества порций напитков из имеющего сырья, расчет необходимо сырья для заданного количества порций	2	

	3	Составление технологической карт согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на напитки по одной из решенных задач на каждый вид изделий	2	
	4	Составление технологической схем согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на напитки по одной из решенных задач на каждый вид изделий	2	
	5	Сообщение на тему «Особенности подачи горячих и холодных напитков в различных странах»	2	
<b>Раздел 3. Технологический процесс приготовления мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста</b>				
<b>Тема 3.1. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста и изделия из него</b>			<b>10</b>	<b>2</b>
	<b>Содержание</b>			
	1	Характеристика сырья для приготовления дрожжевого теста	2	
	2	Технологический процесс приготовления дрожжевого теста безопарным способом. Ассортимент изделий из дрожжевого теста.	2	
	3	Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным способом. Ассортимент изделий из дрожжевого теста.	2	
	4	Приготовление фаршей и начинок для приготовления изделий из дрожжевого теста	2	
	5	Требование к качеству дрожжевого теста и изделий из него. Дефекты и способы их предупреждения.	2	
	<b>Практическое занятие</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	1	Расчет сырья, гарниров, фаршей, определение количества порций при приготовлении изделий из дрожжевого теста с учетом вида, сезона, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов.	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>		<b>18</b>	<b>2,3</b>
	1	Лабораторное занятие №22 Приготовление и отпуск основных мучных блюд (пельмени со сметаной; блинчики с мясом, сметаной; блины с соленой рыбой; оладьи с яблоками, со сметаной).	6	

	2	Лабораторное занятие №23 Приготовление мучных изделий (кулебяка с капустой; пирожки с мясом; ватрушки с творогом; расстегаи с рыбой).	6	
	3	Лабораторное занятие №24 Приготовление основных хлебобулочных изделий (сдоба выборгская (плюшка), пирог «Московский»; булочка с орехами, булочки «Веснушка»).	6	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>10</b>	<b>3</b>
	1	Составление таблицы «Ассортимент изделий из жидкого дрожжевого теста»	2	
	2	Составление таблицы «Ассортимент изделий из густого дрожжевого теста»	2	
	3	Решение задач на нахождение количества изделий из имеющего сырья, расчет необходимо сырья для заданного количества порций с учетом сезонности и кондиции сырья	2	
	4	Составление технологической карт согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюда (изделия) по одной из решенных задач на каждый вид изделий и блюд	2	
	5	Составление технологической схем согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюда (изделия) по одной из решенных задач на каждый вид изделий и блюд	2	
<b>Раздел 4.</b> Технологический процесс приготовления и отпуска диетических (лечебных) блюд				
<b>Тема 4.1.</b> Технологический процесс приготовления и отпуска диетических (лечебных) блюд	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
	1	Лечебное питание: определение, назначение, сущность, принципы. Классификация и ассортимент кулинарной продукции и напитков, используемых в диетическом, лечебно-профилактическом питании.	2	
	2	Оборудование и инвентарь, используемые при приготовлении блюд диетического питания. Характеристика основных лечебных диет. Особенности приготовления кулинарной продукции и напитков в соответствии с требованиями диет 1, 2, 5, 7, 10, 9.	2	
	<b>Практическое занятие</b>		<b>2</b>	<b>2</b>

1	Составление меню суточного рациона диет 1, 2, 5, 7, 10, 9.	2	
<b>Лабораторные занятия</b>		<b>10</b>	2,3
1	Лабораторное занятие №25 Приготовление и отпуск блюд в соответствии с требованиями диет №1, 2, 5 (сыр мясной; паштет рыбный, бульон с яичными хлопьями; бефстроганов из отварного мяса с розовым пюре; кисель из яблок).	5	
2	Лабораторное занятие №26 Приготовление и отпуск блюд в соответствии с требованиями диет № 7/10, 9 (винегрет со сметаной; салат из моркови с курагой, борщ; биточки с творогом, рассыпчатой гречневой кашей; яблоки печеные).	5	
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>10</b>	3
1	Выполнить презентацию: «Лечебное питание. Совместимость и взаимозаменяемость сырья»	2	
2	Самостоятельная разработка суточного рациона для одной из диет	2	
3	Решение задач на нахождение количества блюд диетического (лечебного) питания из имеющего сырья, расчет необходимо сырья для заданного количества порций с учетом сезонности и кондиции сырья	2	
4	Составление технологической карт и схем согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюда (изделия) по одной из решенных задач	2	
5	Составление технологической карт и схем согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюда (изделия) по одной из решенных задач	2	
<b>Консультации</b>		<b>8</b>	
<b>Учебная практика</b>		<b>338</b>	
<b>Производственная практика</b>		<b>76</b>	
<b>ВСЕГО</b>		<b>1065</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Минимальные требования к материально-техническому оснащению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарного цеха, лаборатории «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Оборудование учебного кулинарного цеха: учебные столы, стулья, доска, шкаф для методической и учебной литературы, комплект учебно-методических материалов, электронные учебники, производственные столы; оборудование: механическое – мясорубка, овощерезка, соковыжималка, блендер, миксер; тепловое – плиты электрические, пароконвектомат, жарочный шкаф, пароварка, фритюрница; холодильное – холодильные шкафы, морозильная камера.

Оборудование лаборатории «Информационные технологии в профессиональной деятельности» и рабочих мест лаборатории «Информационные технологии в профессиональной деятельности»: рабочие места по количеству обучающихся, место преподавателя, компьютеры, сервер, принтер, сканер, мультимедийный проектор, выделенная линия доступа в Интернет.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Основные источники**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н. А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015 – 400 с.
2. Васильева И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО / И.В. Васильева, Е.Н. Мясникова, А.С. Безряднова – М.: Издательство Юрайт, 2016. – 414 с. – Серия: Профессиональное образование
3. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для студентов СПО / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 112 с.

#### **Дополнительная источники**

4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных заведений / Под ред. доктора технических наук, профессора М.А.Николаевой. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2008. – 480 с.
5. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО / Н.Г. Бутейкис. – 9-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 304 с.

6. Л.Г.Шатун Повар. Учебное пособие/М.: Феникс, 2017
7. Книга гастронома. Про овощи. – М.:Эксмо, 2016.
8. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанные ведомости»

### **Нормативная документация**

9. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – М.: «Стандартинформ», 2014. – 14 с.
10. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения – М.: «Стандартинформ», 2014. – 16 с.
11. ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания – М.: «Стандартинформ», 2013. – 12 с.
12. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию – М.: «Стандартинформ», 2013. – 7 с.
13. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания – М.: «Стандартинформ», 2013. – 11 с.
14. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания – М.: «Стандартинформ», 2013. – 12 с.
15. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов – М.: Минздрав России, 2001. – 239 с.
16. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов – М.: Минздрав России, 2004. – 20 с.
17. СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: Санитарно-эпидемиологические правила. – М.: Федеральный центр госсанэпиднадзора Минздрава России, 2002. (с изменениями от 10 июня 2016)
18. СанПиН 2.3.2.2804-10. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов – М.: Минздрав России, 2011. – 41 с.
19. ФЗ от 07.02.1995 №2300-1 (ред. от 03.07.2016) «О защите прав потребителей»
20. ФЗ от 02.01.2000 №29-ФЗ (ред. от 31.12.2014) «О качестве и безопасности пищевых



продуктов»

21. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 №1036 (ред. от 04.10.2012) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»
22. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.:Хлебпродинформ», – 619 с.
23. Тутельян В.А. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: справочник / В.А. Тутельян – М.: ДеЛи плюс, 2012. – 284 с.

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Для полного и глубокого усвоения материалов предлагаемого профессионального модуля требуется предварительное изучение общепрофессиональных дисциплин:

- 1.Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- 2.Физиология питания;
- 3.Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- 4.Информационные технологии в профессиональной деятельности;
- 5.Метрология, стандартизация и подтверждение качества;
- 6.Правовые основы профессиональной деятельности;
- 7.Охрана труда;
- 8.Безопасность жизнедеятельности.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

Для проведения занятий целесообразно использовать следующие образовательные технологии: организационно-деятельностные и деловые игры, опытно - экспериментальные работы, дискуссии, круглые столы, метод проблемного изложения, метод анализа ситуации, лекционно-семинарские занятия.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Выполнение работ по профессии рабочего (одной или несколькими)».

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

**Инженерно-педагогический состав:**дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин:

- 1. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- 2. Физиология питания;
- 3. Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- 4. Информационные технологии в профессиональной деятельности;
- 5. Метрология, стандартизация и подтверждение качества;
- 6. Правовые основы профессиональной деятельности;
- 7. Охрана труда;
- 8. Безопасность жизнедеятельности.

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

<b>Результаты (освоенные профессио- нальные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы кон- троля и оценки</b>
ПК 7.1. Организовывать подготовку сырья и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка сырья для приготовления полуфабрикатов согласно Сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий и ГОСТ 31988-2012;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции согласно СРБ;</li> <li>- оценка качества готовых блюд и кулинарной продукции согласно ГОСТ 31986-2012.</li> </ul>	<p><i>Наблюдение и оценка во время проведения практических занятий по теме 1.1. Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей по теме 1.2.</i></p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы. <i>по теме 1.3.</i></p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса. <i>по теме 1.4.</i></p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы</p>
ПК 7.2. Организовывать и проводить приготовление супов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка сырья для приготовления супов согласно СРБ и ГОСТ 31988-2012;</li> <li>- соблюдение процесса приготовления супов согласно СРБ;</li> <li>- организация рабочего места для приготовления супов согласно СанПиН 2.3.6.1079-01;</li> <li>- оценка качества супов согласно ГОСТ 31986-2012.</li> </ul>	<p><i>Наблюдение и оценка во время проведения практических занятий по теме 2.1.</i></p> <p>Приготовление супов</p>
ПК 7.3. Организовывать и проводить приготовление соусов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка сырья для приготовления соусов согласно ГОСТ 31988-2012 и СРБ;</li> <li>- приготовление соусов согласно СРБ и ТК;</li> <li>- организация рабочего места для приготовления соусов согласно СанПиН 2.3.6.1079-01;</li> <li>- оценка качества соусов согласно ГОСТ 31986-2012.</li> </ul>	<p><i>Наблюдение и оценка во время проведения практических занятий по теме 2.2.</i></p> <p>Приготовление соусов</p>
ПК 7.4. Организовывать и проводить приготовление блюд из овощей, круп, мака-	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка сырья для приготовления блюд из овощей, круп и макаронных изделий</li> </ul>	<p><i>Наблюдение и оценка во время проведения практических занятий</i></p>

ронных и бобовых изделий	<p>согласно ГОСТ 31988-2012 и СРБ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление горячих блюд из овощей, круп и макаронных изделий согласно СРБ и ТК;</li> <li>- организация рабочего места для приготовления горячих блюд из овощей, круп и макаронных изделий в соответствии с СанПиНом 2.3.6.1079-01;</li> <li>- оценка качества горячих блюд из овощей, круп и макаронных изделий в соответствии с ГОСТ 31988-2012.</li> </ul>	<p><i>по теме 2.3.</i>          Приготовление горячих блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий</p>
ПК 7.5. Организовывать и проводить приготовление блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка сырья для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы согласно ГОСТ 31988-2012 и СРБ;</li> <li>- приготовление горячих блюд из рыбы, мяса и птицы согласно СРБ и ТК;</li> <li>- организация рабочего места для приготовления горячих блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с СанПиНом 2.3.6.1079-01;</li> <li>- оценка качества горячих блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с ГОСТ 31988-2012.</li> </ul>	<p><i>Наблюдение и оценка во время проведения практических занятий</i>  <i>по теме 2.4.</i> Приготовление горячих блюд из рыбы  <i>по теме 2.5.</i> Приготовление горячих блюд из мяса  <i>по теме 2.6.</i> Приготовление горячих блюд из птицы</p>
ПК 7.6. Организовывать и проводить приготовление блюд из яиц и творога	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка сырья для приготовления блюд из яиц и творога согласно ГОСТ 31988-2012 и СРБ;</li> <li>- приготовление горячих блюд из яиц и творога изделий согласно СРБ и ТК;</li> <li>- организация рабочего места для приготовления блюд из яиц и творога в соответствии с СанПиНом 2.3.6.1079-01;</li> <li>- оценка качества горячих блюд из яиц и творога в соответствии с ГОСТ 31988-2012.</li> </ul>	<p><i>Наблюдение и оценка во время проведения практических занятий</i>  <i>по теме 2.7.</i> Приготовление блюд из яиц и творога</p>
ПК 7.7. Организовывать и проводить приготовление холодных блюд и закусок	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка сырья для приготовления холодных блюд и закусок согласно ГОСТ</li> </ul>	<p><i>Наблюдение и оценка во время проведения практических занятий</i></p>

	<p>31988-2012 и СРБ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление холодных блюд и закусок согласно СРБ и ТК;</li> <li>- организация рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок в соответствии с СанПиНом 2.3.6.1079-01;</li> <li>- оценка качества холодных блюд и закусок в соответствии с ГОСТ 31988-2012.</li> </ul>	<p><i>по теме 2.8. Приготовление холодных блюд и закусок</i></p>
<p>ПК 7.8. Организовывать и проводить приготовление сладких блюд и напитков</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка сырья для приготовления сладких блюд и напитков согласно ГОСТ 31988-2012 и СРБ;</li> <li>- приготовление сладких блюд и напитков согласно СРБ и ТК;</li> <li>- организация рабочего места для приготовления сладких блюд и напитков в соответствии с СанПиНом 2.3.6.1079-01;</li> <li>- оценка качества сладких блюд и напитков в соответствии с ГОСТ 31988-2012.</li> </ul>	<p><i>Наблюдение и оценка во время проведения практических занятий</i></p> <p><i>по теме 2.9. Приготовление сладких блюд</i></p> <p><i>по теме 2.10. Приготовление горячих и холодных напитков</i></p>
<p>ПК 7.9. Организовывать и проводить приготовление изделий из дрожжевого теста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка сырья для приготовления изделий из дрожжевого теста согласно ГОСТ 31988-2012 и СРБ;</li> <li>- приготовление изделий из дрожжевого теста согласно СРБ и ТК;</li> <li>- организация рабочего места для приготовления изделий из дрожжевого теста в соответствии с СанПиНом 2.3.6.1079-01;</li> <li>- оценка качества изделий из дрожжевого теста в соответствии с ГОСТ 31988-2012.</li> </ul>	<p><i>Наблюдение и оценка во время проведения практических занятий</i></p> <p><i>по теме 3.1. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста и изделия из него</i></p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии; - участие в мероприятиях конкурсного характера; - участие и посещение мастер-классов.	Наблюдение и оценка на практических занятиях и во время проведения учебной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области принятия управленческих решений; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса приготовления и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.; - демонстрация владения психологическими аспектами управления в конфликтных ситуациях.	Наблюдение и оценка на практических занятиях и во время проведения учебной практики
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области участия в контроле и оценке управления структурным подразделением организации	Наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-взаимодействие с членами коллектива, партнерами в процессе профессиональной деятельности. - использование в своей деятельности приемов делового и управленческого общения.	Наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-постановка задач, планирование целей способов мотивации, организации и контроля деятельности сотрудников структурных подразделений организации	Наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, занимать-	- самостоятельность планирования обучающимся повышения личностного и профессиональ-	Наблюдение и оценка на практических занятиях

ся самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	ного уровня.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-грамотное применение современных технологий в профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка на практических занятиях и во время проведения учебной практики