

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Омской области "Павлоградский техникум
сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

СОГЛАСОВАНО:

ООО «Дрованс»

Л.А. Зарипова

"28" 08 2019 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор БПОУ ПТСиПТ

Л.В. Терещенко

"28" 08 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Павлоградка 2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар, 12901 Кондитер** разработана на основе основной профессиональной образовательной программы СПО ППССЗ в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования, приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 384, зарегистрирован в Министерство юстиции России от 23 июля 2014 г. № 33 234, с требованиями Профессионального стандарта "Повар" от 8 сентября 2015 г. N 610н), компетенций международных стандартов, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Организация разработчик:
бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области "Павлоградский техникум сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

Разработчики:

Богомолова Л.И. – заместитель директора БПОУ ПТСиПТ;

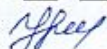
Берковская Н.А. - преподаватель I квалификационной категории;

Зарипова Л.А. – индивидуальный предприниматель ООО «Прованс»

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании методической комиссии:

Протокол № 1 от «18» 08 2019 г.

Председатель МК: 

Н.А. Берковская

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	91
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	94

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ, готовить и оформлять блюда и гарниры овощей и грибов.

ПК 7.2 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока, готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, макаронных изделий, бобовых и кукурузы, из яиц и творога, мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 7.3. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).

ПК 7.4. Производить обработку рыбы с костным скелетом, приготовление или подготовка полуфабрикатов и блюд из неё.

ПК 7.5. Производить подготовку и приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 7.6. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, салаты, холодные блюда и закуски, оформлять.

ПК 7.7. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, напитки.

ПК 7.8. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия, хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки; отечественные классические, фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные и использовать в оформлении отделочные полуфабрикаты.

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

Область профессиональной деятельности выпускников: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

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

иметь практический опыт:

- обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов, приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

уметь:

- органолептически проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов, плодов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты;
- органолептически проверять качество рыбного и мясного сырья, домашней птицы; их соответствие технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов;
- органолептически проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, их соответствие технологическим требованиям к основным блюдам и гарнирам из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста; основным супам и соусам, основным холодным блюдам и закускам; сладким блюдам и напиткам массового спроса; основным мучным и хлебобулочным изделиям;
- выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из овощей, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий;
- оценивать качество готовой кулинарной продукции массового спроса.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству традиционных видов овощей, грибов, плодов; круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; характеристику пряностей и приправ;

- виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов, основных полуфабрикатов из них; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; основных блюд из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении основных блюд и гарниров из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;
- температурный режим, правила приготовления основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;
- правила проведения бракеража готовой продукции;
- способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий;
- температура подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 904 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 730 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 487 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 243 часа;

учебной практики – 126 часов;

производственной практики – 48 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) 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	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ, готовить и оформлять блюда и гарниры овощей и грибов.
ПК 7.2	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока, готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, макаронных изделий, бобовых и кукурузы, из яиц и творога, мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 7.3	Готовить бульоны, отвары, супы и соусы (в т.ч.отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).
ПК 7.4	Производить обработку рыбы с костным скелетом, приготовление или подготовка полуфабрикатов и блюд из неё и их оформление.
ПК 7.5	Производить подготовку и приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 7.6	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, салаты, холодные блюда и закуски, оформлять.
ПК 7.7	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, напитки.
ПК 7.8	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия, хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки; отечественные классические, фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные и использовать в оформлении отделочные полуфабрикаты.
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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.

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов Профессионального модуля	Всего часов (макс. Учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК	Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов	104	56	16	28	6	14
ПК	Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	130	72	22	36	6	16
ПК	Раздел 3. Технология приготовления супов и соусов	146	84	36	42	6	14
ПК	Раздел 4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	125	67	24	34	6	18
	Раздел 5. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	95	46	14	23	6	20
	Раздел 6. Технология приготовления холодных блюд и закусок	63	30	4	15	6	12
	Раздел 7. Технология приготовления сладких блюд и	60	28	4	14	6	12

	напитков						
	Раздел 8.	175	98	44	51	6	20
	Экзамен	6	6				
	Учебная практика						
	Производственная практика						
	Всего:	904	487	164	243	48	126

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 07

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер			
Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов		84/56/28	
Тема 1.1 Товароведная характеристика свежих овощей и грибов	Содержание учебного материала 1. Химический состав, классификация и пищевая ценность овощей и грибов. 2. Ассортимент свежих овощей (корнеплоды, клубнеплоды), луковые, капустные, плодовые салатно-шпинатные овощи. 3. Товароведная характеристика.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Разновидности овощей, используемые в кулинарии» (https://pptcloud.ru/tehnologi/ovoschi-prigotovlenie-blyud-iz-syryh-ovoschey).	1	

Тема 1.2 Продукты переработки овощей, плодов, грибов	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Пищевая ценность квашенных овощей и их классификация.		
	2.	Квашенные (солёные), сушёные овощи и грибы.		
	3.	Консервы овощные. Ассортимент, использование в кулинарии.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Продукты переработки овощей, плодов, грибов» (http://studopedia.org/9-55731.html).		1	
Тема 1.3 Обработка клубнеплодов, корнеплодов	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Общие требования к обработке овощей.		
	2.	Технологический процесс обработки (клубнеплодов, корнеплодов).		
	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнить рисунки простых и сложных форм нарезки овощей (Учебник Кулинария А.Анфимова стр.15-17).		1	
Тема 1.4 Обработка капустных и луковых овощей	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Ассортимент капустных и луковых овощей. Последовательность обработки.		
	2.	Формы нарезки, кулинарное использование капусты белокочанной, лука репчатого и зеленого.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему обработки овощей (Учебник Кулинария /Н.А.Анфимова.стр.14).		1	
Тема 1.5 Обработка плодовых и консервированных овощей	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Ассортимент плодовых овощей. Последовательность обработки.		
	2.	Формы нарезки плодовых овощей, кулинарное использование.		

	3.	Ассортимент и подготовка консервированных овощей.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему обработки овощей (Учебник Кулинария /Н.А.Анфимова.стр.16, 18).		1	
Тема 1.6 Обработка салатных и десертных овощей	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Ассортимент салатных и десертных овощей. Последовательность обработки.		
	2.	Формы нарезки овощей, кулинарное использование.		
	3.	Ассортимент и назначение пряностей, приправ, пищевых добавок.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему обработки овощей (Учебник Кулинария /Н.А.Анфимова.стр.17).		1	
Тема 1.7 Обработка грибов	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Ассортимент грибов. Последовательность обработки.		
	2.	Кулинарное назначение.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Производственные помещения на предприятии общественного питания» (knigakulinara.ru/books/item/f00/s00/z0000011/st018.shtml).		1	
Тема 1.8 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей.		
	2.	Характеристика, назначение, правила эксплуатации.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему: «Санитарные требования к инвентарю и посуде в общественном питании»		1	

	(https://foodteor.ru/konspekt.../78-sanitarnye-trebovaniya-k-inventarju-i-posude.html).		
Тема 1.9 Правила безопасного использования оборудования, инвентаря	Содержание учебного материала	2	2
	1. Техника безопасности при эксплуатации оборудования.		
	2. Правила безопасного использования инвентаря.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучить технические характеристики на тепловое оборудование (p1136ufa.narod.ru/dokum/zolin.).	1	
Лабораторная работа № 1. Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов и грибов	Подготовка рабочего места. Подбор производственного инвентаря и инструментов. Произвести первичную обработку овощей и грибов. Выполнить простые и сложные формы нарезки клубнеплодов и корнеплодов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Подготовка овощей для фарширования» (https://nsportal.ru/.../11/.../prezentatsiya-podgotovka-ovoshchey-dlya-farshirovaniya).	1	
Тема 1.10 Подготовка овощей для фарширования	Содержание учебного материала	2	2
	1. Ассортимент овощей, используемых для фарширования.		
	2. Подготовка овощей для фарширования.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм подготовки овощей (на выбор) для фарширования	1	

	(Пособие для повара: Сопина, Л.Н стр.14).		
Лабораторная работа № 2. Подготовка овощей для фарширования	Произвести подготовку кабачков, перцев, баклажан, помидор, капусты для фарширования.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу назначения технологического оборудования на предприятиях общественного питания (https://scibook.net/knigi.../klassifikatsiya-oborudovaniya-ispolzuemogo-68075.html).	1	
Тема 1.11 Требования к качеству и сроки хранения овощей	Содержание учебного материала	2	2
	1. Требования к хранению овощей.		
	2. Сроки хранения овощей.		
	3. Органолептический способ определения качества овощей.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление глоссария профессиональных терминов: блюдо, полуфабрикат, кулинарное изделие, технологический процесс, сырье(Пособие для повара: Сопина, Л.Н.)	1	
Тема 1.12 Минимизация отходов	Содержание учебного материала	2	2
	1. Отходы овощей и их использование.		
	2. Формула расчета количества отходов.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Правила охлаждения и замораживания нарезанных овощей и грибов» (www.myshared.ru/slide/1390209/0).	1	
Практическая работа № 1.	Произвести расчет массы отходов овощей после обработки в зависимости от времени года.	2	

Определение массы отходов			
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Использование отходов овощей при переработке»(https://znaytovar.ru/s/Ispolzovanie_otxodov_plodov_i.html).	1	
Тема 1.13 Основные способы тепловой обработки продуктов	Содержание учебного материала	2	2
	1. Значение тепловой обработки продуктов.		
	2. Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки (отварные, припущенные, жареные, тушеные и запеченные), их характеристика.		
	3. Применение основных способов тепловой обработки.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки» (https://studopedia.ru/6_160942_izmenenie-pishchevih-veshchestv-v-protsesse-teplovoy-obrabotki.html).	1	
Тема 1.14 Комбинированные, вспомогательные способы тепловой обработки продуктов	Содержание учебного материала	2	2
	1. Характеристика вспомогательных способов.		
	2. Применение комбинированных, вспомогательных способов.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить информацию на тему: «Важность тепловой обработки в кулинарии» (http://znakka4estva.ru/dokumenty/kultura-i-ikusstvo/klassifikaciya-priemov-teplovoy-obrabotki-produktov/3).	1	
Тема 1.15 Технология приготовления	Содержание учебного материала	2	2
	1. Ассортимент блюд и гарниров из вареных овощей.		

блюд и гарниров из вареных овощей	2.	Технология приготовления блюд и гарниров.Рецептуры блюд.		
	3.	Требования к качеству и правила подачи.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм блюдаиз вареных овощей (на выбор) (Технология приготовления пищи: справочник технолога В.В. Усова стр.14).		1	
Тема 1.16 Технология приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Ассортимент блюд и гарниров из припущенных овощей.		
	2.	Технология приготовления блюд и гарниров.		
	3.	Требования к качеству и правила подачи.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему: «Как приготовить пищу, не разрушая витамины» (www.takzdorovo.ru/pitanie/sovety/kak-sohranit-vitaminy-pri-gotovke/).		1	
Практическая работа № 2. Расчет сырья	Рассчитать количество сырья для приготовления овощных блюд. Работа с сборником рецептов и кулинарных изделий.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Современные способы оформления блюд из овощей» (https://ppt-online.org/74313).		1	
Лабораторная работа № 3. Приготовление блюд из овощей	Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Сервировка, оформление, температура подачи блюд. Проведение бракеража.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Сервировка стола» (https://nsportal.ru/.../prezentatsiya-k-uroku-tekhnologii-po-teme-servirovka-		1	

	<u>stola-k).</u>		
Тема 1.17 Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей	Содержание учебного материала	2	2
	1. Ассортимент блюд и гарниров из жареных овощей.		
	2. Технология приготовления блюд и гарниров.		
	3. Требования к качеству и правила подачи.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм приготовления блюда из жареных овощей (на выбор) (Кулинария, Анфимова Н.А.учебник, стр.175-179).	1	
Лабораторная работа № 4. Приготовление блюд из овощей	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Сервировка, оформление, температура подачи блюд. Проведение бракеража.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу калорийности овощей, зелени и грибов (www.yourlifestyle.ru/pitanie/119-tablica-kaloriynisti-ovoschey-i-gribov.html).	1	
Тема 1.18 Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей	Содержание учебного материала	2	2
	1. Ассортимент блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей.		
	2. Технология приготовления блюд и гарниров.		
	3. Требования к качеству и правила подачи.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему: «Классификация съедобных грибов» (https://mycology.su/fungi-id/terminology-and-designations/edibility).	1	

Тема 1.19 Технология приготовления блюд из грибов	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Ассортимент блюд из грибов.		
	2.	Технология приготовления блюд.		
	3.	Требования к качеству и правила подачи.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм приготовления блюда из грибов на выбор (Кулинария, Анфимова Н.А.учебник, стр.185-186).		1	
Лабораторная работа № 5. Приготовление блюд из овощей и грибов	Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей, из грибов. Сервировка, оформление, температура подачи блюд. Проведение бракеража.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Произвести расчет сырья для приготовления блюда «Грибы в сметанном соусе» на 20 порций (Сборник рецептур и кулинарных изделий).		1	
Практическая работа № 3. Составление алгоритмов	Составление алгоритмов приготовления овощных блюд.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Овощные блюда из полуфабрикатов» (https://eda.wikireading.ru/135104).		1	
Тема 1.20 Требования к качеству овощных блюд	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Требования к качеству овощных блюд.		
	2.	Сроки хранения овощных блюд.		

	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу требований к качеству овощных блюд (Кулинария, Анфимова Н.А.учебник, стр.186-187).	1	
Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		108/72/36	
Тема 2.1 Ассортимент круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий	Содержание учебного материала	2	2
	1. Ассортимент круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий.		
	2. Товароведная характеристика круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.		
	3. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение технологических схем обработки круп, бобовых, макаронных изделий (Товароведение пищевых продуктов, учебник/ стр. 210,212,219).	1	
Тема 2.2 Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание учебного материала	2	2
	1. Процессы, происходящие при тепловой обработке.		
	2. Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к варке.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Бобовые в кулинарии» (https://yandex.ru/search/ , https://www.gotovim.ru/recepts/garnish/bean/).	1	
Тема 2.3 Технология приготовления каш	Содержание учебного материала	2	2
	1. Каша по густоте (соотношение крупы и жидкости).		

	2.	Общие правила варки каш.		
	3.	Технология приготовления каш.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм приготовления каши на выбор (Н.А.Анфимова, Кулинария. стр.159-161).		1	
Практическая работа № 4. Решение задач	Расчет сырья при приготовлении каш разной густоты.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему: «Каша на русской кухне» (https://xreferat.com/46/956-1-kashi-na-russkoy-kuhne.html).		1	
Тема 2.4 Технология приготовления блюд из каш	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Ассортимент блюд из каш.		
	2.	Технология приготовления блюд из каш.		
	3.	Правила хранения, сроки реализации.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу: «Требования к подготовке круп к варке» (Кулинария, Анфимова Н.А. учебник/ стр. 158)		1	
Лабораторная работа № 6. Приготовление каш и блюд из нее	Приготовление каш разной густоты и блюд из нее: котлеты и биточки манные, рисовые; запеканки, крупеник. Сервировка, оформление, температура подачи блюд. Проведение бракеража.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу дефектов блюд из каш.		1	
Тема 2.5 Требования к качеству блюд из	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Требования к качеству каш.		

круп	2.	Требования к качеству готовых блюд из круп.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить информацию на тему: «Полезные свойства бобовых» (https://works.doklad.ru/view/jqLXueUdKFY.html).		1	
Тема 2.6 Технология приготовления блюд и гарниров из бобовых	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Ассортимент блюд из бобовых.		
	2.	Технология приготовления блюд и гарниров из бобовых.		
	3.	Правила хранения, сроки реализации.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую карту приготовления блюда из бобовых (на выбор) (Кулинария, Н.А.Анфимова, стр.163-164).		1	
Тема 2.7 Требования к качеству блюд из бобовых	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Требования к качеству блюд из бобовых.		
	2.	Органолептические показатели качества.		
	3.	Температурный режим.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу: «Показатели качества блюд из бобовых» (https://foodteor.ru/.../46-trebovanija-k-kachestvu-bljud-iz-krup-bobovyh-i.html).		1	
Тема 2.8 Технология приготовления блюд и гарниров из	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Варка макаронных изделий сливным и несливным способом.		
	2.	Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий.		

макаронных изделий				
	3.	Условия и сроки хранения		
Тема 2.9 Требования к качеству блюд из макаронных изделий		Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Ассортимент макаронных изделий»(https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-assortiment-makaronnih-izdeliy-552570.html).	1	
		Содержание учебного материала	2	2
	1.	Требования к качеству блюд из макаронных изделий		
	2.	Органолептические показатели качества.		
	3.	Температурный режим.		
Лабораторная работа № 7. Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий		Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм приготовления блюд из макаронных изделий (на выбор) (Кулинария, Н.А.Анфимова, стр.164-166).	1	
		Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий: бобовые с луком и жиром, фасоль в соусе; макароны отварные с овощами, макаронник, макароны, запеченные с сыром, лапшевник с творогом. Сервировка, оформление, температура подачи блюд. Проведение бракеража.	2	
Тема 2.10 Классификация жиров, их характеристика		Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Классификация жиров, их свойства и применение» (https://www.studmed.ru/prezentaciya-pischevye-zhiry_14fcaaacfe5.html).	1	
		Содержание учебного материала	2	2
	1.	Физико-химическая, товароведная характеристика сырья.		
	2.	Показатели качества жиров, условия и сроки хранения.		

	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему: «Ассортимент и потребительские свойства молочных продуктов» (https://studfiles.net/preview/5404799/page:24/).</p>	1	
<p>Тема 2.11 Классификация молока и молочных продуктов, сахара</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2	2
	<p>1. Товароведная характеристика молока, молочных продуктов и сахара.</p>		
	<p>2. Показатели качества, условия и сроки хранения.</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить доклад на тему: «Виталакт ДМ и ионитное молоко» (https://agrobook.ru/questions/proizvodstvo-ionitnogo-moloka).</p>	1	
<p>Тема 2.12 Показатели качества яичных продуктов</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2	2
	<p>1. Пищевая ценность яиц.</p>		
	<p>2. Ассортимент яичных продуктов.</p>		
	<p>3. Показатели качества яичных продуктов.</p>		
	<p>4. Процессы, происходящие при тепловой обработке.</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Продукты переработки яиц» (sfera.fm/articles/pererabotka-yaits-zalog-vysokoi-effektivnosti-proizvodstva).</p>	1	
<p>Тема 2.13 Технология приготовления блюд из яиц</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2	2
	<p>1. Варка яиц.</p>		
	<p>2. Технология приготовления жареных и запеченных яичных блюд.</p>		
	<p>3. Правила отпуска готовых блюд.</p>		

	Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм приготовления фаршированного омлета (Н.А.Анфимова, Кулинария «Повар, кондитер», стр. 244-245).	1	
Практическая работа № 5. Расчет сырья и выхода готовых блюд	Расчет сырья для приготовления яичных блюд и количество порций из заданного количества сырья.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую карту приготовления блюда из яиц на выбор (Н.А.Анфимова, Кулинария «Повар, кондитер», стр. 243-246).	1	
Тема 2.14 Требования к качеству блюд из яиц	Содержание учебного материала	2	2
	1. Требования к качеству блюд из яиц.		
	2. Сроки хранения.		
	3. Условия хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу: «Дефекты яичных продуктов» (myshared.ru/slide/1343250).	1	
Тема 2.15 Технология приготовления холодных блюд из творога	Содержание учебного материала	2	2
	1. Значение творожных блюд в питании человека.		
	2. Ассортимент, требования к качеству творога.		
	3. Технология приготовления холодных блюд из творога.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучить ГОСТ 31453-2013 Творог. Технические условия. (docs.cntd.ru/document/1200102733).	1	
Тема 2.16 Технология	Содержание учебного материала	2	2
	1. Ассортимент горячих блюд из творога.		

приготовления горячих блюд из творога				
	2.	Технология приготовления отварных, жареных, запеченных блюд из творога.		
	3.	Правила подачи готовых блюд.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Полезные свойства творога» (healthilytolive.ru/poleznaya_eda...).		1	
Практическая работа № 6. Расчет сырья	Расчет сырья для приготовления блюд из творога.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую карту приготовления блюда из творога (Н.А.Анфимова, Кулинария «Повар, кондитер», стр. 248-253).		1	
Лабораторная работа № 8. Приготовление блюд из творога	Приготовление холодных и отварных блюд из творога: творожные массы, пасха сырая, вареники, пудинг на пару. Сервировка, оформление, температура подачи блюд. Проведение бракеража.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицу: «Дефекты блюд из творога и их причины возникновения при приготовлении» (allbest.ru/o-3c0a65635a2ad78b5d...).		1	
Тема 2.17 Требования к качеству блюд из творога	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Требования к качеству блюд из творога.		
	2.	Органолептические показатели качества.		
	3.	Сроки хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему: «Ассортимент муки и ее полезные свойства» (grandars.ru/college/tovarovedenie...muki.html).		1	
Тема 2.18	Содержание учебного материала			

Товароведная характеристика муки	1.	Товароведная характеристика муки.	2	2
	2.	Показатели качества муки.		
	3.	Подготовка муки к использованию.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Пищевая ценность муки пшеничной» (fb.ru>article/367829...i-pischevaya-tsennost-muki...).		1	
Тема 2.19 Технология приготовления и разделка дрожжевого теста	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Подготовка сырья для приготовления теста.		
	2.	Технология приготовления дрожжевого теста безопасным и опарным способами.		
	3.	Разделка теста и процессы, происходящие при замесе и выпечке.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему приготовления дрожжевого теста безопасным способом (Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи стр.187).		1	
Тема 2.20 Технология приготовления изделий из дрожжевого теста	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Ассортимент изделий из дрожжевого теста.		
	2.	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста: пирожки, пончики, расстегаи, ватрушки, кулебяка, пироги, кулич, пицца.		
	3.	Технология приготовления блинов и оладий.		
	4.	Правила подачи.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить схему приготовления теста для блинов (Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи, стр.179).		1	
Практическая работа № 7. Расчет сырья	Работа со сборником рецептур: расчёт количества сырья для приготовления изделий из дрожжевого теста.		2	

	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить доклад на тему: «Микробиологические процессы при брожении теста», «Виды брожения»(proiz-teh.ru/biologicheskie-processy.html;https://knowledge.allbest.ru/biology/3c0b65625a3bc78a46c36_0.html).</p>	1	
<p>Лабораторная работа № 9. Приготовление изделий из дрожжевого теста</p>	<p>Приготовление изделий из дрожжевого теста: пончики, расстегаи, ватрушки, кулебяка, кулич, пицца. Оформление. Проведение бракеража.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм приготовления изделия из дрожжевого теста на выбор (Н.А.Анфимова, Кулинария «Повар, кондитер», стр.301-304).</p>	1	
<p>Тема 2.21 Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2	2
	<p>1. Технология приготовления теста для пельменей, вареников, домашней лапши, блинчиков.</p>		
	<p>2. Формование изделий.</p>		
	<p>3. Отпуск и температура подачи блюд.</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Изделия из дрожжевого теста» (https://kopilkaurokov.ru/.../priezientatsiia-prighotovlieniie-izdielii-iz-drozhzhievogho).</p>	1	
<p>Лабораторная работа № 10. Приготовление изделий из бездрожжевого теста</p>	<p>Приготовление пельменей, вареников, домашней лапши, блинчиков. Сервировка, оформление, температура подачи блюд. Проведение бракеража.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу: «Виды и причины дефектов изделий из</p>	1	

	бездрожжевого теста» (https://www.ktovdome.ru/57/366_2/92/11134.html).		
Тема 2.22 Технология приготовления сдобного, заварного и слоеного бездрожжевого теста	Содержание учебного материала	2	2
	1. Ассортимент изделий.		
	2. Технология приготовления теста и изделий в ассортименте.		
	3. Оформление изделий и подача.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Рассчитать сырье для приготовления сдобного, заварного и слоеного бездрожжевого теста из заданного количества продуктов (Сборник рецептур и кулинарных изделий).	1	
Лабораторная работа № 11. Приготовление изделий из сдобного, заварного и слоеного бездрожжевого теста	Приготовление сдобного, заварного и слоеного бездрожжевого теста и изделий в ассортименте. Оформление. Проведение бракеража.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему: «История происхождения пирогов и пирожков» (pirogibabyagi.ru/blog/pirozki-istoriya-vozniknoveniya.html).	1	
Тема 2.23 Технология приготовления фаршей	Содержание учебного материала	2	2
	1. Ассортимент фаршей.		
	2. Технология приготовления фаршей.		
	3. Сроки и правила хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа со Сборником рецептур. Решение задач на взаимозаменяемость сырья по таблице (стр.267-282).	1	
Лабораторная	Приготовление пирогов, пирожков жареных и печеных с разными	2	

работа № 12. Приготовление изделий с фаршем	фаршами. Проведение бракеража.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Показатели качества изделий из теста» (www.myshared.ru/slide/442921/).	1	
Тема 2.24 Требования к качеству изделий из теста	Содержание учебного материала	2	2
	1. Требования к качеству изделий из теста. 2. Сроки реализации.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Повторить раздел 2.	1	
Тема 2.25 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря	Содержание учебного материала	2	2
	1. Виды и правила эксплуатации технологического оборудования.		
	2. Назначение производственного инвентаря. 3. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучить Типовые инструкции по охране труда для работников системы общественного питания (https://dogma.su/instructions/mejotrasl/pit/).	1	
Раздел 3. Технология приготовления супов и соусов		126/84/42	
Тема 3.1 Значение, роль первых блюд в питании, классификация	Содержание учебного материала	2	2
	1. Роль первых блюд в питании. Пищевая ценность и калорийность супов, соусов блюд.		
	2. Специфические приемы при приготовлении блюд. Температурный и временной режим хранения. 3. Классификация первых блюд по назначению, способу приготовлению, температуре подачи.		

	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему: «История происхождения супов» (похлебки, щи, борщи, солянки и др).	1	
Тема 3.2 Организация технологического процесса при приготовлении первых блюд	Содержание учебного материала	2	2
	1. Организация работы горячего цеха (супового отделения).		
	2. Правила охлаждения и замораживания, разогревания готовых бульонов, отваров, супов.		
	3. Требования к безопасности хранения приготовленных основных отваров, бульонов, супов, предназначенных для последующего использования.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить схему планирования горячего цеха (супового отделения).	1	
Лабораторная работа № 13. Организация рабочего места	Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении супов, правила их безопасного использования.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить блок-схемы – назначения инвентаря, посуды для приготовления первых блюд (fb.ru/article/280747/shema).	1	
Тема 3.3 Технология приготовления бульонов и отваров	Содержание учебного материала	2	2
	1. Ассортимент бульонов и отваров.		
	2. Технология приготовления бульонов и отваров в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и питания (диетического, вегетарианского и прочего): бульона костного, бульона мясного, бульона из домашней птицы, бульона рыбного, отвара грибного, отвара овощного, отвара фруктового, бульонов из концентратов промышленного производства.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему: «Супы национальных кухонь» (https://moysup.ru/nationalnye-supy/).	1	

Тема 3.4 Характеристика заправочных супов	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Классификация заправочных супов.		
	2.	Особенности приготовления.		
	3.	Правила варки супов.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Происхождение щей на Руси» (https://ria.ru/20100405/217867348.html).		1	
Тема 3.5 Технология приготовления щей	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Ассортимент щей, рецептуры.		
	2.	Требования к качеству, правила подачи.		
	3.	Условия и сроки хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм приготовления щей (Н.А.Анфимова, Кулинария «Повар, кондитер», стр.103-106).		1	
Лабораторная работа № 14 . Приготовление щей	Приготовление щей: из свежей капусты, из свежей капусты с картофелем, из квашеной капусты, по-уральски, зеленых. Подача готовых щей. Проведение бракеража.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу показателей качества щей (https://foodteor.ru/lektcii-ro...pitanie/.../378-trebovanija-k-kachestvu-supov.html).		1	
Тема 3.6 Технология приготовления борщей	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Ассортимент борщей.		
	2.	Подготовка продуктов. Технология приготовления борщей.		
	3.	Требования к качеству, правила подачи.		
	4.	Условия и сроки хранения.		

	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему: «Борщ: история борща, борщ в национальных кухнях, рецепты борща» (https://www.gastronom.ru/.../borshch-istoriya-borshcha-borshch-v-nacionalnyh-kuhn...).</p>	1	
<p>Лабораторная работа № 15. Приготовление борщей</p>	<p>Приготовление борщей: московский, с капустой и картофелем, украинский, флотский, сибирский. Подача готовых борщей. Проведение бракеража.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Решение задач: рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления 50 порций борща с мясом (говядина II категории) в январе по III колонке Сборника рецептур.</p>	1	
<p>Тема 3.7 Технология приготовления рассольников</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2	2
	<p>1. Ассортимент рассольников.</p>		
	<p>2. Подготовка продуктов. Технология приготовления рассольников.</p>		
	<p>3. Требования к качеству, правила подачи. Условия и сроки хранения.</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить доклад на тему: «Характеристики основных видов пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд и изделий» (neznaniya.net/biznes-i.../125-harakteristika-osnovnyh-vidov-pischevyh-dobavok.html).</p>	1	
<p>Лабораторная работа № 16. Приготовление рассольников</p>	<p>Приготовление рассольников: ленинградский, домашний, московский. Подача готовых рассольников. Проведение бракеража.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Решение задач: Рассчитать необходимое количество картофеля для приготовления 70 порций рассольника ленинградского в апреле по I колонке Сборника рецептур.</p>	1	

Тема 3.8 Технология приготовления солянок	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Ассортимент солянок.		
	2.	Подготовка продуктов. Технология приготовления солянок.		
	3.	Требования к качеству, правила подачи. Условия и сроки хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Рассчитать себестоимость солянки мясной сборной (ugitservice.com/.../157-5-raschet-sebestoimosti-blyuda-kalkulyatsiya-blyuda-predpola).		1	
Практическая работа № 8. Расчет сырья	Рассчитать сырье для приготовления заправочных супов. Работа со сборником рецептур и кулинарных изделий.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую карту приготовления солянки (Н.А.Анфимова, Кулинария «Повар, кондитер», стр.110-112).		1	
Лабораторная работа № 17. Приготовление солянок	Приготовление солянок: сборная мясная, домашняя, рыбная. Подача готовых блюд. Проведение бракеража.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Рассчитать калорийность заправочных супов (https://vse-ochen-prosto.ru).		1	
Тема 3.9 Технология приготовления картофельных супов с овощами и крупами	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Ассортимент супов.		
	2.	Подготовка продуктов. Технология приготовления супов.		
	3.	Требования к качеству, правила подачи.		
	4.	Условия и сроки хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм приготовления картофельных супов с овощами и		1	

	крупями на выбор (Н.А.Анфимова, Кулинария «Повар, кондитер», стр.112-113).		
Лабораторная работа № 18. Приготовление картофельных супов	Приготовление картофельных супов с овощами и крупами: картофельный, картофельный с фрикадельками, картофельный с крупой, крестьянский, из овощей. Подача готовых супов. Проведение бракеража.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Рассчитать себестоимость готового супа.	1	
Тема 3.10 Технология приготовления картофельных супов с бобовыми и макаронными изделиями	Содержание учебного материала	2	2
	1. Ассортимент супов.		
	2. Подготовка продуктов. Технология приготовления супов.		
	3. Требования к качеству, правила подачи.		
4. Условия и сроки хранения.			
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую карту приготовления супа картофельного с бобовыми и макаронными изделиями (Н.А.Анфимова, Кулинария «Повар, кондитер», стр.113-114).	1	
Лабораторная работа № 19. Приготовление картофельных супов	Приготовление картофельных супов с бобовыми и макаронными изделиями: картофельный с бобовыми (фасоль, горох, чечевица), картофельный с макаронными изделиями. Подача готовых супов. Проведение бракеража.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу «Требования к качеству супов и сроки их хранения».	1	
Тема 3.11 Технология приготовления супов с крупами, макаронными изделиями и	Содержание учебного материала	2	2
	1. Ассортимент супов.		
	2. Подготовка продуктов. Технология приготовления супов.		
3. Требования к качеству, правила подачи. Условия и сроки хранения.			

бобовыми				
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм приготовления супа с крупой (Н.А.Анфимова, Кулинария «Повар, кондитер», стр.115).		1	
Лабораторная работа № 20. Приготовление супов	Приготовление супов: с крупой, харчо, с бобовыми, с макаронными изделиями, суп-лапша домашняя. Подача готовых супов. Проведение бракеража.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Особенности приготовления молочных супов» (https://nourriture.ru/kak-pravilno-gotovit/10076/).		1	
Тема 3.12 Технология приготовления молочных супов	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Ассортимент супов.		
	2.	Подготовка продуктов. Технология приготовления супов.		
	3.	Требования к качеству, правила подачи.		
	4.	Условия и сроки хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую карту приготовления молочного супа на выбор (Н.А.Анфимова, Кулинария «Повар, кондитер», стр.116-118).		1	
Лабораторная работа № 21. Приготовление молочных супов	Приготовление молочных супов: с крупой, с макаронными изделиями, с овощами. Подача готовых супов. Проведение бракеража.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Отличительные особенности супа-пюре» (https://foodteor.ru/konspekt-lektsij.../152-prigotovlenie-supov-pjure-i-garnirov.html).		1	
Тема 3.13 Технология	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Ассортимент супов.		

приготовления супов-пюре				
	2.	Подготовка продуктов. Технология приготовления супов.		
	3.	Требования к качеству, правила подачи.		
	4.	Условия и сроки хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему приготовления супа-пюре на выбор (Н.А.Анфимова, Кулинария «Повар, кондитер», стр.118-122).		1	
Лабораторная работа № 22. Приготовление супов-пюре	Приготовление супов-пюре: из овощей, из крупы, из птицы, из печени. Подача готовых супов. Проведение бракеража.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу показателей качества супов-пюре (studbooks.net/1924792/..).		1	
Тема 3.14 Технология приготовления прозрачных супов	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Ассортимент супов.		
	2.	Подготовка продуктов.		
	3.	Технология приготовления супов.		
	4.	Требования к качеству, правила подачи.		
	5.	Условия и сроки хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм приготовления супа прозрачного (Н.А.Анфимова, Кулинария «Повар, кондитер», стр.122-125).		1	
Лабораторная работа № 23. Приготовление	Приготовление прозрачных супов: мясной прозрачный бульон, уха, бульон с фрикадельками, бульон с пельменями. Подача готовых супов. Проведение бракеража.		2	

прозрачных супов			
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение задач: Рассчитать количество сырья массой нетто, необходимого для приготовления 15 порций ухи, по I колонке Сборника рецептур.	1	
Тема 3.15 Технология приготовления сладких супов	Содержание учебного материала	2	2
	1. Ассортимент супов.		
	2. Подготовка продуктов. Технология приготовления супов.		
	3. Требования к качеству, правила подачи.		
	4. Условия и сроки хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему приготовления супа из свежих плодов (Н.А.Анфимова, Кулинария «Повар, кондитер», стр.125-126).	1	
Лабораторная работа № 24. Приготовление сладких супов	Приготовление сладких супов: из свежих плодов, из смеси сухофруктов. Подача готовых супов. Проведение бракеража.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему: «Национальные виды холодных супов» (ivona.bigmir.net/cooking/toowners/312775-Nacional-nye-vidy-holodnyh-supov).	1	
Тема 3.16 Технология приготовления холодных супов	Содержание учебного материала	2	2
	1. Ассортимент супов.		
	2. Подготовка продуктов. Технология приготовления супов.		
	3. Требования к качеству, правила подачи. Условия и сроки хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм приготовления окрошки мясной сборной (Н.А.Анфимова, Кулинария «Повар, кондитер», стр.126-127).	1	

Лабораторная работа № 25. Приготовление холодных супов	Приготовление холодных супов: окрошка мясная сборная, окрошка овощная, свекольник холодный, борщ холодный. Подача готовых супов. Проведение бракеража.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «История возникновения соусов» (https://otherreferats.allbest.ru/cookery/00671460.html).	1	
Тема 3.17 Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов	Содержание учебного материала 1. Значение соусов в питании, пищевая ценность. 2. Классификация соусов. 3. Ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему: «Процессы, формирующие качество готовой продукции» (https://studopedia.ru/7_29925_protsessi-formiruyushchie-kachestvo-produktsii-obshc...).	1	
Тема 3.18 Технология приготовления мучных пассеровок и бульонов для соусов	Содержание учебного материала 1. Подготовка сырья. 2. Технология приготовления мучных пассеровок. 3. Технология приготовления бульонов.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицу: «Кулинарное использование основных соусов и их производных» (https://knowledge.allbest.ru/cookery/c-2c0a65635a2ad79b5d43a89521316c36.html).	1	
Тема 3.19 Технология приготовления	Содержание учебного материала 1. Ассортимент соусов.	2	2

соуса красного основного и его производных	2.	Технология приготовления соуса красного основного и его производных.		
	3.	Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить доклад на тему: «Использование соусов в кухнях народов мира» (https://allbest.ru/o-3c0b65625a3ac78a4c53a89421316c37-2.html).		1	
Практическая работа № 9. Составление технологических карт	Составление технологических карт на приготовление соуса красного основного и его производных.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение задач: Найти необходимое количество продуктов для приготовления 50 порций соуса красного основного к зразам картофельным в ноябре по III колонке Сборника рецептур.		1	
Тема 3.20 Технология приготовления соуса белого основного и его производных	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Ассортимент соусов.		
	2.	Технология приготовления соуса белого основного и его производных.		
	3.	Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую карту приготовления соуса белого основного (Н.А.Анфимова, Кулинария «Повар, кондитер», стр.139).		1	
Практическая работа № 10. Расчет количества порций соуса	Произвести расчет порций соуса из заданного количества сырья.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм приготовления соуса производного от красного основного на выбор (Н.А.Анфимова, Кулинария «Повар, кондитер»,		1	

	стр.137-138).		
Лабораторная работа № 26. Приготовление соусов	Приготовление красного и белого основных соусов и их производных. Проведение бракеража.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Рассчитать калорийность приготовленного соуса (https://health-diet.ru/base_of_meals/meals_21251/).	1	
Тема 3.21 Технология приготовления молочных и сметанных соусов	Содержание учебного материала	2	2
	1. Ассортимент соусов.		
	2. Технология приготовления молочных и сметанных соусов.		
	3. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую карту на приготовление соуса молочного или сметанного (на выбор) (Н.А.Анфимова, Кулинария «Повар, кондитер», стр.142-144).	1	
Лабораторная работа № 27. Приготовление молочных и сметанных соусов	Приготовление молочных и сметанных соусов. Проведение бракеража.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему: «Соусы зарубежной кухни» (https://allbest.ru/o-3c0b65625a3ac78a4c53a89421316c37.html).	1	
Тема 3.22 Технология приготовления соусов без муки	Содержание учебного материала	2	2
	1. Ассортимент соусов.		
	2. Технология приготовления соусов яично-масляных, смесей масляных.		
	3. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.		

		Самостоятельная работа обучающихся: Работа со сборником рецептур - рассчитать сырьё для приготовления 35 порций яично-масляного соуса (на выбор).	1	
Тема 3.23 Технология приготовления соусов холодных и желе	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Ассортимент соусов и желе.		
	2.	Технология приготовления соусов холодных и желе.		
	3.	Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.		
		Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм приготовления маринада овощного с томатом (Н.А.Анфимова, Кулинария «Повар, кондитер», стр.148-149). .	1	
Тема 3.24 Технология приготовления сладких соусов	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Ассортимент соусов.		
	2.	Технология приготовления соусов.		
	3.	Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.		
		Самостоятельная работа обучающихся: Повторить раздел 3.	1	
Раздел 4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			101/67/34	
Тема 4.1 Организация работы в рыбном цехе	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Организация работы в рыбном цехе.		
	2.	Техника безопасности на рабочем месте при обработке рыбы.		

	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Организация работы рыбного цеха на ПОП» (https://pptcloud.ru/.../organizatsiya-raboty-holodnogo-tseha-na-predpriyatiyah-obsche...).</p>	1	
<p>Практическая работа № 11. Организация рабочего места в рыбном цехе</p>	<p>Составление схем: 1)расстановки оборудования в рыбном цехе; 2)организации рабочих мест на линии обработки рыбы с костным скелетом.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Изучить СанПиН 2.3.4.050-96 Производство и реализация рыбной продукции (09.rosпотреbnadzor.ru/sites/default/files/sanpin_2.3.4.050-96.doc).</p>	1	
<p>Тема 4.2 Технологическое оборудование и производственный инвентарь в рыбном цехе</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2	2
	<p>1. Классификация и правила эксплуатации оборудования, используемого в рыбном цехе.</p>		
	<p>2. Производственный инвентарь при обработке рыбы.</p>		
	<p>3. Техника безопасности при работе с оборудованием и инвентарем.</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Характеристика рыбного сырья» (https://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii.../47-harakteristika-rybnogo-syrja.html).</p>	1	
<p>Тема 4.3 Классификация рыбного сырья</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2	2
	<p>1. Классификация рыбного сырья.</p>		
	<p>2. Пищевая ценность рыбного сырья.</p>		
	<p>3. Требования к качеству рыбного сырья.</p>		
	<p>4. Органолептические способы проверки качества рыбы.</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Изучить ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия</p>	1	

	(docs.cntd.ru/document/1200105891).		
Тема 4.4 Механическая кулинарная обработка рыбы	Содержание учебного материала	2	2
	1. Характеристика и назначение технологических операций при предварительной обработке рыбного сырья.		
	2. Последовательность выполнения технологических операций при предварительной обработке рыбного сырья.		
	3. Способы размораживания рыбного сырья.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучить ГОСТ 17660-97 по разделке рыбы (refdb.ru/look/2439225-p4.htm).	1	
Практическая работа № 12. Обработка рыбы	Составление схем по выполнению технологических операций при обработке рыбы. Определение отходов сырья при обработке рыбы.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Рыба: польза и вред» (sympaty.net/20140108/ryba-polza-...).	1	
Тема 4.5 Кулинарная обработка рыбы с костным скелетом	Содержание учебного материала	2	2
	1. Характеристика и назначение технологических операций при обработке рыбы с костным скелетом.		
	2. Последовательность выполнения технологических операций при обработке рыбы с костным скелетом.		
	3. Минимизация отходов при обработке рыбы.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему: «Пищевые отходы рыбы и их использование» (https://foodteor.ru/.../764-rybnye-pishhevye-othody-kulinarnoe-ispolzovanie.html).	1	
Лабораторная работа № 28. Обработка рыбы с костным скелетом	Выполнение операций по обработке рыбы с костным скелетом.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Произвести расчет отходов при обработке рыбы с костным скелетом	1	

	(Сборник рецептур и кулинарных изделий).		
Тема 4.6 Технология приготовления рыбных полуфабрикатов	Содержание учебного материала	2	2
	1. Технология приготовления рыбных полуфабрикатов.		
	2. Температурный режим охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.		
	3. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу показателей качества полуфабрикатов (https://foodteor.ru/lektcii-po.../16.../351-kontrol-kachestva-polufabrikatov.html).	1	
Практическая работа № 13. Расчет сырья	Произвести расчет сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему приготовления рыбных полуфабрикатов (Н.А.Анфимова, Кулинария «Повар, кондитер», стр.41-43).	1	
Лабораторная работа № 29. Приготовление рыбных полуфабрикатов	Приготовить крупные, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Приготовление блюда еврейской национальной кухни - "Рыба фаршированная"» (https://studylib.ru/doc/5132651/prezentaciya-na-temu--«ryba-farshirovannaya»).	1	
Тема 4.7 Подготовка рыбы для фарширования	Содержание учебного материала	2	2
	1. Ассортимент рыбы используемый для фарширования.		
	2. Технологический процесс подготовки рыбы для фарширования в целом виде, порционными куски, кругляшами.		
	3. Технология приготовления массы для фарширования.		

		Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Рыба сибирских рек» (volnomuvolya.com/ryby-sibiri-ryba-severnykh-rek.html).	1	
Лабораторная работа № 30. Обработка рыбы для фарширования		Выполнение операции по обработке рыбы для фарширования. Определение отходов сырья при обработке рыбы.	2	
		Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Оформление и подача фаршированной рыбы» (https://ppt-online.org/139186).	1	
Лабораторная работа № 31. Приготовление фаршированной рыбы		Приготовление фаршированной рыбы в целом виде, порционными куски, кругляшами. Проведение бракеража.	2	
		Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицу: «Виды дефектов фаршированной рыбы и способы их устранения » (https://foodteor.ru/tekhnologiya.../60-trebovanija-k-kachestvu-rybnyh-bljud.html).	1	
Тема 4.8 Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Ассортимент рыбы, используемой для приготовления рыбной котлетной массы.		
	2.	Технологический процесс приготовления рыбной котлетной массы.		
	3.	Ассортимент полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.		
	4.	Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной массы.		
		Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение рисунков полуфабрикатов из рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, фрикадельки, тельное) (Н.А.Анфимова, Кулинария «Повар, кондитер», стр.43-45).	1	

Практическая работа № 14. Расчет взаимозаменяемост и сырья	Расчет взаимозаменяемости сырья при приготовлении полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Экзотическая рыба» (www.seapeace.ru/exoticfishes/).	1	
Тема 4.9 Технология приготовления кнельной массы	Содержание учебного материала 1. Ассортимент рыбы, используемой для приготовления кнельной массы 2. Технологический процесс приготовления кнельной массы. 3. Технология приготовления полуфабрикатов.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной и кнельной масс на выбор (Н.А.Анфимова, Кулинария «Повар, кондитер», стр.200-202).	1	
Лабораторная работа № 32. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной и кнельной масс	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее (котлеты, биточки, тефтели, рулет, зразы, тельное, фрикадельки); кнельной массы и полуфабрикатов из нее (кнели).	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему: «Морские водоросли в кулинарии» (https://kedem.ru/schoolcook/basis/vodorosli-v-kulinarii/).	1	
Тема 4.10 Процессы происходящие в рыбе в процессе тепловой обработки	Содержание учебного материала 1. Виды тепловой обработки, применяемые для приготовления блюд из рыбы. 2. Физико –химические изменения, усвояемость. 3. Потери при тепловой обработке.	2	2

		Самостоятельная работа обучающихся: Выполнить муляжи рыбных полуфабрикатов из соленого теста (moy.su/rabochieprog/kulinarija.docx).	1	
Тема 4.11 Технология приготовления отварной рыбы	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Правила варки рыбы порционными кусками, целыми тушками, звеньями.		
	2.	Технология приготовления рыбы отварной.		
	3.	Правила подачи.		
		Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Оформление блюд из рыбы» (https://www.pinterest.ru/pin/330944272602542797/).	1	
Практическая работа № 15. Определение количества порций		Работа со сборником рецептов: определение количества порций блюд из заданного количества рыбы.	2	
		Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Оригинальные блюда из рыбы ресторанной кухни» (https://www.restoran.ru »).	1	
Тема 4.12 Технология приготовления блюд из припущенной рыбы	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Ассортимент блюд из припущенной рыбы.		
	2.	Подготовка рыбы для припускания.		
	3.	Технология приготовления блюд из припущенной рыбы.		
	4.	Правила подачи.		
		Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм приготовления блюда из отварной и припущенной рыбы (Н.А.Анфимова, Кулинария «Повар, кондитер», стр.194-195).	1	

Лабораторная работа № 33. Приготовление блюда из отварной и припущенной рыбы	Варка рыбы порционными кусками, тушками, звеньями. Приготовление рыбы припущенной, припущенной с соусом белым. Проведение бракеража.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Рассчитать калорийность приготовленного блюда из рыбы (www.portomaltese.ru/fish/calorie.php).	1	
Тема 4.13 Технология приготовления блюд из жареной рыбы	Содержание учебного материала 1. Ассортимент блюд из жареной рыбы. 2. Технология приготовления блюд из жареной рыбы 3. Правила подачи.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую карту приготовления блюда из жареной рыбы (Н.А.Анфимова, Кулинария «Повар, кондитер», стр.196-198).	1	
Практическая работа № 16. Определение потерь	Определение потерь при механической кулинарной и тепловой обработке рыбы.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Классификация блюд из жареной рыбы» (https://studbooks.net/1967486/.../assortiment_klassifikatsiya_blyud_zharenoy_ryby).	1	
Тема 4.14 Технология приготовления блюд из запеченной рыбы	Содержание учебного материала 1. Ассортимент блюд из запеченной рыбы. 2. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы. 3. Правила подачи.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение задач: Выписать продукты, необходимые для приготовления 200	1	

	порций рыбы жареной с гречневой кашей и сметанным соусом по I колонке Сборника рецептур, если поступила бельдюга океаническая потрошенная обезглавленная.		
Тема 4.15 Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы	Содержание учебного материала	2	2
	1. Ассортимент блюд из рыбной котлетной массы.		
	2. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы.		
	3. Правила подачи.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм приготовления блюда из рыбной котлетной массы (Н.А.Анфимова, Кулинария «Повар, кондитер», стр.200-202).	1	
Тема 4.16 Технология приготовления блюд из морепродуктов	Содержание учебного материала	1	2
	1. Ассортимент блюд из морепродуктов.		
	2. Технология приготовления блюд из морепродуктов.		
	3. Правила подачи.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую карту приготовления блюда из морепродуктов (Н.А.Анфимова, Кулинария «Повар, кондитер», стр.202-205).	1	
Тема 4.17 Требования к качеству рыбных блюд	Содержание учебного материала	2	2
	1. Показатели качества готовых рыбных блюд.		
	2. Требования к качеству рыбных блюд.		
	3. Сроки хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицу показателей качества готовых рыбных блюд (https://www.pitportal.ru/school_lunch/foodcost_treatment/section386/)	1	

	6335.html).		
Раздел 5. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		69/46/23	
Тема 5.1. Значение мяса в питании	Содержание учебного материала 1. Классификация, пищевая ценность мяса. 2. Химический состав мяса. 3. Основные ткани мяса. 4. Определение доброкачественности поступающего мяса.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с нормативно – технической документацией (docs.cntd.ru/document/1200051214).	1	
Тема 5.2. Механическая кулинарная обработка мяса	Содержание учебного материала 1. Мясной (заготовочный) цех для обработки мясных продуктов. Общие требования безопасности при работе в цехе. 2. Размораживание, обмывание, обсушивание мяса . 3. Виды технологического и производственного инвентаря, используемого при обработке мяса и приготовлении блюд из мяса. Правила их безопасного использования.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: "Механическая кулинарная обработка мяса" (https://allbest.ru/o-3c0b65635a3bd68b5c43a88421316c27.html).	1	
Тема 5.3. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши	Содержание учебного материала 1. Последовательность операции при разделке полутуши мяса: деление на отруба, обвалка отрубов, жиловка и зачистка. 2. Разделка передней и задней четвертин. 3. Кулинарное использование различных частей мяса.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение норм выхода полуфабрикатов и технических условий на	1	

	полуфабрикаты из мяса (tourlib.net/books_tourism/radchenko4-5.htm.); ГОСТ 32951-2014 Полуфабрикаты мясные (docs.cntd.ru/document/1200113849).		
Тема 5.4. Приготовление мясных полуфабрикатов	Содержание учебного материала	2	2
	1. Приготовление мясных полуфабрикатов.		
	2. Приемы приготовления полуфабрикатов из мяса: нарезание, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование.		
	3. Различие по способу приготовления полуфабрикатов: натуральные, панированные и рубленые.		
	4. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса.		
	5. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицу: «Мясные полуфабрикаты» (Н.А.Анфимова, Кулинария «Повар, кондитер», стр.62-71).	1	
Тема 5.5. Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши и приготовление полуфабрикатов из нее	Содержание учебного материала	2	2
	1. Деление на переднюю и заднюю части.		
	2. Разделка и обвалка передней и задней частей туши.		
	3. Приготовление полуфабрикатов из баранины: крупнокусковых (баранины жареной, грудинки фаршированной), порционных (котлет натуральных, котлет отбивных, эскалопа, шницеля отбивного, баранины духовой, шашлыка по-карски), мелкокусковых (шашлыка по-кавказски, рагу, плова, гуляша, поджарки).		
	4. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Кулинарное назначение частей мяса» (https://www.metod-kopilka.ru/prezentaciya-na-temu-kulinarnaya-razdelka-baraney-tu..).	1	
Тема 5.6.	Содержание учебного материала		

Кулинарная разделка и обвалка свиной туши и приготовление полуфабрикатов из нее	1.	Кулинарная разделка и обвалка свиной туши. Отделение вырезки. Деление на переднюю и заднюю части.	2	2
	2.	Разделка передней части. Разделка задней части. Получение кулинарных частей: лопаточной части, корейки, грудинки, шейной части, тазобедренной части, шпика, обрезков.		
	3.	Приготовление полуфабрикатов из свинины: крупнокусковых (свинины жареной, свинины отварной), порционных (котлет натуральных, котлет отбивных, эскалопа, шницеля отбивного, свинины духовой), мелкокусковых (шашлыка, рагу, плова, гуляша, поджарки)		
	4.	Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Дефекты полуфабрикатов из мяса и методы их устранения» (https://studopedia.ru/5_114321_kontrol-kachestva-polufabrikatov.htm).		1	
Тема 5.7. Приготовление рубленой и котлетной масс и полуфабрикатов из них	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Приготовление рубленой и котлетной масс.		
	2.	Сырье, используемое для приготовления рубленой натуральной и котлетной масс. Рецептуры рубленой натуральной и котлетной масс.		
	3.	Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы: бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленый, фрикадельки, люля-кебаб		
	4.	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: котлеты, биточки, шницель рубленый, зразы рубленые, тефтели, рулет.		
	5.	Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на одну из тем: «Ассортимент пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса», «Вкусовые добавки» (bstudy.net/656080/estestvoznanie....).		1	
Тема 5.8. Механическая	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Общие требования к птице.		

кулинарная обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из нее	2.	Механическая кулинарная обработка домашней птицы: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи и ножек, потрошение, промывание.		
	3.	Заправка птицы: заправка в кармашек, заправка в одну нить, заправка в две нити.		
	4.	Приготовление полуфабрикатов из птицы: целые тушки, рагу, плов. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы: котлеты натуральные, котлеты панированные, птица по-столичному, котлеты по-киевски, котлетная масса (котлеты, биточки, котлеты пожарские).		
	5.	Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы.		
	6.	Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов домашней птицы.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение норм выхода полуфабрикатов и блюд из птицы по сборнику рецептур.			
Лабораторная работа № 34. Расчет сырья	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.		2	
Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему приготовления полуфабрикатов из птицы (Н.А.Анфимова, Кулинария «Повар, кондитер», стр.85-87).		1		
Практическая работа № 17. Приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины и домашней птицы. Составление технологических карт.		2	
Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу: «Показатели качества полуфабрикатов из мяса и домашней птицы» (https://helpiks.org/5-84256.html).		1		

Тема 5.9. Обработка и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Субпродукты, поступающие на предприятия общественного питания.		
	2.	Деление на категории в зависимости от пищевой ценности.		
	3.	Технология обработки субпродуктов.		
	4.	Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение задач: Рассчитать продукты для 70 порций языка отварного с картофельным пюре и соусом белым основным в марте по I колонке Сборника рецептур, если поступил язык говяжий мороженный.		1	
Тема 5.10. Технология приготовления отварных блюд из мяса	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Мясные продукты, используемые для приготовления блюд из вареного мяса.		
	2.	Технологический процесс приготовления блюд из вареного мяса: приготовление мяса отварного, окорока, корейки отварной, сосисок или сарделек отварных. Отпуск готовых блюд.		
	3.	Припущенные мясные блюда. Котлеты натуральные паровые.		
	4.	Правила проведения бракеража.		
	5.	Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.		
	6.	Правила хранения и требования к качеству.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему: «Мясные блюда европейской кухни» (https://eda.ru/recepty/evropeyskaya-kuhnya).		1	
Тема 5.11. Технология приготовления жареных мясных блюд	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Мясные продукты, используемые для приготовления блюд из жареного мяса.		
	2.	Технологический процесс приготовления блюд из жареного мяса: мясные блюда жареные крупными кусками, мясные блюда жареные натуральными порционными кусками, мелкими кусками (бефстроганов, поджарка, шашлык из говядины, шашлык по-кавказски), мясные блюда жареные панированными кусками (ромштекс, шницель, котлеты отбивные из баранины, свинины,		

		телятины, грудинка баранья фри).		
	3.	Отпуск готовых блюд. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.		
	4.	Правила проведения бракеража.		
	5.	Правила хранения и требования к качеству.		
		Самостоятельная работа обучающихся: Составление технологических схем приготовления жареных мясных блюд (Н.А.Анфимова, Кулинария «Повар, кондитер», стр.211-218).	1	
Практическая работа № 18. Приготовление жареных мясных блюд		Приготовление жареных мясных блюд: крупными кусками, натуральными порционными кусками, мелкими кусками, панированными кусками. Проведение бракеража.	2	
		Самостоятельная работа обучающихся: Работа со сборником рецептур. Рассчитать количество порций жареного мясного блюда (на выбор) из определенного количества продуктов.	1	
Тема 5.12. Технология приготовления тушеных мясных блюд		Содержание учебного материала	2	2
	1.	Мясные продукты, используемые для приготовления тушеных мясных блюд.		
	2.	Технологический процесс приготовления тушеных мясных блюд: мясные блюда, тушеные крупными кусками, мясные блюда, тушеные порционными кусками, мясные блюда, тушеные мелкими кусками.		
	3.	Правила проведения бракеража.		
	4.	Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.		
	5.	Правила хранения и требования к качеству.		
		Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм приготовления тушеного мясного блюда на выбор (Н.А.Анфимова, Кулинария «Повар, кондитер», стр.218-222).	1	
Практическая работа № 19. Приготовление		Приготовление тушеных мясных блюд крупными кусками, порционными кусками, мелкими кусками. Проведение бракеража.	2	

тушеных мясных блюд				
	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу показателей качества тушеных мясных блюд (https://studopedia.org/7-50035.html).	1		
Тема 5.13. Технология приготовления запеченных мясных блюд	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Подготовка мясных продуктов для приготовления запеченных мясных блюд.		
	2.	Технологический процесс приготовления запеченных мясных блюд: запеканка картофельная с мясом, макаронник с мясом, голубцы с мясом и рисом, говядина в луковом соусе запеченная, солянка сборная на сковороде.		
	3.	Правила проведения бракеража.		
	4.	Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.		
	5.	Правила хранения и требования к качеству.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление технологических схем приготовления запеченных мясных блюд (Н.А.Анфимова, Кулинария «Повар, кондитер», стр.222-224).	1		
Тема 5.14. Блюда из рубленого мяса и котлетной массы	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Технологический процесс приготовления блюд из рубленого мяса. Бифштекс рубленый, шницель натуральный рубленый, люля-кебаб.		
	2.	Технологический процесс приготовления блюд из котлетной массы. Котлеты, биточки, зразы рубленые, тефтели, биточки, запеченные под сметанным соусом, рулет с макаронами.		
	3.	Правила проведения бракеража.		
	4.	Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.		
	5.	Правила хранения и требования к качеству.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение задач: Рассчитать себестоимостьпельменей мясных со сметаной, если на производстве в наличии говядина II категории, и описать технологическую последовательность подготовки фарша с	1		

	использованием мясорубки МИМ-60.		
Практическая работа № 20. Приготовление блюд из рубленого мяса и котлетной массы	Приготовление блюд из рубленого мяса и котлетной массы: бифштекс рубленый, шницель натуральный рубленый, люля-кебаб; котлеты, биточки, зразы рубленые, тефтели, биточки, запеченные под сметанным соусом, рулет с макаронами. Оформление блюд. Проведение бракеража.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Возможные виды дефектов и способы их устранения» при приготовлении блюд из котлетной массы (https://helpiks.org/9-50159.html).	1	
Тема 5.15. Технология приготовления блюд из субпродуктов	Содержание учебного материала 1. Технологический процесс приготовления блюд из субпродуктов: язык отварной, почки по-русски, мозги отварные, мозги жареные, мозги фри, печень жареная, печень, тушенная в соусе, печень по-строгановски, рубцы в соусе, сердце или легкое в соусе. Температурный режим и сроки хранения готовых мясных блюд. 2. Правила проведения бракеража. 3. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. 4. Правила хранения и требования к качеству.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа со сборником рецептур: произвести расчет закладки продуктов для приготовления печени жареной на 70 порций.	1	
Тема 5.16. Технология приготовления блюд из птицы	Содержание учебного материала 1. Технологический процесс приготовления отварной, жареной птицы; жареных, тушеных блюд из птицы (куры, цыплята жареные, гусь, утка жареные, цыплята табака, котлеты натуральные из филе кур, котлеты из филе панированные жареные, котлеты по-киевски, котлеты рубленые из птицы, птица, тушенная в соусе, гусь, утка по-домашнему, рагу из субпродуктов). 2. Правила проведения бракеража. 3. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.	2	2

	4. Правила хранения и требования к качеству.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицу: «Сроки реализации полуфабрикатов из птицы» (https://helpiks.org/5-84256.html).	1	
Лабораторная работа № 35. Расчет сырья	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Произвести расчет сырья для приготовления блюд из птицы.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую карту приготовления блюда из птицы (Н.А.Анфимова, Кулинария «Повар, кондитер», стр.233-237).	1	
Практическая работа № 21. Приготовление блюд из птицы	Приготовление блюд из птицы: отварной, жареной птицы; жареных, тушеных блюд из птицы (куры, цыпленка жареные, гусь, утка жареные, цыпленка табака, котлеты натуральные из филе кур, котлеты из филе панированные жареные, котлеты по-киевски, котлеты рубленые из птицы, птица, тушенная в соусе, гусь, утка по-домашнему, рагу из субпродуктов). Оформление блюд. Проведение бракеража.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу показателей качества готовых блюд из птицы (www.combinefoods.ru/cofods-725-1.htm).	1	
Раздел 6. Технология приготовления холодных блюд и закусок		45/30/15	
Тема 6.1 Характеристика холодных блюд и закусок	Содержание учебного материала	2	2
	1. Характеристика холодных блюд и закусок.		
	2. Классификация и пищевая ценность холодных блюд и закусок.		
	3. Санитарные нормы и правила приготовления холодных блюд и закусок.		
	4. Сроки хранения.		

	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Банкетные закуски, подача и оформление» (https://banket.ru/news/161-pravila-podachi-blud).	1	
Тема 6.2 Организация работы холодного цеха	Содержание учебного материала	2	2
	1. Оборудование, инструменты и приспособления, используемых при работе в холодном цехе.		
	2. Охрана труда и правила санитарии и гигиены в холодном цехе.		
	3. Правила безопасного использования оборудования и производственного инвентаря.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с нормативно – технической документацией: Салаты и холодные закуски ТУ 9266-119-00472124-02 (osostave.ru/index.php?route=product/category&path=814_1300).	1	
Тема 6.3. Основные продукты, применяемые для приготовления холодных блюд, их подготовка	Содержание учебного материала	2	2
	1. Основные характеристики рыбных и мясных гастрономических продуктов, овощей, зелени, сыра и масла, используемых для приготовления холодных блюд и закусок.		
	2. Предварительная подготовка продуктов.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему: «Бутерброды и их разновидности» (https://sites.google.com/site/dghaf54).	1	
Тема 6.4. Бутерброды открытые	Содержание учебного материала	2	2
	1. Характеристика бутербродов и общие правила их приготовления.		
	2. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба с различными продуктами для бутербродов.		
	3. Требования к качеству готовых бутербродов и порционных гастрономических продуктов.		
	4. Способы и виды нарезки порционных гастрономических продуктов.		
	5. Способы сервировки и варианты оформления.		

	Самостоятельная работа обучающихся: Изучить технические условия - ТУ 10.85.19-051-37676459-2017 Бутерброды (agropit.ru > ... > ТУ на продукцию общественного питания).	1	
Тема 6.5. Бутерброды закрытые и закусочные	Содержание учебного материала	2	2
	1. Ассортимент закрытых и закусочных бутербродов.		
	2. Требования к качеству готовых бутербродов и порционных гастрономических продуктов.		
	3. Способы сервировки и варианты оформления.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию по теме: «Овощные салаты» (https://nsportal.ru/npo-spo/tekhnologiya-prodovolstvennykh-produktov-i.../27).	1	
Тема 6.6. Салаты из сырых овощей	Содержание учебного материала	2	2
	1. Ассортимент салатов из сырых овощей.		
	2. Пищевая ценность салатов.		
	3. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к салатам из сырых овощей.		
	4. Методы приготовления салатов: нарезка, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование.		
	5. Последовательность при подготовке сырья и приготовлении салатов из сырых овощей.		
	6. Температурный и санитарный режим и правила приготовления салатов из сырых овощей.		
	7. Способы сервировки и варианты оформления Правила проведения бракеража.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм приготовления салата на выбор (https://studopedia.su/2_320_salati-iz-sirih-ovoshchey.html).	1	
Тема 6.7. Салаты из вареных	Содержание учебного материала	2	2
	1. Ассортимент салатов из вареных овощей.		

овощей	2.	Пищевая ценность салатов.		
	3.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к салатам из вареных овощей.		
	4.	Температурный и санитарный режимы, и правила приготовления салатов из вареных овощей.		
	5.	Правила проведения бракеража.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу показателей качества салатов (https://www.pitportal.ru/school_lunch/foodcost_treatment/section386/6386.html).		1	
Тема 6.8. Винегреты	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Ассортимент винегретов.		
	2.	Правила подготовки свеклы для винегрета.		
	3.	Технология приготовления винегретов.		
	4.	Правила подачи винегретов. Способы сервировки и варианты оформления.		
5.	Правила проведения бракеража.			
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую карту приготовления винегрета овощного (Н.А.Анфимова, Кулинария «Повар, кондитер», стр.263-264).		1	
Тема 6.9. Овощные и грибные блюда	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из овощей, грибов.		
	2.	Технология приготовления, правила подачи.		
	3.	Способы сервировки и варианты оформления.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий: произвести расчет сырья для приготовления блюда «Перец, фаршированный овощами» на 45 порций.		1	
Тема 6.10. Холодные блюда и	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд и закусок из сыра и		

закуски из сыра и яиц		яиц.			
	2.	Технология приготовления, правила подачи.			
	3.	Способы сервировки и варианты оформления.			
	Самостоятельная работа обучающихся: Разработать технико-технологическую карту на приготовление холодной закуски из сыра и яиц на выбор (https://supercook.ru/russian/rus-05.html).		1		
Тема 6.11. Рыбные блюда и закуски	Содержание учебного материала		2	2	
	1.	Ассортимент холодных рыбных блюд и закусок. Пищевая ценность холодных закусок, основных холодных рыбных блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к холодным закускам и блюдам.			
	2.	Технологический процесс приготовления рыбных блюд и закусок, температурный и санитарный режим.			
	3.	Способы сервировки и подачи основных холодных рыбных блюд и закусок. Варианты оформления. Температура подачи холодных блюд и закусок из рыбы.			
	Самостоятельная работа обучающихся: Подбор рецептов для сообщений на тему: «Новые салаты, закуски: рецептура, технология приготовления» (https://kedem.ru/recipe/salads/).		1		
Лабораторная работа № 36. Приготовление рыбных блюд и закусок	Приготовление рыбных блюд и закусок: рыба отварная с гарниром, жареная рыба под маринадом, рыба заливная с гарниром. Проведение бракеража.		2		
	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу: «Дефекты заливных рыбных блюд и способы их устранения» (https://revolution.allbest.ru/cookery/c00261745.html).		1		
Тема 6.12 Мясные блюда и закуски	Содержание учебного материала		2	2	
	1.	Ассортимент холодных мясных блюд и закусок. Пищевая ценность холодных закусок, основных холодных мясных блюд. Правила выбора			

	основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к холодным мясным закускам и блюдам.		
	2. Технология приготовления мясных блюд и закусок в ассортименте. Температурный и санитарный режим.		
	3. Способы сервировки и подачи основных холодных мясных блюд и закусок. Варианты оформления. Температура подачи холодных блюд и закусок из мяса. Способы сервировки и варианты оформления.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм приготовления блюда «Паштет из печени» (Н.А.Анфимова, Кулинария «Повар, кондитер», стр.268).	1	
Лабораторная работа № 37. Приготовление мясных блюд и закусок	Приготовление мясных блюд и закусок: ростбиф с гарниром, студень говяжий, мясо отварное с гарниром. Проведение бракеража.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение задач: Выписать продукты для 160 порций языка заливного по I колонке Сборника рецептур, если используется охлажденный говяжий язык.	1	
Тема 6.13. Требования к качеству холодных блюд и закусок	Содержание учебного материала	2	2
	1. Требования к качеству холодных блюд и закусок.		
	2. Сроки реализации холодных блюд и закусок.		
	3. Условия хранения.		
	4. Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Повторить раздел 6.	1	
Раздел 7. Технология		42/28/14	

приготовления сладких блюд и напитков				
Тема 7.1 Значение и пищевая ценность сладких блюд	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Значение сладких блюд в питании.		
	2.	Роль сладких блюд в питании. Пищевая ценность и калорийность сладких блюд.		
	3.	Специфические приемы при приготовлении сладких блюд.		
	4.	Температурный и временной режим хранения холодных и горячих сладких блюд.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему: “ История возникновения сладких блюд в кулинарии” (https://otvet.mail.ru).		1	
Тема 7.2 Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления сладких блюд	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Виды основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд: классификация, ассортимент, требования к качеству.		
	2.	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Ассортимент сладких блюд» (https://foodteor.ru/leksi-po-distsipline...i.../176-klassifikacija-sladkih-bljud.html).		1	
Тема 7.3 Классификация сладких блюд	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Классификация сладких блюд по назначению.		
	2.	Классификация сладких блюд по способу приготовления.		
	3.	Классификация сладких блюд по температуре подачи.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучить ГОСТ Р 55462-2013 Желе. Общие технические условия		1	

	(docs.cntd.ru/document/1200104885).		
Тема 7.4 Производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков	Содержание учебного материала	2	2
	1. Характеристика производственного инвентаря, его назначение.		
	2. Приемы санитарной обработки инструментов, приспособлений, инвентаря.		
	3. Виды технологического оборудования и правила безопасного использования.		
	4. Электромеханическое оборудование.		
	5. Тепловое оборудование.		
	6. Холодильное оборудование.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Разработать типовую инструкцию по охране труда для повара (www.znakcomplect.ru/dokumenty2/.../instrukciya-po-oxrane-truda-dlya-povara.html).	1	
Тема 7.5 Приготовление компотов	Содержание учебного материала	2	2
	1. Правила подготовки свежих фруктов и ягод.		
	2. Технология приготовления сиропа.		
	3. Технология приготовления компотов из сухих фруктов и ягод, из соков, сиропов; рецептура, технология приготовления, оформление, отпуск.		
	4. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.		
	5. Правила проведения бракеража.		
	6. Требования к качеству и сроки хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Решить задачи: А) Выписать продукты для 50 порции компота из чернослива по II колонке сборника рецептур, если выход 1 порции 200гр. В) Определить сколько порций компота из апельсинов можно приготовить по I колонке сборника рецептур при наличии 5 кг апельсинов, если выход 1 порции 200гр.	1	
Тема 7.6	Содержание учебного материала		

Технология приготовления желе и киселей	1.	Рецептура, технология приготовления и особенности подачи желе из плодов, ягод свежих, из лимонов, апельсинов, мандаринов, из молока и желе многослойного; киселей густых, средней густоты, полужидких из ягод, яблок, молока и концентратов.	2	2
	2.	Требования к качеству и сроки хранения.		
	3.	Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.		
	4.	Правила проведения бракеража.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Сладкие блюда европейской кухни» (https://infourok.ru »).		1	
Практическая работа № 22. Расчет сырья	Произвести расчет сырья для приготовления компотов, желе и киселей.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Оформление и подача сладких блюд» (https://alexsolor.ru/pravila/deserty-sladkie-blyuda-pravila-tehnika-temperatura-podachi).		1	
Тема 7.7 Технология приготовления муссов, самбуков, кремов	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Рецептура, технология приготовления, особенности подачи мусса клюквенного, яблочного на манной крупе; самбука абрикосового, из йогурта и творожной массы; крема ванильного из сметаны.		
	2.	Требования к качеству и сроки хранения мусса, самбука и кремов.		
	3.	Способы сервировки и варианты оформления.		
	4.	Правила проведения бракеража.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему приготовления самбука абрикосового (Н.А.Анфимова, Кулинария «Повар, кондитер», стр.283).		1	
Тема 7.8 Запеченные сладкие блюда	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении запеченных сладких блюд: пудинги, суфле, шарлотка		

		яблочная, яблоки запеченные.		
		2. Способы сервировки и варианты оформления запеченных сладких блюд.		
		3. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
		4. Правила проведения бракеража.		
		Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм приготовления пудинга рисового (Н.А.Анфимова, Кулинария «Повар, кондитер», стр.284).	1	
Тема 7.9	Жареные сладкие блюда	Содержание учебного материала	2	2
		1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении жареных сладких блюд: яблоки в тесте жареные, гренки с фруктами, фрукты жареные в карамели, с медом.		
		2. Способы сервировки и варианты оформления жареных сладких блюд.		
		3. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
		4. Правила проведения бракеража.		
		Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую карту приготовления блюда «Яблоки в тесте жареные» (Н.А.Анфимова, Кулинария «Повар, кондитер», стр.284-285).	1	
Тема 7.10	Значение и пищевая ценность напитков в питании человека	Содержание учебного материала	2	2
		1. Роль напитков в рационе.		
		2. Пищевая ценность и калорийность напитков.		
		3. Классификация напитков по назначению, по способу приготовления, по температуре подачи.		
		4. Температурный и временной режим хранения холодных и горячих напитков.		
		Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему: «Холодные напитки, традиционные для русской кухни, особенности их приготовления и подачи» (https://history.wikireading.ru/219376).	1	
Тема 7.11	Технология приготовления	Содержание учебного материала	2	2
		1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных напитков: квас, сбитень, освежающие напитки		

ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ		на основе минеральной воды, освежающие напитки на основе ягодных настоев и отваров, освежающие напитки на основе кисломолочных продуктов.		
	2.	Требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления холодных напитков.		
	3.	Способы сервировки и варианты оформления.		
	4.	Правила проведения бракеража.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Вкусовые добавки и компоненты» (https://znaytovar.ru/new358.html).		1	
Лабораторная работа № 38. Приготовление холодных напитков	Приготовление холодных напитков: напитки – клюквенный, лимонный, малиновый айс-крим, ананасовый фраппе. Проведение бракеража.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение задач: Определяем количество напитка, которое можно приготовить из 25 кг клюквы, если на 1000 мл готового напитка используется 132 г клюквы (согласно рецептуре № 1042).		1	
Тема 7.12 Технология приготовления горячих напитков	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков: чай, кофе, какао, горячий шоколад.		
	2.	Требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления горячих напитков.		
	3.	Способы сервировки и варианты оформления.		
	4.	Правила проведения бракеража.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Повторить раздел 7.		1	
Раздел 8. Технология приготовления хлебобулочных и			149/98/51	

мучных кондитерских изделий			
Тема 8.1 Общая характеристика хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Содержание учебного материала 1. Роль хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий в питании. 2. Пищевая ценность и калорийность хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. 3. Ассортимент изделий. 4. Требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Товароведная характеристика сырья для производства мучных кондитерских изделий» (https://foodteor.ru/lektsii-po.../452-harakteristika-syrja-i-ego-podgotovka.html).	1	
Тема 8.2 Характеристика сырья и подготовка его к производству	Содержание учебного материала 1. Классификация и ассортимент, требования к качеству сырья для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. 3. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: «Пищевые добавки». Составление списка пищевых добавок, разрешённых к применению в пищевой промышленности РФ и имеющих значение в производстве кондитерских изделий (https://www.systopt.com.ua/ru/pyshhevye-dobavky-dlya-kondyterskogo-proyzvodstva/).	1	
Практическая работа № 23.	Изучение требований к качеству сырья для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить доклад на тему: «Совершенствование технологии	1	

	высокоресептурных кондитерских изделий» (https://mgutunn.ru/work/.../Sovershenstvovanie-texnologii-vysokorecepturnyx-much...).		
Тема 8.3 Технологическое оборудование и производственный инвентарь	Содержание учебного материала	2	2
	1. Основные виды оборудования и производственного инвентаря.		
	2. Назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря.		
	3. Техника безопасности на участках приготовления хлебобулочных изделий.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить схему планировки кондитерского цеха с размещением оборудования (https://otherreferats.allbest.ru/manufacture/00363394_0.html).	1	
Тема 8.4 Процессы, происходящие при тепловой обработке	Содержание учебного материала	2	2
	1. Физико-химические изменения.		
	2. Изменение изделий при тепловом режиме.		
	3. Примеры расчетов упека и припека в изделиях.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение об ассортименте хлебобулочных изделий г.Омска (https://studwood.ru/.../osnovnye_proizvoditeli_hleba_hlebobulochnyh_izdeliy_omska).	1	
Практическая работа № 24. Расчет упека и припека в изделиях	Произвести расчеты: упека и припека в изделиях, выход при выпечке изделий, перерасчет сырья при использовании муки выше и ниже базисной (14,5%).	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Виды и сорта муки, используемые для приготовления хлебобулочных изделий» (testoved.com/muka-vidy-tipy-sorta-muki.html).	1	
Тема 8.5	Содержание учебного материала		

Способы разрыхления теста	1.	Классификация теста.	2	2
	2.	Процессы, происходящие при замесе теста.		
	3.	Замес теста.		
	4.	Способы разрыхления теста: биологический, механический.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Национальные хлебобулочные изделия» (https://studme.org/267061/tovarovedenie/natsionalnye_hlebnye_izdeliya).		1	
Практическая работа № 25. Расчет количества воды для замеса теста	Произвести расчет количества воды для замеса теста определенной влажности (по формуле).		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Виды и использования пищевых добавок при изготовлении мучных кондитерских изделий» (https://rucont.ru/file.ashx?guid=163c6258-bc97-4194-9330-5d3c9e121b41).		1	
Тема 8.6 Технология приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Виды и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении варенья, повидла, джема.		
	2.	Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.		
	3.	Технологический процесс приготовления варенья, повидла, джема.		
	4.	Требования к качеству.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление конспектов по теме: «Свойства сырья и процессы, происходящие при его замешивании» (www.sinref.ru/000_uchebniki/04200produkty/099_tehnologia...izdeli.../031.htm).		1	
Тема 8.7 Технология приготовления	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Виды и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении цукатов, сиропов, жженки,		

полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий		помады, фруктовой начинки, желе.		
	2.	Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.		
	3.	Технологический процесс приготовления цукатов, сиропов, жженки, помады, фруктовой начинки, желе.		
	4.	Требования к качеству и правила хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление таблицы: «Виды отделочных полуфабрикатов» (https://pandia.ru/text/80/439/16444.php).		1	
Тема 8.8 Технология приготовления и использование в оформлении кремов	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Виды и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении кремов.		
	2.	Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.		
	3.	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, приготовлении и использовании в оформлении кремов.		
	4.	Требования к качеству и правила хранения кремов.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Применение загустителей и стабилизаторов при изготовлении кремов» (https://sostavproduktov.ru/komponenty/.../emulgatory-zagustiteli-i-stabilizatory).		1	
Практическая работа № 26. Расчет сырья	Произвести расчет сырья для приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий: повидло, джем, крема, помада, желе.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему операций подготовки сырья (https://baker-group.net/confectionery...confectionery.../the-main-raw-material-for-the...).		1	
Лабораторная работа № 39.	Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий: повидло, джем, помада. Проведение бракеража.		2	

Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий			
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение задач: (на определение выхода готовых изделий в процентах) Рассчитать выход при выпечке 100 шт. булочек массой по 50 г.	1	
Тема 8.9 Технология приготовления хлеба	Содержание учебного материала	2	2
	1. Различные технологии и способы приготовления хлеба.		
	2. Выпечка хлеба. Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке.		
	3. Определение готовности хлеба. Правила проведения бракеража.		
	4. Требования предъявляемые к качеству хлебобулочных изделий: внешний вид, состояние поверхности, цвет, состояние мякиша, промес, пористость, запах, вкус.		
5. Виды технологического оборудования для выпечки хлеба. Общие правила эксплуатации хлебопекарных печей.			
	Самостоятельная работа обучающихся: Создание альбома по приготовлению и оформлению хлебобулочных изделий «Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба».	1	
Лабораторная работа № 40. Приготовление хлеба	Технологический процесс приготовления хлеба. Подбор и использование производственного инвентаря и оборудования. Проведение бракеража. Составление документации.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучить ГОСТ Р 55972-2014 Изделия хлебобулочные. (docs.cntd.ru/document/471854020).	1	
Тема 8.10 Технология приготовления дрожжевого	Содержание учебного материала	2	2
	1. Виды и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении дрожжевого слоеного теста и изделий из него.		

слоеного теста и изделий из него	2.	Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.		
	3.	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении дрожжевого слоеного теста и изделий из него.		
	4.	Требования к качеству и правила хранения дрожжевого слоеного теста и изделий из него.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему приготовления дрожжевого слоеного теста (Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова, учебник Технология приготовления мучных кондитерских изделий, стр.105).		1	
Лабораторная работа № 41. Приготовление изделий из дрожжевого слоёного теста	Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоёного теста. Подбор и использование производственного инвентаря и оборудования. Проведение бракеража. Составление документации.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение ассортимента печенья, пряников, коврижек производимых в г. Омске.		1	
Тема 8.11 Технология приготовления пряничного теста и изделий из него	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Виды и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении пряничного теста и оформлении изделий из него.		
	2.	Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.		
	3.	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, приготовлении пряничного теста и оформлении изделий из него.		
	4.	Требования к качеству и правила хранения пряничного теста и изделий из него.		

	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение по теме: «Использование дополнительного вида сырья при изготовлении печенья, пряников, коврижек» (https://baker-group.net/.../the-main-raw-material-for-the-production-of-flour-confect).	1	
Лабораторная работа № 42. Приготовление изделий из пряничного теста	Приготовление пряников и коврижек в ассортименте, коржиков сахарных и молочных. Проведение бракеража.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление конспектов по теме: «Способы отделки и варианты оформления печенья, пряников, коврижек» (Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова, учебник Технология приготовления мучных кондитерских изделий, стр.131-135).	1	
Тема 8.12 Технология приготовления песочного теста и изделий из него	Содержание учебного материала	2	2
	1. Виды и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении песочного теста и оформлении изделий из него.		
	2. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.		
	3. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, приготовлении песочного теста и оформлении изделий из него.		
	4. Требования к качеству и правила хранения песочного теста и изделий из него.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление таблицы «Недостатки песочного и пряничного теста и причины их возникновения» Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова, учебник Технология приготовления мучных кондитерских изделий, стр.136).	1	
Практическая работа № 27.	Произвести расчет сырья при приготовлении песочного теста	2	

Расчет сырья			
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую карту приготовления изделий из песочного полуфабриката (Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова, учебник Технология приготовления мучных кондитерских изделий, стр.143-147).	1	
Лабораторная работа № 43. Приготовление песочного теста и изделий из него	Приготовление песочного теста и изделий из него: печенье и кексы в ассортименте. Проведение бракеража.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение задач: Рассчитать выход готового изделия в процентах, полученный при выпечке 45 кг песочного полуфабриката.	1	
Тема 8.13 Технология приготовления воздушного теста и изделий из него	Содержание учебного материала	2	2
	1. Виды и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении и оформлении воздушного теста и изделий из него.		
	2. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.		
	3. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении и оформлении воздушного теста и изделий из него.		
	4. Требования к качеству и правила хранения воздушного теста и изделий из него.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Изделия с низким содержанием сахара» (https://edrid.ru/rid/218.016.a19d.html).	1	
Лабораторная работа № 44. Приготовление воздушного теста и	Приготовление воздушного теста и изделий из него: пирожные, печенье. Проведение бракеража.	2	

изделий из него			
	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу: «Виды и причины брака воздушного полуфабриката» (Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова, учебник Технология приготовления мучных кондитерских изделий, стр.169-171).	1	
Тема 8.14 Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него	Содержание учебного материала	2	2
	1. Виды, способы приготовления. Виды брака и причины возникновения.		
	2. Ассортимент изделий из бисквитного теста. Технологический процесс приготовления изделий. Способы отделки и варианты оформления мучных кондитерских изделий.		
	3. Правила проведения бракеража.		
	4. Требования к качеству.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему приготовления бисквитного полуфабриката (основного) (Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова, учебник Технология приготовления мучных кондитерских изделий, стр.148-150).	1	
Практическая работа № 28. Расчет сырья	Произвести расчет сырья для приготовления бисквитного полуфабриката и изделий из него.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую карту приготовления бисквита «Прага» (Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова, учебник Технология приготовления мучных кондитерских изделий, стр.153).	1	
Лабораторная работа № 45. Приготовление бисквитного теста и изделий из него	Приготовление бисквитного полуфабриката (основного, буше) и изделий из него: рулеты, бисквиты, печенье. Проведение бракеража.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:	1	

	Составить таблицу: «Дефекты бисквитного полуфабриката и причины их возникновения» (Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова, учебник Технология приготовления мучных кондитерских изделий, стр.150).		
Тема 8.15 Технология приготовления вафельного теста и изделий из него	Содержание учебного материала	2	2
	1. Виды и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении и оформлении вафельного теста и изделий из него.		
	2. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.		
	3. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении и оформлении вафельного теста и изделий из него.		
	4. Требования к качеству и правила хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую карту приготовления изделия «Трубочка вафельная с начинкой» (Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова, учебник Технология приготовления мучных кондитерских изделий, стр.129-130).	1	
Лабораторная работа № 46. Приготовление вафельного теста и изделий из него	Приготовление вафельного теста и изделий из него: трубочка с начинкой, торты «Сюрприз», «Арахис», шоколадно-вафельный. Проведение бракеража.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Консерванты в кондитерском производстве» (https://bake.ingredients.pro/ingredients/bake/konservanty-dobavki/).	1	
Тема 8.16 Технология приготовления и использование в оформлении	Содержание учебного материала	2	2
	1. Виды и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сахарных мастик и марципана.		
	2. Правила безопасного использования и виды необходимого		

сахарных мастик и марципана		технологического оборудования и производственного инвентаря.		
	3.	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, приготовлении и использовании в оформлении сахарных мастик и марципана.		
	4.	Требования к качеству и правила хранения сахарных мастик.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Украшения из сахарной мастики и марципана» (www.myshared.ru/slide/990704/).		1	
Тема 8.17 Технология приготовления и использование в оформлении глазури и кандира	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Виды и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении глазури и кандира.		
	2.	Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.		
	3.	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, приготовлении и использовании в оформлении глазури и кандира.		
	4.	Требования к качеству и правила хранения глазури и кандира.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Смеси для приготовления карамельной массы» (ru-patent.info/20/65-69/2066538.html).		1	
Тема 8.18 Технология приготовления и использование в оформлении посыпок, шоколада	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Виды и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении посыпок, шоколада.		
	2.	Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.		
	3.	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, приготовлении и использовании в оформлении посыпок, шоколада.		
	4.	Требования к качеству и правила хранения посыпок, шоколада.		
	Самостоятельная работа обучающихся:		1	

	Подготовить презентацию на тему: «Шоколадная крошка для декорирования кондитерских изделий» (www.myshared.ru/slide/532492/).		
Тема 8.19 Технология приготовления и оформления бисквитных тортов	Содержание учебного материала	2	2
	1. Виды и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении и оформлении бисквитных тортов.		
	2. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.		
	3. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, приготовлении и оформлении бисквитных тортов.		
	4. Требования к качеству и правила хранения бисквитных тортов.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучения ассортимента тортов и пирожных выпускаемых в г. Омска.	1	
Лабораторная работа № 47. Приготовление бисквитных тортов	Приготовление и оформление бисквитных тортов. Проведение бракеража.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление таблицы: «Оценка качества тортов» (pokazateli-kachestva-pirojnyih-i-tortov.html).	1	
Тема 8.20 Технология приготовления и оформления песочных тортов	Содержание учебного материала	2	2
	1. Виды и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении и оформлении песочных тортов.		
	2. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.		
	3. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, приготовлении и оформлении песочных тортов.		
	4. Требования к качеству и правила хранения песочных тортов		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм приготовления песочного торта «Пешт»	1	

	(Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова, учебник Технология приготовления мучных кондитерских изделий, стр.227).		
Практическая работа № 29. Составление технологических карт	Составление технологических карт на приготовление песочных тортов. Произвести расчет сырья.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Новинки украшений, декора для тортов и пирожных» (https://nsportal.ru/shkola/.../novinki-ukrasheniye-dekora-dlya-tortov-i-pirozhnykh).	1	
Тема 8.21 Технология приготовления и оформления пресных сдобных тортов	Содержание учебного материала 1. Виды и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении и оформлении пресных сдобных тортов. 2. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. 3. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, приготовлении и оформлении пресных сдобных тортов. 4. Требования к качеству и правила хранения пресных сдобных тортов.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение зарисовок (эскизов), элементов и украшений для тортов и пирожных (https://sladko.club/tort/ornaments).	1	
Тема 8.22 Технология приготовления и оформления слоеных тортов	Содержание учебного материала 1. Виды и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении и оформлении слоеных тортов. 2. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. 3. Последовательность выполнения технологических операций при	2	2

		подготовке сырья, приготовлении и оформлении слоеных тортов.		
	4.	Требования к качеству и правила хранения слоеных тортов.		
		Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Кондитерские предприятия производства тортов и пирожных г.Омска».	1	
Лабораторная работа № 48. Приготовление слоеных тортов		Приготовление слоеных тортов. Проведение бракеража.	2	
		Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему: «Инновационные технологии в приготовлении и оформлении кондитерских изделий» (https://knowledge.allbest.ru/cookery/3c0b65635b3ad69b5c43a88521206d36_1.html).	1	
Тема 8.23 Технология приготовления и оформления воздушных тортов		Содержание учебного материала	2	2
	1.	Виды и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении и оформлении тортов.		
	2.	Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.		
	3.	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, приготовлении и оформлении тортов.		
	4.	Требования к качеству и правила хранения воздушных тортов.		
		Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему приготовления воздушного торта «Паутинка» (Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова, учебник Технология приготовления мучных кондитерских изделий, стр.233).	1	
Практическая работа № 30. Расчет сырья		Произвести расчет сырья при приготовлении воздушных тортов.	2	
		Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Оформление бисквитных пирожных» (www.myshared.ru/slide/713432/).	1	

Тема 8.24 Технология приготовления и оформления бисквитных пирожных	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Виды и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении и оформлении бисквитных пирожных.		
	2.	Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.		
	3.	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, приготовлении и оформлении бисквитных пирожных.		
	4.	Требования к качеству и правила хранения бисквитных пирожных.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую карту приготовления бисквитного пирожного на выбор (Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова, учебник Технология приготовления мучных кондитерских изделий, стр.193-199).		1	
Лабораторная работа № 49. Приготовление бисквитных пирожных	Приготовление и оформление бисквитных пирожных. Проведение бракеража.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение задач: Сколько необходимо использовать яиц (мелких, массой 30 г), если требуется приготовить 10 кг бисквитного полуфабриката?		1	
Тема 8.25 Технология приготовления и оформления песочных пирожных	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Виды и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении и оформлении песочных пирожных.		
	2.	Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.		
	3.	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, приготовлении и оформлении песочных пирожных.		
	4.	Требования к качеству и правила хранения песочных пирожных.		

	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему приготовления песочного пирожного «Корзиночка» с зефирным кремом (Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова, учебник Технология приготовления мучных кондитерских изделий, стр.202).	1	
Лабораторная работа № 50. Приготовление песочных пирожных	Приготовление и оформление песочных пирожных. Проведение бракеража.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу: «Виды брака песочного полуфабриката и причины их возникновения» (https://helpiks.org/1-100985.html).	1	
Тема 8.26 Технология приготовления и оформления слоеных и заварных пирожных	Содержание учебного материала 1. Виды и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении и оформлении слоеных и заварных пирожных. 2. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. 3. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, приготовлении и оформлении слоеных и заварных пирожных. 4. Требования к качеству и правила хранения слоеных и заварных пирожных.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую карту приготовления слоеного пирожного «Трубочка» с белковым кремом (Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова, учебник Технология приготовления мучных кондитерских изделий, стр.204).	1	
Лабораторная работа № 51. Приготовление заварных пирожных	Приготовление и оформление заварных пирожных. Проведение бракеража.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:	1	

	Подготовить сообщение на тему: «Новые технологии в кондитерском производстве» (https://moluch.ru/archive/63/9786/).		
Тема 8.27 Технология приготовления и оформления воздушных и крошковых пирожных	Содержание учебного материала	2	2
	1. Виды и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении и оформлении воздушных и крошковых пирожных.		
	2. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.		
	3. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, приготовлении и оформлении воздушных и крошковых пирожных.		
	4. Требования к качеству и правила хранения воздушных и крошковых пирожных.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление таблицы: «Оценка качества пирожных» (www.food24news.ru/warenkunde/223668.html).	1	
Лабораторная работа № 52. Приготовление воздушных и крошковых пирожных	Приготовление и оформление воздушных и крошковых пирожных. Проведение бракеража.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Повторить раздел 8.	3	
Экзамен		6	
Учебная практика Виды работ: - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определять соответствие продуктов технологическим требованиям к простым основным блюдам, мучным изделиям;		126	

<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать основные продукты и ингредиенты к ним; - производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, плодов. - производить первичную обработку и подготовку полуфабрикатов мяса, рыбы, птицы; - приготовление бульонов, отваров, супов; - приготовление соусов; - приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов; - приготовление каш и гарниров из круп, блюд из бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога; - приготовление блюд из рыбы; - приготовление блюд из мяса и птицы; - приготовление холодных блюд, закусок, салатов; - приготовление сладких блюд; - приготовление напитков; - приготовление хлебобулочных и мучных изделий; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд, гарниров, напитков, хлебобулочных и мучных изделий; - оценить качество готовых изделий. 		
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов; - приготовление каш и гарниров из круп, блюд из бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога; - приготовление блюд из рыбы; - приготовление блюд из мяса и птицы; - приготовление холодных блюд, закусок, салатов; - приготовление сладких блюд; - приготовление напитков; - приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. 	48	
<p>ВСЕГО:</p>	904	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация профессионального модуля предполагает наличие **учебных кабинетов:**

- технологии кулинарного производства;

лабораторий:

- технического оснащения и организации рабочего места;

- учебный кулинарный цех (технологии приготовления пищи)

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета (средства обучения):

Доска для письма, столы, стулья, стеллажи; плакаты, инструкционные карты для изучения в процессе производственного обучения приемов операций и видов работ, технологические карты для выполнения практических работ.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории

Весы настольные; ванна производственная; ванна для мытья посуды; шкаф жарочный; шкаф холодильный среднетемпературный; универсальный привод для мясного цеха; машина универсальная с комплектом сменных механизмов – мясорубка, механизм для взбивания, перемешивания; плита электрическая; раковина для мытья рук; стеллаж.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха

Электрические плиты, жарочные шкафы, холодильные камеры, производственные столы, машина для взбивания, шкафы для хранения производственного инвентаря, шкаф для верхней одежды и спецодежды, обеденные столы.

Технические средства обучения:

- видеопроектор

- компьютер

- экран

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария учебник для нач. проф. образования, 2010 г.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. Для нач. проф. образования/ В.П. Золин. – 8-е издание. – М.: М.: ИЦ Академия, 2010. -320 с.

3. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи учебник Н.Э., Л.Г. Чеснокова.- М. Издательский центр « Академия», 2010 г., 288с.

4. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «повар» М. Издательский центр « Академия», 2011г. 171 с.

5. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум/ Н.И.Дубровская -М. Издательский центр « Академия», 2011г. 240с.

Дополнительная литература:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи /учебник / Г.Г. Дубцов - М. Издательский центр « Академия», 2006г. 272с.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования/ З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – 4-е изд., стер. – м.: ИЦ Академия, 2006.- 272с.
3. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учеб. пособие для нач. проф. образования. / И.И. Потапова. – М.: ИЦ Академия, 2007. – 144 с.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для сред. проф. образования. 3-е издание, дополненное/ З.П. Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2009. – 256 с.
5. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис.- 9-е изд. стер. - М.: ИЦ Академия, 2010. – 304 с.

Законодательные и нормативные документы

1. ФЗ РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов/ Утв. 02.01.2000, ФЗ-29
2. Общественное питание. Справочник.- М.: Экономические новости, 2003
3. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
4. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Материалы периодической печати

Журналы:

Секреты кулинарии // Питание и общество // Шеф // Трюфель // Ресторатор // Витрина // Империя вкуса // Ресторан // Ресторанные ведомости // Гастрономъ // Ресторанный бизнес //

Интернет-ресурсы

1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [www.100 menu.ru](http://www.100menu.ru)
2. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий [www.tsf 2000.ru](http://www.tsf2000.ru)
3. Электронные книги по кулинарии www.dom-eknig.ru
4. Электронная книга по кулинарии rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachat

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Методика изучения модуля строится на основе сочетания теоретического и практического обучения. При проведении занятий используются такие методы обучения, как лекции, деловые игры, дискуссии, решение ситуационных задач. Применяются технические средства обучения,

организуется работа с нормативной и технологической документацией, проводятся экскурсии на предприятия.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

1. Организация хранения и контроль запасов и сырья
2. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
3. Физиология питания.
4. Организация хранения и контроль запасов и сырья
5. ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

1. **4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным, преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

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

Техникум, реализуя подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и практического опыта.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после окончания обучения по профессиональному модулю.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются колледжем и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ, готовить и оформлять блюда и гарниры овощей и грибов.	Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при обработке, нарезке и формовке овощей, при приготовлении блюд	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Изложение правил безопасного использования технологического оборудования	Устный опрос
	Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при обработке, нарезке и формовке овощей, при приготовлении блюд	Экспертное наблюдение
	Демонстрация умений оценивать качество нарезки и формовки овощей	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептов, технологические карты)	Экспертная оценка выполнения практической работы

ПК 7.2. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока, готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, макаронных изделий, бобовых и кукурузы, из яиц и творога, мучные блюда из теста с фаршем.	Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении основных и простых блюд и гарниров из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога.	Экспертное наблюдение
	Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении основных и простых блюд и гарниров из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)	Экспертная оценка выполнения практической работы
ПК 7.3. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).	Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при основных способах тепловой обработке	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении бульонов, отваров, супов.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении бульонов, отваров, супов.	Экспертное наблюдение
	Изложение правил безопасного использования технологического оборудования	Тестирование
	Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)	Экспертная оценка выполнения практической работы
ПК 7.4. Производить обработку рыбы с костным скелетом, приготовление или подготовка полуфабрикатов и	Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы

блюд из неё и их оформление.	Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы.	Экспертное наблюдение
	Изложение правил безопасного использования технологического оборудования.	Устный опрос
	Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)	Экспертная оценка выполнения практической работы
ПК 7.5. Производить подготовку и приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы.	Экспертное наблюдение
	Изложение правил безопасного использования технологического оборудования.	Устный опрос
	Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)	Экспертная оценка выполнения практической работы
	ПК 7.6. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, салаты, холодные блюда и закуски, оформлять.	Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья.
Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями и оформлении простых холодных закусок, блюд, салатов.		Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями и оформлении простых холодных закусок, блюд, салатов.		Экспертное наблюдение
Изложение правил безопасного использования технологического оборудования.		Устный опрос
Изложение знаний о требованиях к качеству и сроках хранения готовых блюд.		Тестирование
Демонстрация точности работы с нормативно-		Экспертная оценка

	технической документацией (сборники рецептов, технологические карты)	выполнения практической работы
ПК 7.7. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, напитки.	Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении и оформлении простых холодных и горячих сладких блюд и напитков.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении простых холодных и горячих сладких блюд и напитков.	Экспертное наблюдение
	Изложение правил безопасного использования технологического оборудования.	Устный опрос
	Демонстрация проведения бракеража.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептов, технологические карты)	Экспертная оценка выполнения практической работы
ПК 7.8. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия, хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки; отечественные классические, фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные и использовать в оформлении отделочные полуфабрикаты.	Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении и оформлении простых хлебобулочных и мучных изделий, тортов и пирожных.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении простых хлебобулочных и мучных изделий, тортов и пирожных.	Экспертное наблюдение
	Изложение правил безопасного использования технологического оборудования.	Устный опрос
	Изложение знаний о требованиях к качеству и сроках хранения готовых изделий.	Тестирование
	Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептов, технологические карты).	Экспертная оценка выполнения практической работы

Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. Показ организации собственной деятельности, определение методов и способов выполнения профессиональных задач, в области приготовления кулинарной продукции.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.
ОК 3. Решать проблемы. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	Решение производственных задач в стандартных и нестандартных ситуациях, путем выполнения практических заданий (расчет выхода изделия на одну порцию и килограмм, расчет взаимозаменяемости продуктов, расчет потерь при хранении, подготовке сырья)	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Демонстрация выполнения технологических схем, инструкционных карт, расчетов при калькуляции блюд, актов учета сырья при поступлении, хранении и реализации готовой продукции. Осуществлять самоанализ и коррекции результатов собственной работы, демонстрация ответственности за результаты своего труда.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики. Компьютерная презентация технологических схем.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования в профессиональной деятельности.	Демонстрация навыков работы с компьютером, использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования в профессиональной деятельности. Защита докладов, рефератов, где включены вопросы, позволяющие самостоятельно укрепить и углубить	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.

	знания по химическому составу пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	Демонстрация мотивации к деятельности подчиненных, организация и контроль работы с принятием на себя ответственности за результат выполненных заданий.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Осуществлять самообразование, определять задачи профессионального и личностного развития. Повышение квалификации.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике. Экспертная оценка результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения образовательной программы, конкурсов, конференций.
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	Демонстрация использования новых технологий в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике. Экскурсии на предприятия общественного питания.
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Понятие сути воинской обязанности, применение профессиональных знаний для исполнения воинской обязанности.	Оценка готовности обучающегося на занятиях по начальной военной подготовке.