

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.07 Выполнение работ по профессиям Повар, кондитер»
по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2018г.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) 19.02.10 Технология производства общественного питания
2. Примерной программы дисциплины ПМ.07 Выполнение работ по профессиям Повар, кондитер Утвержденной распоряжением министерства образования Иркутской области.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум» (далее – ГБПОУ ЧМТ)

Разработчики:

Бойцова Татьяна Анатольевна, преподаватель.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 Выполнение работ по профессиям Повар, кондитер

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля, является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее-ППССЗ) в соответствии в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.02.10 Технология продукции и организация общественного питания, по направлению 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: входит в ОП.07.01 Выполнение работ по профессиям Повар, кондитер

1.3. Цели и задачи; – требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт:

- обработки, нарезки 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;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и к ним;
- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов, качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара, гастрономических продуктов, рыбы, мяса и домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним, и соответствие их технологическим требованиям к простым блюдам из овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы, основным супам и соусам, простым сладким блюдам и напиткам, простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов и соусов, полуфабрикатов и блюд из рыбы; мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формировать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и

домашней птицы;

-использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд из закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

-использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

-оценивать качество готовых блюд;

-использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-оценивать качество готовых изделий;

Знать :

-ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы;

-виды рыб и требования к качеству для приготовления блюд;

-основные характеристики и пищевая ценность блюд;

-требования к качеству блюд и хлебобулочных мучных изделий;

-требования к безопасности хранения блюд и хлебобулочных изделий;

-способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы, рыбы и домашней птицы;

-основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы ;

-методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ПМ.07

Выполнение работ по профессиям повар, кондитер в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК.7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК.11	. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 576; в том числе

максимальной учебная нагрузки , обучающегося – 576 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 56 час;

самостоятельной работы обучающегося 160 часов, в том числе

учебная практика 108 часов.

производственная практика 252 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа), часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	7	8
ПК 1.1.; ПК2.1.; ПК 4.1.-4.2.; ПК5.1.-5.2.	Раздел 1. Механическая кулинарная обработка сырья.	10	6	4	-	-	-		
ПК 1.2.; ПК 2.2.-2.3.; ПК 3.1.-3.4.; ПК 4.3.; ПК 5.3.; ПК 5.4.	Раздел 2 Тепловая кулинарная обработка.	46	30	16	-	-	-		
ПК 1.2.; ПК 2.2.-2.3.; ПК 3.1.-3.4.; ПК 4.3.; ПК 5.3.; ПК 5.4.	Учебная практика, часов	108			-	-	-	108	
ПК 1.2.; ПК 2.2.-2.3.; ПК 3.1.-3.4.; ПК 4.3.; ПК 5.3.; ПК 5.4.	Производственная практика, часов	252			-	-	-		252
	Всего:	416	36	20		160		108	252

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	
1	2	3	
МДК 07.01 Ведение технологических процессов по требованиям инструкций по 4-5 разряда		56	
Раздел 1 Механическая кулинарная обработка сырья.		10	
Тема 1.1. Обработка овощей и грибов	Содержание учебного материала	Уровень освоения	
	1. Общие требования к обработке овощей. Обработка корнеплодов, клубнеплодов, капустных и луковых овощей.	1	
	Тематика лабораторных работ		1
	2. Механическая кулинарная обработка овощей.	1	
	Самостоятельная работа.		2
	Составить технологическую схему первичной обработки кабачков.		
Тема 1.2. Обработка рыбы с костным скелетом	Содержание учебного материала	Уровень освоения	1
	3. Общие требования к рыбе. Механическая кулинарная обработка рыбы. Размораживание рыбы.	1	
	Тематика лабораторных работ		1
	4. Разделка рыбы : с чешуей; на порционные куски (кругляши); на филе (пластование)	1	
	Самостоятельная работа.		2
	Подготовить доклад на тему: «Морепродукты».		
Тема 1.3. Обработка мяса и	Содержание учебного материала	Уровень	2

мясопродуктов.		освоения	
	5. Механическая кулинарная обработка мяса. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.	1	
	6. Приготовление мясных полуфабрикатов крупнокусковых, мелкокусковых, порционных.	1	
	Тематика лабораторных работ		
	7. Лабораторная работа № 1: Освоение практических навыков при приготовлении мясных полуфабрикатов-натуральных, панированных, рубленых.	1	
Тема 1.4. Обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2
	8. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Заправка птицы и дичи	1	
	9. Полуфабрикаты из птицы и дичи. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи.	1	
	Тематика лабораторных работ		
	10. Лабораторная работа № 2: Составить алгоритм, из каких последующих операций состоит механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	1	
Раздел 2. Тепловая кулинарная обработка.			46
Тема 2.1. Способы тепловой кулинарной обработки продуктов.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	1
	11. Основные, комбинированные, вспомогательные способы тепловой обработки.	1	
Тема 2.2. Приготовление супов.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4
	12. Общие сведения о супах. Приготовление бульонов: мясной, рыбный, костный, мясо- костный.	1	
	13. Технология приготовления заправочных супов: «Борщ», «Борщ Московский», борщ « Украинский», «Борщ флотский»	1	
	14. Технология приготовления: Солянка сборная мясная», Солянка домашняя, Технология приготовления картофельных супов: «Суп крестьянский», «Суп полевой».	1	

	15.Технология приготовления прозрачных супов: мясной прозрачный бульон, бульон консоме, бульон из птицы., бульон рыбный (уха).	1	
	Тематика лабораторных работ		3
	16.Лабораторная работа№ 3 Технология приготовления заправочных супов	1	
	17.Лабораторная работа№ 4 Технология приготовления бульонов: мясной бульон, костный бульон, бульон из птицы., бульон рыбный .	1	
	18.Лабораторная работа№ 5 Технология приготовления холодных супов.	1	
	Самостоятельная работа.		8
	1.Подготовить реферат на тему «Заправочные и прозрачные супы». 2.Подготовить презентацию на тему «Сладкие супы». 3.Изучить требования к качеству и сроки хранения супов. 4.Подготовить презентацию «Технология приготовления суп-пюре»		
Тема 2.3. Приготовление соусов.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	5
	19. Общие сведения о соусах. Приготовление мучных пассеровок и бульонов для соусов	1	
	20.Соусы мясные красные. Соусы белые на мясном бульоне .	1	
	21.Соусы грибные, молочные, сметанные.	1	
	22.Приготовление соусов без муки. Соусы яично-масляные и масляные смеси. Холодные соусы и желе .	1	
	23.Соусы сладкие. Требование к качеству соусов и сроки их хранения.	1	
	Тематика лабораторных работ		2
	24.Лабораторная работа№ 6 Технология приготовления красных соусов: Соус красный основной.	1	
	25. Лабораторная работа№ 7 Технология приготовления белых соусов: соус белый основной.	1	
	Самостоятельная работа.		2
	1.Составить технологическую схему мясного красного соуса.		

Тема 2.4. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	3	
	26.Подготовка круп к варке. Каши.	1		
	27.Приготовление блюд из каш: запеканка рисовая, крупеник гречневый, биточки манные, клецки манные. Требования к качеству блюд из круп.	1		
	28.Блюда из бобовых. Варка бобовых. Бобовые с жиром и луком, фасоль в соусе, требования к качеству блюд из бобовых.	1		
	Тематика лабораторных работ			1
	29. Лабораторная работа №8 Технология приготовления блюд из макаронных изделий	1		
	Самостоятельная работа.			6
1.Расчет необходимого количества сырья для приготовления блюд. 2.Подготовка рефератов по теме модуля. 3.Условие хранения блюд и гарниров из круп бобовых изделий				
Тема 2.5.Блюда и гарниры из овощей и грибов.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	
	30-31. Блюда и гарниры из вареных, припущенных овощей: картофель отварной, картофельное пюре, картофель в молоке, пюре из моркови или свеклы.	2		
	32-33.Блюда и гарниры из жареных, тушеных овощей. картофель жареный, картофель жареный во фритюре, капуста тушеная, рагу из овощей, свекла тушеная в сметанном соусе. Требования к качеству.	2		
	Тематика лабораторных работ			2
	34-35. Лабораторная работа № 9 Технология приготовления запеченных блюд из овощей и грибов.	2		
	Самостоятельная работа.			2
	1.Подготовить доклад на тему: Блюда из грибов.			
Тема 2.6.Приготовление блюд из рыбы.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	
	36-37. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы: «Рыба отварная», «Рыба припущенная», «Рыба по-	2		

	русски»		
	38-39. Приготовление блюд из жареной рыбы: рыба жареная по- ленинградски, рыба жареная во фритюре, рыба жареная с зеленым маслом, рыба, жаренная в тесте (орли).	2	
	Лабораторная работа.		4
	40-41. Лабораторная работа№ 11 Технология приготовления жаренных блюд из рыбы.	2	
	42-43. Лабораторная работа№ 12 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	2	
	Самостоятельная работа.		2
	Проект «Рецепт приготовления рыбного блюда своей семьи».		
Тема 2.7.Приготовление блюд из мяса и мясопродуктов	Содержание учебного материала	Уровень освоения	6
	44-45.Отварные мясные блюда: мясо отварное, язык отварной, сосиски или сардельки отварные.	2	
	46-47.Жареные мясные блюда: мясо жареное крупным куском (ростбиф), бифштекс, филе, лангет.	2	
	48.Тушеные мясные блюда: мясо тушеное, мясо шпигованное, мясо духовое.	1	
	49.Запеченные мясные блюда: запеканка картофельная с мясом, голубцы с мясом, говядина в луковом соусе запеченная.	1	
	Лабораторная работа.		2
	50-51. Лабораторная работа№ 13 Технология приготовления блюд из котлетной и рубленной массы.	2	
	Самостоятельная работа.		4
	1.Составить технологическую карту «Приготовление блюд из субпродуктов» 2.Расчет необходимого количество сырья для приготовления блюд.		
Тема 2.8. Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2
	52-53.Общие сведения о блюдах из птицы и дичи. Жареная птица и дичь. Тушеные блюда из птицы. Требования к	2	

и пернатой дичи.	качеству.		
	Лабораторная работа.		2
	54-55.Лабораторная работа№ 14 Технология приготовления блюд из птицы.	2	
	Самостоятельная работа.		2
	1.Обобщить санитарные требования при выполнении технологических операций в процессе изготовления горячих блюд из птицы.		
	56.Дифференцированный зачёт	1	1
Учебная практика			108
1.Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей . 2.Технология обработки сырья и приготовления блюд из грибов. 3.Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий 4.Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из яиц, творога, теста. 5.Технология подготовки сырья и приготовление бульонов: мясной бульон, рыбный бульон, костный бульон, мясо- костный бульон. 6.Технология подготовки сырья и приготовление заправочных супов: «Борщ», «Борщ Московский», борщ « Украинский», «Борщ флотский» 7.Технология подготовки сырья и приготовление: Солянка сборная мясная», Солянка домашняя, солянка рыбная. 8.Технология подготовки сырья и приготовление картофельных супов: «Суп крестьянский», «Суп полевой», «Суп картофельный с бобовыми» 9.Технология подготовки сырья и приготовление соусов :соус красный основной, соус луковый, соус красный кисло –сладкий, соус томатный. 10.Технология подготовки сырья и приготовление соусов : соус белый основной, соус паровой, соус белый с яйцом, соус томатный. 11.Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом. 12.Технология приготовления и оформления блюда: Рыба, запеченная с картофелем, по-русски. 13.Технология приготовления и оформления блюда: Рыба, запеченная под молочным соусом. 14.Технология приготовления и оформления блюда: Солянка из рыбы на сковороде. 15.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. 16.Приготовление блюд из домашней птицы. 17.Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. 18.Дифференцированный зачет			
Производственная практика			252

- 1.Ознакомление с предприятием.
- 2.Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.
- 3.Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.
- 4.Кулинарная разделка и обвалка свиной туши .
- 5.Приготовления полуфабрикаты из свинины.
- 6.Обработка рыбы.
- 7.Обработка мяса.
- 8.Обработка птицы.
- 9.Технологические процессы приготовления простой кулинарной продукции.
- 10.Технология приготовления бульонов: мясной бульон, рыбный бульон, костный бульон, мясо- костный бульон.
- 11.Технология приготовления заправочных супов
- 12.Технология приготовления прозрачных супов: мясной прозрачный бульон, бульон с яйцом, бульон с фрикадельками
- 13.Технология приготовления соусов мясных красных. белые на мясном или рыбном бульоне.
- 14.Технология приготовления соусов белых на мясном или рыбном бульоне.
- 15.Приготовление блюд и гарниров из овощей .
- 16.Приготовление блюд и гарниров из грибов.
- 17.Приготовление блюд и гарниров из круп..
- 18.Приготовление блюд и гарниров из бобовых.
- 19.Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.
- 20.Приготовление блюд из рыбы .
- 21.Приготовление блюд из нерыбного водного сырья.
- 22.Приготовление блюд из мяса.
- 23.Приготовление блюд из птицы

Всего:

576

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требование к материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы профессионального модуля требует наличия кабинета Технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета

- рабочее место преподавателя;
- оборудованное рабочее место обучающегося;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование лаборатории кухни-ресторана и рабочих мест лаборатории кухни-ресторана

- тепловое оборудование: пароконвектомат, электроплита с индукционным нагревом;
- механическое оборудование: тестораскаточные и тестомесильные машины, взбивальные машины; электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- холодильное оборудование: низкотемпературный прилавок, холодильный шкаф;
- весоизмерительное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.
- производственные столы;
- стеллажи;
- шкаф для инвентаря;
- комплект инструментов и приспособлений по количеству рабочих мест;
- инвентарь: кондитерские листы, скалки, лопатки, веселки, кисточки для смазки кондитерских изделий, ножи, ножи-пилки, скребки, ножи-лопатки, тазы, бачки, сковороды, кастрюли разной емкости, скалки, сито, дуршлаг и посуда для производства и отпуска кондитерских изделий по количеству обучающихся;
- технологические карты;
- инструкционно-технологические карты.

3.1. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

2. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2014 г.

3. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2012 г.

4. Семиряжко Т. Г. Кулинария: контрольные материалы. – М.: Академия, 2011 г.

5. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2014 г.

6. Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария». – М.: Высшая школа, 2015 г.

7. Электронный ресурс ЭБС <https://www.book.ru/>

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)

2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 № 276)

- 3.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 12014. 2013. Сборник технологических нормативов.
- 4.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2015. Сборник технологических нормативов
- 5.Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2015, 2013. Сборник технологических нормативов.
- 6.ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
- 7.ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 8.ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
- 9.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
- 10.ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
- 11.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
- 12.ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Интернет ресурсы:

- 1.Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
- 2.Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
- 3.Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
- 4.Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
- 5.Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестового контроля, а также выполнения обучающимся индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество основных продуктов и к ним;</p> <p>-проверять органолептическим способом годность овощей и грибов, качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара, гастрономических продуктов, рыбы, мяса и домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним , и соответствие их технологическим требованиям к простым блюдам из овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы, основным супам и соусам, простым сладким блюдам и напиткам, простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</p> <p>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов и соусов, полуфабрикатов и блюд из рыбы; мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;</p> <p>-готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <p>-использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;</p> <p>-использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>-использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</p>	<p>- наблюдение при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики;</p> <p>- оценка при выполнении лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- оценка при выполнении лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- оценка при выполнении лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- оценка при выполнении лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- оценка при выполнении лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- оценка при выполнении лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- оценка при выполнении лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p>

<p>-использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;</p> <p>-оценивать качество готовых блюд;</p> <p>-использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-оценивать качество готовых изделий;</p>	<p>- оценка при выполнении лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- оценка при выполнении лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p>
<p>Знать:</p> <p>-ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы,домашней птицы;</p> <p>-виды рыб и требования к качеству для приготовления блюд;</p> <p>-основные характеристики и пищеваяценность блюд;</p> <p>-требования к качеству блюд и хлебобулочных мучных изделий;</p> <p>-требования к безопасности хранения блюд и хлебобулочных изделий;</p> <p>-способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы, рыбы и домашней птицы;</p> <p>-основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы;</p> <p>-методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд.</p>	<p>- наблюдение при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики;</p> <p>- наблюдение при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики;</p> <p>- наблюдение при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики;</p> <p>- наблюдение при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики;</p> <p>- наблюдение при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики;</p>

