

Автономное образовательное учреждение высшего образования Ленинградской области

«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Утверждаю:

Ректор

ГИЭФПТ



Ковалев В.Р.



31 августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд»
по профессии

35.01.23. «Хозяйка(ин) усадьбы»

2020 г.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО)

35.01. 23 Хозяйка(ин) усадьбы

Организация – разработчик:

АОУ ВО ГИЭФПТ Агропромышленный факультет

Разработчик: Шишелова С.С. – преподаватель спец. дисциплин

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии,
протокол № 12 от 28.08.2020 г.

Председатель методической комиссии Кожина Н.В.

СОГЛАСОВАНО:



Р. . Деменчук

Генеральный директор ООО «РосАгро»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	46
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	55

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС профессии **35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **КУЛИНАРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА БЛЮД**

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации) и профессиональной подготовке работников в области пищевой промышленности.

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- приготовления блюд и определения их качества;

уметь

-применять экономически обоснованные приемы приготовления блюд;

-проводить органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, определять виды вкусовых продуктов;

-рационально использовать различные группы продовольственных товаров в кулинарии и кондитерском производстве;

-правильно хранить пищевые продукты, предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров;

-производить расчет энергетической ценности пищевых рационов;

-соблюдать санитарно-пищевые нормы;

-пользоваться сборниками рецептов блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий;

-рассчитывать количество сырья по нормативам и документально оформлять отпуск продуктов и сырья на приготовление блюд;

- организовывать рабочее место, пользоваться весоизмерительным оборудованием;
- сервировать стол;

знать:

- общие понятия о физиологии питания;
- технологии кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд;
- понятия о пищевой биологической и физиологической ценности пищевых продуктов;
- группы продовольственных товаров, правила их использования в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий;
- требования к качеству продуктов и методы его оценки: факторы, влияющие на качество товаров, дефекты, сроки и условия хранения товаров и сырья;
- потребительские свойства товаров;
- маркировку и упаковку;
- понятия и способы экономного расходования энергии, топлива;
- назначение, устройство, принцип работы кухонного оборудования;
- правила сервировки стола

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 1953 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 927 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 619 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 223 час;

консультации – 85 часов;

учебной практики – 468 часов;

производственной практики- 504 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской местности.
ПК 3.2.	Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.
ПК 3.3	Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.
ПК 3.4.	Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.
ПК 3.5.	Порционировать и подготавливать блюда для подачи
ПК 3.6.	Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.
ОК 8.	Осуществлять денежные операции.
ОК 9.	Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Максимальная нагрузка	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. практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
	МДК 02.01 Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд	981	655	326	241	468	504
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)						504
	Всего:						1953

2 Содержание обучения по профессиональному модулю «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд»

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	4
МДК.03.01 Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд		981	
ТЕМА 1.1 Физиология питания			
I. Пищеварение		7	ОК 1 – ОК 9 ПК
Тема 1.1 Роль пищи для организма человека	Роль пищи для организма человека. История и эволюция питания человека.	2	
Тема 1.2. Пищеварение	Пищеварение: сущность строения пищеварительной системы. Всасывание пищевых веществ, физико – химические изменения пищи в процессе пищеварения	2	
Тема 1.3. Усвояемость пищи	Усвояемость пищи. Факторы, влияющие на усвояемость	2	
	Контрольная работа по разделу 1	1	
	Самостоятельная работа: выполнение домашнего задания по разделу. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: особенности переваривания белков, жиров, углеводов, конечные продукты переваривания.	3	
II. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма		13	
Тема 2.1. Пищевые вещества	Состав пищевых продуктов. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, макроэлементов и воды в структуре питания. Белки, аминокислотный состав. Понятие об азотистом балансе, соотношение в рационе питания белков животного и растительного происхождения. Жиры: растительные и животные жиры, их состав, соотношение в суточном рационе питания. Углеводы: виды, их источники, участие в обмене веществ. Витамины: понятия о авитаминозах, гиповитаминозах, гипервитаминозах. Минеральные вещества: виды, источники, суточная потребность. Вода: водно – солевой баланс. Водный баланс. Пищевая ценность различных продуктов	6	2,3

	питания.		
Тема 2.3. Обмен веществ и энергии.	Общее понятие об обмене веществ. Ассимиляция диссимиляция. Энергозатраты человека, их зависимость от пола, возраста, физической нагрузки. Понятие калорийности питания, энергетическая ценность белков, жиров, углеводов. Энергетический баланс организма.	4	2,3
	Практическое занятие: расчет энергетической ценности.	2	2,3
	Контрольная работа по разделу 2	1	
III. Рациональное питание и физиологические основы его организации.		11	
Тема 3.1. Понятия рациона питания	Рациональное питание: основные принципы(учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи).Режим питания и его значение.	2	2,3
Тема 3.2. Нормы и принципы рационального питания	Принципы нормирования пищевых веществ, веществ калорийности суточного рациона в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Адекватное питание. Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения, детей и подростков	4	2,3
	Практические занятия: 1. Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения и его физиологическая оценка. 2. Определение химического состава и калорийности отдельных блюд и меню в целом.	4	2,3
	Контрольная работа по разделу 3	1	
	Самостоятельная работа: выполнение домашнего задания по разделу. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Особенности питания детей и подростков, студентов пожилых людей. Разнообразие современных представлений о рациональном питании.	7	2,3
	Написание реферата Примерная тематика рефератов:	4	2,3
	1.Модные диеты. 2.Вегетарианство 3. Раздельное питание 4. Организация питания в учебных заведениях.		

	5. Пищевые добавки. 6. Питание современного человека. 7.Функциональное питание		
IV. Лечебное и лечебно – профилактическое питание		9	2,3
Тема 4.1. Лечебное и лечебно – профилактическое питание.	Лечебное питание: понятие, значение. Основные физиологические принципы построения лечебного питания. Принципы щажения: механическое, термическое, химическое. Постепенность расширения рациона питания, степень строгости диеты. Дробное питание, режим питания. Понятие о полноценности диеты. Назначение и характеристика основных лечебных диет. Понятие о лечебно – профилактическом питании и его рационах.	4	2,3
	Практические занятия: Составление меню суточного рациона в соответствии с указанной диетой и определение его химического состава и калорийности	4	2,3
	Самостоятельная работа: выполнение домашнего задания по разделу. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Назначение и характеристика основных лечебных диет. Подбор блюд для лечебного питания с учетом видов щажения по различным диетам.	6	2,3
	Контрольная работа по разделу 4	1	
V. Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов.		6	
Тема 5.1. Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов	Основные понятия органолептического метода оценки качества пищевого сырья и продуктов. Классификация, условия и методика проведения анализа. Критерии оценки.	2	2,3
	Практические занятия: Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов.	2	2,3
	Самостоятельная работа: выполнение домашнего задания по разделу. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: проработка конспектов.	3	2,3
	Контрольная работа по разделу 5	1	2,3
	Итоговый тестовый контроль по пройденному курсу: «Физиология питания»	1	

	Всего	69	
	ТЕМА 1.2 Технология приготовления пищи		
Тема 1.1. Теоретические основы технологии продуктов общественного питания	Введение. Техника Безопасности Основные понятия Технологический цикл производства кулинарной продукции	4	2
Тема 1.2. Способы кулинарной обработки	Классификация способов кулинарной обработки Механические способы обработки Химические. Биохимические микробиологические способы обработки Тепловая обработка продуктов	5	2
Тема 1.3. Классификация и ассортимент кулинарной продукции	Классификация, ассортимент кулинарной продукции	2	2
	Самостоятельная внеаудиторная работа: 1. Написание сообщения на тему Клубнеплоды 2. Сообщение Корнеплоды Презентация на тему «Овощи»	10	2
Тема 1. 4. Процессы формирующие качество продукции общественного питания	Диффузия. Осмос. Набухание Адгезия. Термомассоперенос. Изменение белков	2	3
Тема 1.5. Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	Обработка овощей, плодов и грибов Использование переработанных овощей Централизованное производство овощных полуфабрикатов	7	2
	<u>Лабораторные занятия:</u> Обработка грибов Методика расчета массы отходов при механической кулинарной обработке овощей Методика расчета массы нетто при механической кулинарной обработке овощей	4	2

	Методика расчета массы брутто при механической обработке овощей		
	Самостоятельная внеаудиторная работа: Сообщение на тему: Обработка овощей Составление алгоритма Обработка грибов Презентация на тему: Технологические процессы обработки овощей	10	
Тема 1.6. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Характеристика сырья Строение и состав мышечной ткани рыбы Обработка и использование рыбных отходов Требование к качеству, сроки хранения	10	2
	Лабораторные занятия: Обработка рыбы Приготовления полуфабрикатов Расчет массы отходов при кулинарной обработке рыбы Расчет массы нетто при механической кулинарной обработке	6	2
Тема 1.7. Обработка мяса	Характеристика и строение мышечной ткани мяса Разделка говяжьих полутуш и четверти Разделка туш баранины, козлятины, телятины Разделка туш Ассортимент полуфабрикатов из говядины, козлятины, телятины, свинины	15	2
	Лабораторные занятия: Расчет массы отходов при механической кулинарной обработке мяса Расчет выхода частей туш, массы нетто мяса Расчет массы брутто мяса и мясопродуктов Обработка субпродуктов и костей Полуфабрикаты из рубленного мяса	8	2
	Самостоятельная внеаудиторная работа: 1.Сообщение на тему «Мясо» 2.Составление таблиц по разделке туш 3.Составление таблиц по нормам выхода мяса 4.Презентация на тему : Разделка свиной туши 5.Презентация на тему: Полуфабрикаты из говядины	18	2
	Контрольная работа по теме:	1	
Тема 1. 8. Обработка	Характеристика, кулинарная обработка птицы, дичи, кролика	5	2

сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика.			
	Лабораторные занятия: Приготовление полуфабрикатов Расчет массы субпродуктов отходов и потерь Расчет массы нетто, выхода мякоти и пищевых обработанных субпродуктов	3	
Тема 1. 9. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции	Значение супов, бульонов Заправочные супы Щи. Борщи Супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупкой и бобовыми	16	2
	Лабораторные занятия: Рассольники. Солянки Супы с овощными и картофельные Холодные, сладкие супы Супы молочные, пюре образные, прозрачные Расчет количества продуктов для приготовления супов Расчет количества продуктов для приготовления супов Расчет количества порций супов из имеющихся продуктов	11	2
	Контрольная работа по теме:	1	
	Самостоятельная внеаудиторная работа: 1. Составление алгоритмов по супам 2. Составление кроссворда на тему «Супы» 3. Написание реферата на тему «Ассортимент Солянок» Написание реферата на тему: Холодные супы	7	2
Тема 1.10. Соусы	Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов Соусы промышленного производства	8	2
	Лабораторные занятия: Расчет количества продуктов для приготовления соусов Расчет продуктов для приготовления соусов Мясные, рыбные, грибные соусы, Молочные соусы. Сметанные и яично – масляные смеси	5	2
	Зачет по теме:	1	
Тема 1.11. Блюда и гарниры из овощей и	Значение овощных блюд в питании Блюда и гарниры из припущенных и тушеных овощей	9	2

грибов			
	Лабораторные работы: Блюда и гарниры из варенных овощей Блюда и гарниры из жаренных, запеченных овощей Расчет массы нетто при тепловой обработке овощей Расчет массы брутто при тепловой обработке овощей Расчет количества продуктов для приготовления блюд из овощей, грибов	6	2
	Зачет по теме	1	
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по теме 11. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Пищевые ресурсы человечества. Составление технологических карт Решение задач по теме 11 Примерная тематика рефератов: Блюда и гарниры из варенных овощей Зразы картофельные	10	
Тема 1.12. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	Значение блюд. Требование к качеству	9	3
	Лабораторные занятия: Блюда из круп, бобовых Блюда из макаронных изделий	7	
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по теме 12 Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Сообщение на тему «Блюда из круп» Составление алгоритма приготовления каш Презентация приготовления блюда «Гурьевская каша»	7	2
Тема 1.13. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья	Значение рыбных блюд Блюда из нерыбного водного сырья Требование к качеству	18	
	Лабораторные занятия: Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы Приготовление блюд из жареной рыбы Приготовление блюд из запеченной, рубленой рыбы	15	2

	Расчет количества отходов при тепловой обработке рыбы Расчет количества продуктов для приготовления блюд из рыбы		
Тема 1.14. Блюда из мяса	Значение мясных блюд Требование к качеству	16	2
	Лабораторные занятия: Приготовление блюд из отварного и припущенного мяса и субпродуктов Приготовление блюд из жареного мяса и субпродуктов Приготовление блюд из тушеного мяса и субпродуктов Приготовление блюд из запеченного и рубленого мяса Расчет количества отходов при тепловой кулинарной обработке мяса Расчет выхода частей, туши, массы нетто мяса Расчет массы брутто мяса и мясопродуктов	14	
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по теме 7.14 Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Примерная тема рефератов: 1.Значение мясных блюд 2.Блюда из отварного мяса 3.Грудинка фаршированная 4.Приготовление люля – кебаба Презентация на тему: Бифштекс»	10	
Тема 1.15. Блюда из сельскохозяйственной птицы	Значение блюд из птицы, дичи и кролика Блюда из жареной птицы, дичи и кролика Блюда из тушенной и рубленой птицы, дичи и кролика Требование к качеству	13	2
	Лабораторные занятия: Расчет массы субпродуктов отходов и потерь Расчет массы нетто, выхода мякоти и пищевых обработанных субпродуктов Расчет брутто при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы	8	
	Контрольная работа по теме :	1	
Тема 1.16. Блюда из яиц и творога	Блюда из яиц, творога Требование к качеству блюд из яиц и творога	5	2
	Лабораторные занятия:	3	2

	1.Приготовление блюд из яиц и творога 2.Расчет количества продуктов для приготовления блюд из яиц и творога		
Тема 1.17. Холодные блюда и закуски	Значение холодных блюд и закусок	14	2
	Лабораторные работы: 1.Приготовление гарниров и желе 2.Приготовление бутербродов и закусок из хлеба 3.Приготовление салатов и винегретов 4.Приготовление закусок из овощей и грибов 5. Приготовление закусок из яиц, приготовление горячих закусок 6.Блюда и закуски из мяса и птицы Расчет количества порций блюд из имеющихся продуктов Расчет выхода готовых изделий из гастрономических товаров	11	2
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по теме 7.17 Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Примерная тема рефератов: 1.Разновидность бутербродов 2.Ассортимент холодных блюд 3.Разновидность винегретов	8	2
	Контрольная работа по теме:	1	
Тема 1.18. Сладкие блюда	Значение сладких блюд в питании человека.Требование к качеству	10	
	Лабораторные занятия: Натуральные компоты в сиропе Взбитые сливки, мороженое Приготовление желированных сладких блюд Приготовление горячих сладких блюд, сладких соусов Расчет количества продуктов для приготовления сладких блюд Расчет количества порций сладких блюд из имеющихся продуктов	8	2
	Контрольная работа по теме:	1	
Тема 1.19 Напитки	Значение напитков в питании человека Холодные безалкогольные напитки Горячие напитки с вином	9	2
	Лабораторные работы: 1.Приготовление чая	7	2

	2.Приготовление кофе 3.Приготовление какао и шоколада 4.Расчет количества продуктов для приготовления напитков 5.Расчет количества порций напитков из имеющихся продуктов		
	Контрольная работа по курсу « Технология приготовления пищи »	1	
	Всего	264	
	ТЕМА 1.3 Кулинария		
III. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов		6	
Тема3.1. Обработка овощей и грибов	Введение. Обработка клубнеплодов, корнеплодов. Обработка капустных, луковых, плодовых овощей, салатных, пряных и десертных овощей. Консервированные овощи, подготовка овощей для фарширования. Отходы овощей и их использование	2	2
	<u>Лабораторные работы:</u> Обработка овощей и грибов Нарезка овощей	3	2
	Зачет по теме	1	
III.Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря		9	
Тема 3.2 Обработка рыбы	Пищевая ценность рыбы. Первичная обработка рыбы.	2	2
	<u>Лабораторные работы:</u> Обработка осетровой рыбы Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы Приготовление полуфабрикатов из рыбы Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее Обработка морепродуктов Обработка чешуйчатой рыбы для использования в целом виде Обработка рыбы на филе (пластование)	7	2
	Самостоятельная работа: Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Сообщение на тему: « Классификация П О П »	3	2

	Сообщение на тему: Полуфабрикатов из рыбы Сообщение на тему : «Санитарно- технологические требования к оборудованию, инвентарю рабочего места повара»		
III. Обработка мяса и мясопродуктов		13	
Тема 3.3. Обработка мяса и мясопродуктов	Механическая кулинарная обработка мяса Кулинарная разделка бараньей и свиной туши Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши Обработка субпродуктов	4	2
	<u>Лабораторные занятия:</u> Полуфабрикаты из баранины и свинины Приготовление мясных полуфабрикатов Приготовление рубленой массы, котлетной массы и полуфабрикатов из нее Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов Приготовление порционных полуфабрикатов, мелкокусковых Приготовление котлет натуральных из свинины Приготовление фрикаделек	8	2
	<u>Самостоятельные работы по выполнению домашнего задания:</u> <u>Примерная тематика внеаудиторная самостоятельной работы</u> Сообщение на тему : «Санитарно- технологические требования к оборудованию, инвентарю рабочего места повара» Сообщение на тему « Полуфабрикаты из мяса» Сообщение на тему «Требование к качеству полуфабрикатов из свинины» Составить схему организации рабочего места повара в горячем цехе. Составить схему организации рабочих места повара в мясном. Составление кроссворда на тему: «Мясо»	6	2
	Контрольная работа по теме	1	
III. Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи, кроликов		8	
Тема 3. 4. Обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	Характеристика сырья. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и дичи Заправка птицы и дичи Требование к качеству, сроки хранения	3	

			2
	<u>Лабораторные работы:</u> Обработка субпродуктов птицы и дичи Полуфабрикаты из птицы и дичи Заправка птицы без иглы Заправка в кармашек Приготовление полуфабрикатов из филе птицы	5	
	<u>Самостоятельные работы:</u> выполнение домашних заданий по теме 3.4. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1.Сообщение на тему « Полуфабрикаты из птицы» 2.Сообщение на тему « Дичь» 3.Сообщение на тему « Способы заправки птицы и дичи» 4.Составить схему организации рабочих места повара в птицегольевом цехе	4	2
III.Приемы тепловой обработки		4	
Тема 3.5 Способы тепловой обработки	Основные способы Значение тепловой обработки	2	2
	<u>Лабораторные работы:</u> Комбинированные способы тепловой обработки Вспомогательные приемы тепловой обработки	2	2
III. Супы		13	
Тема 3. 6. Супы	Общие сведения о супах Заправочные супы Требование к качеству супов, сроки хранения	3	2
	<u>Лабораторные занятия:</u> Приготовление супов молочных, супы – пюре Приготовление супов с макаронными изделиями и бобовыми Приготовление супов – пюре из круп и бобовых Приготовление супов картофельных с овощами, крупой и бобовыми Приготовление сладких супов Приготовление бульонов, прозрачных супов Приготовление холодных супов	10	2
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по теме 6. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы	6	

	Значение супов в питании человека Энергетическая ценность (калорийность) пищевых продуктов Примерная тематика рефератов: Разновидность борщей Технология приготовления Донских щей Горячий цех и инвентарь для приготовления супов Гарниры для прозрачных супов		
III. Соусы		11	
Тема 3.7. Соусы	Общие сведения о соусах Приготовление мучных пассеровок и бульонов Требование к качеству соусов. Сроки хранения	3	2
	<u>Лабораторные занятия:</u> 1. Соусы мясные красные 2. Соусы белые на мясном и рыбном бульоне(2) 3. Соусы грибные, молочные 4. Соусы сметанные, соусы без муки 5. Соусы сладкие 6. Приготовление мучных пассировок	8	2
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по теме 3. 7. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Составление кроссвордов на тему «Соусов» Составление презентации «Соус белый основной» «Соус сладкий»	4	2
III. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий		6	
Тема 3. 8. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	Подготовка круп к варке Блюда из каш Требование к качеству, сроки хранения	3	2
	<u>Лабораторные занятия</u>	3	2

	Приготовление каш Приготовление лапшевника Блюда из бобовых, макаронных изделий		
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по теме 3.8. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Блюда из круп, бобовых Темы рефератов «Гурьевская каша» «Каши – полезные свойства» «Каша – кормилица наша» «Каши в питании детей» « Блюда из макаронных изделий»	6	
III.Овощные блюда и гарниры		10	
Тема 3.9. Блюда и гарниры из овощей и грибов	Блюда и гарниры из овощей	2	2
	Лабораторные работы Блюда и гарниры из припущенных овощей Блюда и гарниры из жаренных, тушеных овощей Блюда из грибов Приготовление картофеля в молоке Приготовление овощей припущенных в молочном соусе Приготовление картофеля жаренного	8	2
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по теме 3.9. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Блюда и гарниры из овощей Составить технологические карты «Рагу овощное» «Крокеты картофельные» «Пудинг морковный» Сообщение на тему: « Блюда из запеченных овощей» « Блюда из тушеных овощей»	6	2
III. Горячие блюда из рыбы и		13	

нерыбных продуктов моря			
Тема 3.10.Блюда из рыбы	Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы Рыба отварная, припущенная Рыба жаренная, запеченная Требование к качеству рыбных блюд и сроки их хранения	4	2
	Лабораторные занятия: Блюда из запеченной рыбы Блюда из припущенной рыбы Блюда из рыбной котлетной массы Блюда из морепродуктов Рыбные котлеты Блюда из отварной рыбы Рыба припущенная с белым соусом Тельное из рыбы	8	2
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по теме 3. 10. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1.Сообщение на тему « Блюда из рыбы» 2.Сообщение на тему «Блюда из морепродуктов» 3.Сообщение на тему « Блюда из запеченной рыбы» 4.Сообщение на тему «Блюда из жаренной рыбы» 5.Составление презентации «Блюда из рыбы» 6.Составление кроссворда по теме 3.10.	10	2
	Контрольная работа по теме:	1	
III. Горячие блюда из мяса и мясопродуктов		11	
Тема3. 11. Блюда из мяса и мясопродуктов	Изменения, происходящие при тепловой обработке Отварные мясные блюда Жаренье мяса Блюда из рубленого мяса Блюда из субпродуктов Требование к качеству, сроки хранения	3	2
	Лабораторные занятия: ЛПЗ: Жарка мяса крупными кусками ЛПЗ: Жарка мелкими кусками	8	2

	ЛПЗ: Приготовление блюд из рубленой массы ЛПЗ: Тушеные мясные блюда ЛПЗ: Запеченные мясные блюда ЛПЗ: Припущенные мясные блюда ЛПЗ: Блюда из котлетной массы		
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по теме 3. 11. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Кухни мира. Примерная тематика рефератов: Технология приготовления «Бифштекс натуральный» Технология приготовления «Шашлык по - кавказки.» «История возникновения бефстроганов»	3	
III. Горячие блюда из птицы, дичи, кролика		8	
Тема 3. 12. Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи Требование к качеству блюд из птицы и дичи, сроки хранения Лабораторные занятия: Отварная птица Жареная птица и дичь Тушеные блюда из птицы Приготовление жаренного цыпленка Приготовление котлет натуральных из филе птицы Приготовление котлет – по –киевски	2 6	2
	Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Составление кроссвордов по теме Составление презентации «Жареная птица и дичь» Составление презентации по теме: Котлеты по –киевски	3	2
III. Блюда из яиц и творога		6	
Тема 3. 13. Блюда из яиц и творога	Варка яиц, жаренные и запеченные яичные блюда Горячие блюда из творога Замороженные полуфабрикаты творожных блюд Требование к качеству, сроки хранения	2	2
	Лабораторные работы:	4	2

	Приготовление вареников с творогом Приготовление вареников ленивых Приготовление запеканки из творога Холодные блюда из творога		
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по теме 3.13 Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Приготовление творожной массы Пудинг из творога	2	2
III. Холодные и горячие блюда и закуски		12	
Тема 3.14 Холодные блюда и закуски	Основные продукты, применяемые для приготовления блюд Требование к качеству, сроки хранения	2	2
	Лабораторные занятия: Бутерброды, салаты, винегреты Овощные и грибные блюда и закуски Рыбные и мясные закуски(2) Приготовление паштета печеночного Приготовление винегрета	9	2
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по теме 3.14. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Приготовление творожной массы Пудинг из творога Подготовка продуктов для гарниров Бутерброды Бутерброды закусочные (канапе)	5	
	Зачет по теме:	1	
III. Сладкие блюда		4	
Тема 3.15. Сладкие блюда	Натуральные свежие фрукты и ягоды Требование к качеству сладких блюд, сроки хранения Сладкие блюда из концентратов	2	
	Лабораторные занятия: Приготовление железированных блюд	2	

	Приготовление компотов, желеобразные блюда		
III. Напитки		2	
Тема 3.16. Напитки	Характеристика напитков	1	
	<u>Лабораторные занятия:</u> Приготовление кофе, какао	1	2
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по теме 3.16. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы «История чая» «Пищевая ценность шоколада» Выполнение презентации «Чай»	3	
III. Изделия из теста		11	
Тема 3. 17. Изделия из теста	Дрожжевое тесто Бездрожжевое тесто Изделия из теста Требование к качеству, сроки хранения	3	2
	<u>Лабораторные занятия:</u> Тесто для блинов и оладий Приготовление фаршей Дрожжевое тесто Изделия из дрожжевого теста Фарш капустный	8	2
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по теме 3.17. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Презентация приготовления дрожжевого теста Презентация приготовления изделий из бездрожжевого теста Сообщение на тему «Фарши, начинки»	9	
III. Основы лечебного питания		2	

Тема 3. 18. Основы лечебного питания	Основы лечебного питания Характеристика диет Холодные диетические блюда Супы Вторые горячие блюда Сладкие напитки и блюда Требование к качеству	2	2
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по теме 3.18. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1.Сообщение на тему « Виды диет» 2. Сообщение на тему « Холодные диетические блюда» 3.Презентации 4. Реферат « Диетические блюда» 5. Реферат « Требования к качеству и сроки хранения диетических блюд»	5	2
	Контрольная работа по курсу:	1	
	Всего	224	2
	РАЗДЕЛ 1.4 «Товароведение пищевых продуктов»		
Тема 4.1. Общие сведения о пищевых продуктах.	Введение. Вода. Минеральные вещества. Углеводы. Жиры. Качество пищевых продуктов	2	2
	Лабораторные работы: Основы хранения и консервирования пищевых продуктов. Классификация пищевых продуктов. Товарное соседство	2	
	<u>Самостоятельная работа обучающихся</u> Систематическая проработка сообщений конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка сообщений. Решение профессиональных задач	3	2
	<u>Зачет по теме 4.1 :</u>	1	
4.2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки	Химический состав и пищевая ценность овощей и грибов. Продукты переработки овощей, плодов и грибов	2	2
	Практическое занятие: Изучение овощей, плодов и изучение показателей качества грибов.	2	2

4.3.Рыба и рыбные продукты	Химический состав и пищевая ценность рыбы	2	
	Практическое занятие: Изучение структуры и содержание стандартов рыбы Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества рыбы	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся - Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). - Подготовка сообщений. - Решение профессиональных задач. - Составить реферат на тему: Рыбные консервы и пресервы.	3	
4.4.Мясо и мясные продукты	Виды мясных продуктов, полуфабрикатов. Колбасные изделия, мясокопченности	2	2
	Практическое занятие: Изучение структуры и содержание стандартов мяса и мясопродуктов Субпродукты, мясные консервы	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся. Написать сообщение на тему «Мясные консервы»	1	
	Зачет по теме 4.4.:	1	2
4.5.Молоко и молочные продукты	Виды молочных продуктов	2	2
	Практическое занятие: Изучение ассортимента и показателей качества молока и кисломолочных продуктов	3	2
	Самостоятельная работа обучающихся. Написать сообщение на тему: Ассортимент сыров» Написать сообщение на тему: «Виды молочных продуктов»	4	2
4.6.Яйца и яйцепродукты.	Яйца куриные, куриные продукты	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Составить сообщение на тему: «Яйца и куриные продукты.»	2	2
4.7 Пищевые жиры.	Виды пищевых жиров	2	2
	Практическое занятие Изучение Животных жиров. Спреды и топлёные смеси	2	2
	Зачет по теме 4.7:	1	2

4.8.Зерно и продукты его переработки	Виды зерновых культур. Макароны изделия	2	2
	<u>Лабораторные работы</u> Изучение ассортимента хлеба и хлебобулочные изделия	2	2
	<u>Самостоятельная работа, обучающихся</u> Составить сообщение на тему: Хлеб всему голова.	4	2
4.9.Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия	Крахмал. Сахара. Кондитерские изделия, Какао –порошок	1	2
	<u>Практическое занятие</u> Изготовление повидло, джем, варенье, цукаты	2	2
	<u>Самостоятельная работа обучающихся</u> Написать реферат на тему: Разновидность джемов.	4	2
4.10. Вкусовые продукты	Пряности, приправы.Хлебный квас и напитки из хлебного сырья. Алкогольные напитки.	2	2
	<u>Практическое занятие:</u> Чай. Кофе	1	
	<u>Самостоятельная работа обучающихся:</u> Подготовить сообщение на тему Разновидности сортов кофе .	1	
4.11. Пищевые продукты	Хлебопекарные дрожжи. Разрыхлители. Пищевые красители, добавки. Генетические модифицированные пищевые продукты	2	
	<u>Контрольная работа по курсу:</u>	1	
	Всего:	67	

	РАЗДЕЛ 1.5 « КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ »		
Раздел 1. Основы теории бухгалтерского учета		14	
Тема 1.1. Основы теории бухгалтерского учета	<p>Цели, задачи и предмет учебной дисциплины, межпредметные связи. Хозяйственный учёт: понятие, виды. Измерители, применяемые в учёте. Сущность, задачи и функции бухгалтерского учёта в условиях современной экономики.</p> <p>Предмет и метод бухгалтерского учёта. Объекты и элементы метода бухгалтерского учёта. Нормативные документы.</p> <p>История развития средств вычисления. Микрокалькуляторы: классификация, устройство и технико-эксплуатационные характеристики, операции по вычислению. Решение задач.</p> <p>Понятие о документах учета: их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью, классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению. Правила хранения бухгалтерских документов.</p>	4	2
	<p>Практические занятия:</p> <p>1. Составление первичных документов. Исправление ошибок в документах</p>	1	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>-систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);</p> <p>-Решение задач с помощью микрокалькулятора.</p> <p>-Подготовка докладов по теме «Современные средства вычисления»</p>	2	2
Тема 1. 2. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	<p>. Цена понятие, назначение. Виды цен применяемых в общественном питании, их структура.</p> <p>Торговая наценка, её назначение и размеры. Основные этапы ценообразования. Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию собственного производства. Калькуляция: определение, назначение, исходные данные, последовательность этапов. План-меню, его содержание и назначение. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных</p>	4	2

	кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их использование. Калькуляция свободных розничных цен на продукцию собственного производства.		
	. Практические занятия: 1. Определение норм вложения сырья с учётом взаимозаменяемости продуктов. 2. Калькуляция розничных цен на холодные и первые блюда. 3. Калькуляция розничных цен на соусы, вторые блюда, гарниры. 4. Калькуляция розничных цен на напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия	4	2
	Контрольные работы 1. «Основы теории бухгалтерского учета» (по вариантам)	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - расчёт потребности в сырье, необходимом для выпуска запланированного количества блюд и изделий	3	2
Раздел 2. Бухгалтерский учёт в общественном питании		27	
Тема 2. 1. Учёт сырья, товаров и тары в кладовых	Материальная ответственность: понятие, организация, документальное оформление. Оформление доверенностей, контроль за их использованием. Источники и учёт поступления продуктов, товаров и тары. Документальное оформление поступления сырья, продуктов и тары. Отпуск продуктов и тары из кладовой. Учёт продуктов в кладовой и в бухгалтерии. Товарная книга: назначение, порядок ведения. Отчётность материально-ответственных лиц по товарам и таре.	3	2
	Практические занятия 1. Оформление доверенностей. Составление товарных накладных и счетов-фактур. 2. Оформление накладных на отпуск продуктов и тары из кладовой	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по	1	2

	<p>вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);</p> <p>- ознакомление с договором об индивидуальной (коллективной) материальной ответственности</p>		
Тема 2.2. Учёт сырья на производстве, реализация готовой продукции.	<p>Задачи и принципы бухгалтерского учёта производства и реализации готовой продукции. Материальная ответственность на производстве. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление реализации готовой продукции в зал в зависимости от назначения, формы обслуживания. Отчётность о реализации изделий кухни.</p>	3	2
	<p>Практические занятия</p> <p>1. Оформление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции.</p> <p>2. Оформление наряда-заказа и отчёта по цеху (по заданию преподавателя)</p>	2	2
	<p>. Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>- систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);</p> <p>- работа с нормативной документацией.</p> <p>Индексы пищевых добавок, представляющих угрозу здоровью.</p> <p>Пищевые добавки, запрещенные в России.</p> <p>Добавки в пищевых продуктах.</p> <p>Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».</p> <p>Получение кислот из растительного сырья.</p>	3	
Тема 2.3. Учёт денежных средств, расчётных и кредитных операций.	<p>. Учёт денежных средств и расчётных операций: задачи. Порядок ведения и оформления кассовых операций.</p> <p>Безналичные расчёты в Российской Федерации. Порядок открытия расчётного счёта. Документальное оформление безналичных перечислений. Понятие подотчётного лица. Учёт расчётов с подотчётными лицами, составление авансового отчёта. Организация учёта расчётов с покупателями и заказчиками. Учёт расчётов с поставщиками и подрядчиками. Учёт кредитов и займов. Учёт расчётов с разными дебиторами и кредиторами.</p>	2	2

	Практические занятия 1. Заполнение книги кассира - операциониста, оформление приходных и расходных кассовых ордеров.	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);	4	
Тема 2.4. Учёт расчётов по оплате труда.	Состав фонда оплаты труда. Учёт труда: задачи, расчёты по его оплате. Формы и системы оплаты труда. Учёт использования рабочего времени и норм выработки. Расчёт заработной платы различным категориям работников, надбавок. Доплат, компенсаций. Порядок расчёта среднего заработка. Расчёт оплаты труда за дни очередного отпуска. Расчёт пособий по временной нетрудоспособности. Удержания и вычеты из заработной платы. Документальное оформление расчётов по оплате труда. Порядок обязательных отчислений по отношению к фонду оплаты труда.	3	2
	Практические занятия 1. Оформление табеля учёта использования рабочего времени. 2. Расчёт заработной платы различным категориям работников при повременной оплате труда, за отпуск, пособия по временной нетрудоспособности, доплат. Надбавок. 3. Расчёт удержаний из заработной платы	3	2
	Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);	4	2
Тема 2.5. Учет предметов материально-технического оснащения. Инвентаризация	Содержание учебного материала Понятие об основных средствах, предметах материально-технического оснащения, малоценном и быстроизнашивающемся инвентаре. Документальное оформление. Порядок списания. Инвентаризация: понятие, задачи, сроки и техника проведения, документальное оформление. Общие правила проведения инвентаризации. Роль инвентаризации в обеспечении контроля за сохранностью материальных ценностей и денежных средств. Выявление результатов инвентаризации, их утверждение.	4	2

	Практические занятия 1. Оформление инвентаризационной описи и сличительной ведомости.	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);	4	2
	Контрольные работы 1. Итоговая контрольная работа по дисциплине.	1	2
	Всего	63 (42+21 с)	
	РАЗДЕЛ 1.6. « Организация обслуживания»		2
Тема 1. Обслуживание потребителей в зале ресторана	Введение Прием заказа. Выполнение заказа. Основные способы подачи блюд. Расчет с потребителями	5	2
	Лабораторные работы: Сервировка стола в соответствии с заказом. Прием перекладывания вторых горячих блюд Оформление бланка счета, бланка реестра Сбор использованной посуды, в « 3 тарелки» Уборка и замена использованных тарелок, приборов и скатертей	5	2
	Самостоятельные работы Примерная тематика рефератов: Варианты сервировок стола. Официант история профессии. Обслуживание потребителей.	5	2
	Зачет по теме 1.:	1	
Тема 2.0. Особенности подачи закусок,	Получение буфетной продукции.	1	2

блюд и напитков.			
	Лабораторные работы: Подача холодных блюд и закусок. Подача горячих закусок. Подача супов. Подача сладких блюд. Подача напитков. Прием откупоривания бутылок и разлива напитка	6	2
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по теме 2. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); Рыба жаренная фри Рыба запеченная в раковине (кокиль из рыбы) Филе в соусе мадера Подача бефстроганов Яйцо с гарниром	5	2
Тема 3. Особенности подачи к столу винно – водочных напитков, их свойства и достоинства.	Аперитивы. Совместимость вина и блюд. Вкусовые достоинства вина. Что должен знать официант о классификации винно – водочных напитков	3	2
	Лабораторные работы: Подготовка вина к подаче на стол.	2	
	Самостоятельная работа выполнение домашних заданий по теме : Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Примерная тематика рефератов: Французские вермуты Итальянские вермуты Херес Порто Совместимость вин Вкусовые достоинства вин	6	2
	Зачет по теме 3	1	

Тема 4. Сомелье новая профессия в ресторанном бизнесе	Обязанности сомелье. Понятия и характеристики вина, используемые в повседневной работе сомелье. Функции и обязанности сомелье при подаче вина потребителям	3	
	Лабораторные работы: Составление карты вин	2	2
	Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Принципы сочетания вина и блюд местной кухни Принцип цветовой гармонии Золотые правила выбора вин Подача вина к столу.	6	2
Тема 5. Культура обслуживания и правила этикета.	Показатели культуры обслуживания. Правила этикета.	1	
	Самостоятельная работа выполнение домашних заданий по теме : Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Реферат: Правила этикета	2	2
Тема 6. Специальные формы организации питания.	Система питания. Обслуживание участников съездов, конгрессов, совещаний	2	2
	Лабораторные работы: Обслуживание по типу «шведского стола» и сырной тележки. Обслуживание в номерах гостиницы.	2	2
	Зачет по теме 6	1	
Тема 7. Обслуживание банкетов и приемов.	Порядок обслуживания торжеств. Банкет за столом полным обслуживанием официантами. Банкет – фуршет. Банкет – коктейль. Банкет – чай. Обслуживание свадебного банкета.	7	2
	Лабораторные работы: Оформление заказа – счета	3	2
Тема 8. Особенности организации	Обслуживание групп туристов в ресторане. Обслуживание индивидуальных туристов в ресторане.	2	2

питания иностранных туристов.			
	Самостоятельная работа выполнение домашних заданий по теме : Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Индивидуальное обслуживание	2	2
Тема 9. Потребительский спрос и реклама.	Изучение потребительского спроса. Реклама ресторанов. Продвижение ресторанных услуг.	2	2
	Контрольная работа по курсу « Организации обслуживания на предприятиях общественного питания	1	
	Всего:	84	
	РАЗДЕЛ 1.7. Организация производства		
РАЗДЕЛ 1. Характеристика предприятий общественного питания		6	2
Тема 1.7.1 Основные типы предприятий общественного питания	Введение. Состояние, задачи и перспективы развития общественного питания. Основные направления совершенствования организации общественного питания	2	2
Тема 2.7.1. Основные классы поп.	Состояние, задачи и перспективы развития общественного питания	1	2
Тема 3.7.1 Рациональное размещение сети поп	Предприятия общественного питания, определение, классификация, виды, структура, особенности деятельности; Предприятия быстрого обслуживания (стационарные и передвижные), особенности деятельности; понятие о розничной торговле в общественном питании (магазины-кулинарии, мелкорозничная сеть); Принципы размещения сети п.о.п.	1	2
	Практическое занятие: Изучение классификации, видов, структуры предприятий общественного питания	2	2
	Самостоятельная работа: выполнение домашнего задания по разделу. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы : Рефераты: 1. Перспективы развития общественного питания 2. Направления совершенствования организация общественного питания	4	

Раздел 2. Производственные помещения ПОП и их оборудование		8	
Тема 2.7.1 Структура управления рестораном	Должностные характеристики. признаки классификации (ассортимент продукции, характер производства, место расположение, обслуживаемый контингент, специфика обслуживания)	1	2
	Самостоятельная работа: выполнение домашнего задания по разделу. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы : признаки классификации, основные типы п.о.п., требования к предприятиям, анализировать ситуационные задачи по организации п.о.п. в зависимости от типа предприятия обслуживаемого контингента.	2	2
Тема 3.7.2. Характеристика технологического процесса на ПОП	Основные понятия и определения (цех, производство); структура производства ((цеховая и безцеховая); производственные помещения и требования к ним; понятия о технологических линиях, рабочих местах; организация рабочих мест.	1	
Тема 4.7.2. Заготовочные цехи	Организация работы цехов (овощного, мясного , рыбного и прицепольевого) с полным производственным циклом, на сырье и на полуфабрикатах. Оборудование . организация рабочих мест при обработке сырья и изготовлении полуфабрикатов, инвентарь, инструменты. Сроки хранения и условия транспортировки полуфабрикатов. Использование пищевых отходов. Безопасность в цехах и охрана труда.	1	2
Тема 5.7.2.. Доготовочные цехи	Организация работы цехов (овощного, мясного , рыбного и прицепольевого) с полным производственным циклом, на сырье и на полуфабрикатах. Оборудование . организация рабочих мест при обработке сырья и изготовлении полуфабрикатов, инвентарь, инструменты.	1	2
Тема 6.7.2. Специализированные цехи	Организация работы цехов (кондитерского цеха) с полным производственным циклом, на сырье и на полуфабрикатах. Оборудование . организация рабочих мест при обработке сырья и изготовлении полуфабрикатов, инвентарь, инструменты	1	2
Тема 7. 7. 2. Виды кухонной посуды	Назначение, состав, функции и роль Организация складских операций: приемка, хранение и отпуск, документальное оформление. Средства механизации погрузочно-разгрузочных работ на складе.Тарное хозяйство – назначение, роль и состав. Классификация и виды тары. Стандартизация и унификация тары.Организация экспедиционно-диспетчерских служб	1	2

	Практическое занятие: изучение назначения, состава, функции и роль складского хозяйства.	1	2
Тема 8.7.2. Бракераж готовой продукции	Организация контроля качества кулинарной продукции на предприятии общественного питания (бракераж, экспедиции). Условия и сроки реализации пищи	2	2
	Практические занятия: Ознакомление с видами кухонной посуды Оформление бракеража журнала	3	2
	Самостоятельная работа: выполнение домашнего задания по разделу. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы : признаки классификации, основные типы п.о.п., требования к предприятиям, анализировать ситуационные задачи по организации п.о.п. в зависимости от типа предприятия обслуживаемого контингента	5	2
Раздел 3 Организация обслуживания потребителей в столовых и буфетах		1	
Тема 1.7.3. Формы обслуживания в столовых	Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг. Состав помещений для потребителей, их назначение и размещение. Оснащение торговых помещений мебелью, торговым оборудованием, посудой, инвентарем и столовым бельем. Организационная подготовка предприятий к обслуживанию потребителей. Меню, прейскуранты, карты вин, их назначение, состав, использование и оформление.	1	2
	Самостоятельная работа: выполнение домашнего задания по разделу. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Темы рефератов: Формы обслуживания Составления меню Составления карт вин Методы обслуживания Выбор мебели для оснащения помещений	8	
Раздел 4 Торговые и подсобные		12	2

помещения ресторана, их оборудования			
Тема 1.7.4. Классификация буфетов	Правила оказания услуг. Встреча и прием заказа, получение блюд и напитков, правила подачи блюд и напитков, расчет с посетителями	1	2,3
Тема 2.7.4. Виды торговых помещений	Изучить характеристику предприятий общественного питания, классификацию предприятий по производственно-торговому признаку, основные типы предприятий их виды услуг	2	2,3
	Практическое занятие: Оформление, удобства, планировка, освещение	1	
Тема 3.7.4 Оборудование залов	Основным оборудованием зала ресторана является мебель Их предназначение, расположение, оборудование	2	
Тема 4.7.4. Буфеты. Сервизная. Бар при ресторане	Виды буфетов. Их предназначение, расположение, оборудование	2	2,3
Тема 5.7.4. Моечная столовой посуды	Назначение, расположение, Оборудование	1	2,3
Тема 6.7.4. Контрольно- кассовые машины	Назначение, виды аппаратов, расположение.	1	
	Практические занятия: 1.Изучение пиктограмм для вестибюля ресторана(кафе) 2.Изучение норм освещенности, температуры и краткости воздухообмена в помещении ресторана 3.Оформление журнала отчетности учета посуды и приборов, выдаваемых под отчет работником предприятия 4.Оформления акта на бей, лом, утрату, столовой посуды и приборов Изучение режима применения моющих средств допустимых для мытья посуды на предприятиях общественного питания 5. Составление гигиенического плана ресторана(кафе, бара, бистро	5	2,3
	Самостоятельная работа: выполнение домашнего задания по разделу. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: проработка конспектов Написание реферата Примерная тематика рефератов: 1. Интерьер	4	2,3

	2.Сервизная 3.Бар 4.Виды посуды		
Раздел 5 Столовая посуда, столовые приборы, столовое белье		9	2,3
Тема 1.7.5 Посуда.	Виды, ассортимент, назначение	1	2,3
Тема 2.7.5 Столовые приборы	Виды, ассортимент, назначение	1	2,3
	Практические занятия. 1.Назначение фарфоровой и фаянсовой посуды по видам 2. Назначение хрустальной и стеклянной посуды по видам 3.Назначение столовых приборов по видам 4.Назначение металлической посуды по видам 5.Отработка навыков	5	2,3
	Самостоятельная работа: выполнение домашнего задания по разделу. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Написание рефератов: 1.Виды хрустальной посуды 2.Виды стеклянной посуды 3.Виды столовых приборов, назначение Презентации: Столовая посуда Столовые приборы	5	2,3
Раздел 6. Подготовка к обслуживанию потребителей		17	2,3
Тема 1.7.6. Обязанности метрдотеля	Основные понятия органолептического метода оценки качества пищевого сырья и продуктов. Классификация, условия и методика проведения анализа. Критерии оценки	2	2,3
Тема 2.7.6. Требования предъявляемые к официанту	Работа с посетителями, методика и техника обслуживания Знание ассортимента – меню Знание ассортимента всей винной карты Знание должностных инструкций	4	

	Практические занятия: 1.Изучение норм. Формы одежды обуви официантов ресторанов и кафе. 2.Составление графика работы 3.Уборка помещений ресторана. Расстановка мебели 4.Изучение вариантов размещения обеденных столов в зале 5.Получение и подготовка столового белья, посуды, приборов к обслуживанию 6.Техника полировки тарелок перед сервировкой стола 7.Подготовка столовых приборов к сервировке 8. Накрытие столов скатертями(2) 9. Предварительная сервировка стола 10. Варианты предварительной сервировки стола 11.Методы организации труда официантов, графики выхода на работу	11	
	Самостоятельная работа: выполнение домашнего задания по разделу. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: проработка конспектов	3	2,3
Раздел 7 Основы составления меню		4	
Тема 1.7.7. Назначение и принципы составления меню	Принципы составления меню	1	2,3
	Практические занятия: Принцип составления меню	2	
	Итоговый тестовый контроль по пройденному курсу « Организация производства»	1	
	Всего:	93	
	РАЗДЕЛ 1.8. Рисование и лепка		
Раздел 1. Основы рисунка		3	
1.1.	Введение. Цель и задачи рисунка.	1	
1.2.	Материалы и принадлежности для рисунка.	1	
1.3.	Техника рисунка. Организация рабочего места	1	

	Самостоятельная работа обучающихся. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы Подготовка сообщений. Решение профессиональных задач.	2	2
Раздел 2. Геометрические композиции в рисунке		4	
2.1.	Понятие о композиции. Развитие чувства композиции.	1	2
2.2.	Простейшие упражнения по рисованию.	1	
2.3	Рисование плоских геометрических фигур	1	
	Практическое занятие: Выполнение рисунка геометрическим методом	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным. Подготовка сообщений. Проработка упражнений по рисованию различных предметов	2	2
Раздел 3. Орнамент		6	
3.1.	Из истории орнамента.	1	2
3.2.	Изобразительные средства орнамента. Виды орнаментов	2	2
3.3	Виды орнаментов	1	2
	Практическое занятие: Рисование орнаментов. Рисование бордюров	2	2
	. Самостоятельная работа обучающихся - Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). - Подготовка сообщений. - Решение профессиональных задач. - Составить кроссворд на тему: Ассортимент орнаментов.	2	2

Раздел 4. Цвет в композиции рисунка.		5	
4.1.	Понятие о цвете. Цветовой спектр и цветовой круг.	1	
4.2.	Ахроматические и хроматические цвета.	1	
4.3.	Основные характеристики. Колорит, цветовая гармония	1	
	Практические занятия: Смешивание цвета Техника работы акварелью	2	
	Самостоятельная работа выполнение домашних заданий по теме : Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Примерная тематика рефератов: Французские вермуты Итальянские вермуты Херес Порто Совместимость вин Вкусовые достоинства вин	4	2
Раздел 5. Рисование с натуры		2	3
5.1.	Понятие о рисунке с натуры, натюрморта. Восприятие пространства.	1	
	Практические занятия: Рисование с натуры. Рисование теневого рисунка	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Написать сообщение на тему: Теневой рисунок	4	2
Раздел 6. Рисование с натуры геометрических фигур и предметов быта		3	
6.1.	Рисование с натуры объемных предметов геометрической формы. Рисование натюрморта из объемных геометрических тел.	1	2
.	Практическое занятие: Рисование предметов из домашнего обихода. Рисование натюрморта из предметов быта. Рисование натюрморта из объемных геометрических фигур. Рисование с натуры геометрических объемных предметов	2	2

Раздел 7. Рисование с натуры овощей, фруктов и растений		4	2
7.1.	Рисование с натуры фруктов и овощей. Рисование растений	1	
	Практическое занятие: Рисование с натюрморта из плодов. Рисование с растений. Рисование корзин с цветами, фруктами	3	2
	Самостоятельная работа обучающихся Составить сообщение о натюрморте	2	2
Раздел 8. Рисование с натуры животных и птиц		4	2
8.1.	Анималистический жанр в искусстве. Наброски и зарисовки с натуры птиц	1	
8.2.	Рисунки с натуры животных и птиц.	1	
	Практическое занятие, тема: Рисование животных и рыб	2	2
	Самостоятельная работа, обучающихся Составить сообщение на тему: Анималистический жанр»	4	2
Раздел 9. Рисование пирожных и тортов. Композиция тортов		7	
9.1.	Рисование с натуры пирожных.	1	
9.2.	Рисование с натуры тортов различной формы	1	
9.3.	Композиция квадратного и круглого тортов	1	
9.4.	Использование законов композиции для декоративного оформления тортов. Композиция пирожных и корзинок с цветами, бутербродов	2	
	Практическое занятие: Рисование тортов различной формы. Оформление композиций квадратных и круглых тортов. Оформление пирожных	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Написать реферат на тему: Использование законов композиции для декоративного оформления тортов.	2	
Раздел 10. Основы лепки		5	
10.1.	Содержание и задачи лепки.Инструменты и материалы для лепки. Приемы и техника лепных изображений	2	2
10.2.	Виды скульптурных изображений	1	

	Практическое занятие: Лепка растений и рельефного орнамента, овощей, фруктов, грибов	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему «Лепка».	2	2
Раздел 11 Изготовление макетов тортов		4	
11.1	Особенности изготовления макетов тортов. Изготовление макетов тортов по эскизам	1	
	Практическое занятие: Самостоятельное изготовление тортов	3	2
	Тест по пройденному курсу «Рисование и лепка»	1	2
	всего	72	
	ТЕМА 1.9 Контроль качества продуктов и услуг		
Тема 1. 1. Проблемы продовольствия и пути их решения	Население земного шара. Химическая структура пищи. Пути решения продовольственной проблемы. Термины и определения.	1	2
Тема 1.2. Классификация пищевых продуктов и химических соединений в пищевых продуктах	Группы пищевых продуктов. Соединения пищевых продуктов Контаминанты и ксенобиотики	1	2
Тема 1. 3. Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья.	Загрязнители пищевых продуктов. Токсины микроорганизмов. Токсичные элементы. Антибиотики. Пестициды. Пищевые добавки.	1	2
Тема 1. 4. Органолептический (сенсорный) анализ в контроле качества пищевых продуктов.	Органолептические методы исследования. Дегустаторы. Данные по определению вкусовой чувствительности.	1	2

<p>. Тема 1. 5.</p> <p>Токсиколого-гигиенические характеристики контаминантов.</p> <p>Способы их количественного определения.</p>	<p>Загрязнение пищевых продуктов и продовольственного сырья токсичными веществами, продуктами метаболизма, хозяйственной деятельности человека и выбросами промышленных предприятий.</p> <p>Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве.</p> <p>Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве</p>	9	2
<p>Тема 1.5.1.</p> <p>Загрязнение пищевых продуктов и продовольственного сырья токсичными веществами, продуктами метаболизма, хозяйственной деятельности человека и выбросами промышленных предприятий.</p>	<p>Токсичные элементы.</p> <p>Микотоксины.</p> <p>Диоксины.</p> <p>Полициклические ароматические углеводы.</p>	4	2
<p>Тема 1.5.2.</p> <p>Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве.</p>	<p>Антибиотики и противомикробные средства.</p> <p>Гормональные препараты.</p>	2	2
<p>Тема 1.5.3.</p> <p>Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве.</p>	<p>Регуляторы роста растений.</p> <p>Нитраты, нитриты, нитрозосоединения.</p> <p>Пестициды.</p>	3	2
	<p>Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по теме 5</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Необходимость в антибиотиках.</p> <p>Влияние гормональных препаратов на организм человека.</p> <p>Примерная тематика рефератов:</p> <p>Антибиотики в природе.</p> <p>Применение пестицидов и нитратов в сельском хозяйстве.</p> <p>Использование регуляторов растений в сельском хозяйстве.</p> <p>Опасность пестицидов для человека.</p>	5	2
<p>Тема 1.6.</p> <p>Пищевые добавки.</p>	<p>Определение и классификация пищевых добавок.</p> <p>О безопасности пищевых продуктов.</p>	8	2

	Основные группы пищевых добавок		
Тема 1.6.1. Определение и классификация пищевых добавок	Определение и классификация пищевых добавок.	1	2
Тема 1.6.2. О безопасности пищевых добавок.	О безопасности пищевых добавок.	1	2
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по теме 5.6.2. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Пищевые ресурсы человечества. Проблемы сохранения человеческих ресурсов. Примерная тематика рефератов: Генетически модифицированные продукты. Добавки в пищевых продуктах. Соя, и ее польза для здоровья. Экология и здоровье человека	5	2
Тема 1.6.3. Основные группы пищевых добавок.	Консерванты. Антиокислители-антиоксиданты. Вещества, влияющие на структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов. Подслащивающие вещества. Ароматизаторы и вещества, усиливающие аромат и вкус. Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов.	6	2
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по теме 5. 6.3. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Использование консервантов. Индексы пищевых добавок, представляющих угрозу здоровью. Пищевые добавки, запрещенные в России. Добавки в пищевых продуктах. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Получение кислот из растительного сырья.	5	2
Тема 1.7. Генномодифицированные	Генномодифицированные продукты. Методы определения генномодифицированных продуктов.	2	2

продукты	.		
Тема 1.8. Биологически активные добавки	Биологически активные добавки	2	
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по теме 8. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Влияние БАДов на организм человека. Интерес человечества к БАДам. Виды комплексов биологически активных добавок. Описать подробнотематику эффекты, производимые биологически активными добавками.	5	
Тема 1.9. Сертификация.	Сертификация как процедура подтверждения соответствия. Декларирование соответствия. Сертификация пищевых продуктов. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий.	4	
	Контрольная работа по курсу «Контроль качества продуктов и услуг»	1	
	Всего	45	
УП.03	РАЗДЕЛ X УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА	468	
Тема 1. 10.Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	Вводное занятие. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания. Ознакомление с лабораторией. Вводный инструктаж по технике безопасности при работе в овощном цехе. Механическая кулинарная обработка капустных и луковых овощей. Механическая кулинарная обработка тыквенных и томатных овощей, свежих и солёных огурцов. Фарширование овощей. Механическая кулинарная обработка листовых и пряных овощей, свежих, сушеных и соленых грибов.	24	
Тема 2.10.Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных морепродуктов	Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы Механическая кулинарная обработка осетровой рыбы Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жаренья во фритюре Подготовка щуки и судака для фарширования Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.Процесс обработки крабов, креветок. Омаров и лангустов, речных раков, кальмаров	42	
Тема 3. 10.Механическая кулинарная обработка мяса,	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, варки и	54	2

мясопродуктов и птицы.	<p>тушения</p> <p>Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины</p> <p>Механическая кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туш, деление туш на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование.</p> <p>Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, тушения из свинины, баранины и телятины. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из туш мелкого рогатого скота, свинины и телятины.</p> <p>Приготовление натуральной рубленой массы из мяса скота и полуфабрикатов из нее.</p> <p>Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</p> <p>Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи. Приготовление полуфабрикатов и котлетной массы из птицы.</p>		
<p>Тема 4.10</p> <p>Приготовление супов.</p>	<p>Технология приготовления бульонов.</p> <p>Технология приготовления щей, борщей</p> <p>Технология приготовления рассольников</p> <p>Технология приготовления картофельного супа и супа – лапши домашней</p> <p>Технология приготовления мясной сборной солянки</p> <p>Технология приготовления прозрачного мясного супа</p> <p>Технология приготовления молочного и супа –пюре из разных овощей</p>	42	
<p>Тема 5.10.</p> <p>Приготовление соусов</p>	<p>Инструктаж по Т. Б. Приготовление соусов</p> <p>Приготовление красного основного, белого основного и его производных</p> <p>Приготовление молочного, сметанного соусов и их производных.</p> <p>Приготовление холодных соусов, маринада овощного с томатом и заправок.</p>	24	2
<p>Тема 6.10.</p> <p>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	<p>Приготовление каш и блюд из вязких каш.</p> <p>Приготовление блюд из бобовых, макаронных изделий.</p>	18	2
<p>Тема 7.10.</p> <p>Блюда и гарниры из овощей</p>	<p>Приготовление блюд, гарниров из отварных, припущенных овощей.</p> <p>Приготовление блюд, гарниров из жаренных овощей</p> <p>Приготовление блюд, гарниров из овощных масс</p> <p>Приготовление блюд из фаршированных, тушеных овощей</p>	30	2
<p>Тема 8.10.</p> <p>Холодные блюда и закуски.</p>	<p>Приготовление салатов из сырых овощей</p> <p>Приготовление салатов из вареных овощей</p> <p>Приготовление холодных рыбных блюд и закусок</p> <p>Приготовление холодных блюд и закусок из мяса</p>	36	2

Тема 9.10. Рыбные блюда	Приготовление отварной, припущенной рыбы Приготовление рыбы, жаренной основным способом. Приготовление блюд из запеченной рыбы Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	36	2
Тема 10.10. Мясные блюда.	Приготовление мяса отварного с гарниром Приготовление мяса, жаренного порционными кусками Приготовление мяса жаренного мелкими кусками Приготовление мяса тушеного и шпигованного Приготовление плова, рагу. Приготовление блюд из котлетной массы; котлеты.биточки Приготовление блюд из птицы; куры отварные, жаренные	42	2
Тема 11.10.	Варка яиц вкрутую, всмятку, в мешочек Приготовление яичницы- глазуньи натуральной, яичницы с гарниром Приготовление омлетов натурального, фаршированного и смешанного Приготовление блюд из творога; творог с молоком, сметаной, сахаром, вареники с творогом	24	2
Тема 12.10. Сладкие блюда горячие напитки.	Приготовление компотов из свежих плодов и ягод Приготовление киселей, муссов Приготовление чая с сахаром, лимоном, кофе натурального	18	2
Тема 13.10. Блюда лечебного питания	Приготовление холодных блюд; салат из морковки с яблоками(диеты №2 и 5), свекла со сметаной(диеты№2 и 5) Приготовление супов; суп слизистый из риса с куриным пюре (диеты№1 и 5) борщ (№2 и5) Приготовление вторых блюд и напитков; картофельное пюре с морковью (диеты№1,2,5); плов из риса с фруктами диета№5	18	2
Тема 14.10.Дрожжевое тесто и изделия из него.	Приготовление теста дрожжевого безопарного для блинов с маслом, и оладий со сметаной. Приготовление теста безопарным способом для пирогов открытых, полуоткрытых и закрытых Приготовление жареных пирожков и пончиков Приготовление теста опарным способом и изделий из него; пирожки печенные и ватрушки с творогом Приготовление кулебяки и расстегаев	60	2
		468	2

ПП.03	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА		
	<p>Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ по профессии. Правила техники безопасности на предприятии, в цехе.</p> <p>Приготовление основных блюд из овощей, грибов</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья</p> <p>Приготовление блюд из рыбы</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>Приготовление и оформление простых блюд из мяса</p> <p>Приготовление супов: прозрачных, заправочных, пюре образных, молочных, сладких, холодных, национальных в соответствии с технологическими картами.</p> <p>Приготовление соусов: холодных, горячих, маринадов в соответствии с технологическими картами. Приготовление и порционирование гарниров из круп макаронных изделий, бобовых, зерновых.</p> <p>Приготовление и порционирование блюд из бобовых изделий, макаронных изделий</p> <p>Приготовление и порционирование салатов из овощей, мяса, домашней птицы, дичи, рыбы, салат – коктейля, винегретов.</p> <p>Приготовление и порционирование холодных закусок из овощей, рыбы, морепродуктов, мясных продуктов.</p> <p>Приготовление и порционирование блюд из яиц. (Яичницы, омлеты, яйца, запеченные под молочным соусом) 2</p> <p>Приготовление и порционирование блюд из творога. (Творожная масса, сырники, творожные батончики, запеканки)</p> <p>Приготовление мучных кулинарных изделий печеных, жаренных.</p> <p>Приготовление сладких блюд и холодных напитков</p> <p>Сдача рабочего места, оформление отчета по практике</p>	2	
	Всего:	504	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд»

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебной лаборатории, кабинета «Кулинария»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект инструкционных технологических карт;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебной методической документации;
- наглядные пособия (комплект схем, плакатов);

Оборудование лаборатории:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- технологическое оборудование;
- электрические жарочные шкафы (бытовые);
- весы цифровые (ВНЦ);
- тепловое оборудование (плита 6-исекционная, плита бытовая);
- миксер;
- холодильное оборудование;
- комплект методической документации;

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- технологическое оборудование;
- набор инструментов для обработки фруктов;
- приспособления, инвентарь, посуда, тара;
- заготовки, шаблоны, формы ;
- набор шаблонов, форм, производственного инвентаря, инструментов;

Средства обучения:

- модели, макеты;
- технические средства в т.ч. аудиовизуальные, компьютерные, телекоммуникационные.

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

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Нормативные документы

Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ (ред. от 30.12.2008) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв.02.01.2000 ФЗ-29.

1. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 10.05.2007 №276).
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.
3. ГОСТ Р 50647-95 «Общественное питание. Термины и определения».
4. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
5. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
6. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. **Анфимова, Н.А.** Кулинария : учебник для нач.проф.образования / Н. А. Анфимова. - 10-е изд., стер. - М. : Академия, 2015. - 400 с. - (Начальное профессиональное образование. Повар, кондитер). -
8. Васюкова А. Т.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 208
9. <http://znanium.com/bookread2.php?book=415315>

Дополнительная литература

1. **Татарская, Л.Л.** Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров : учеб.пособие / Л. Л. Татарская, Н. А. Анфимова. - 9-е изд., стер. - М. : Академия, 2018. - 112 с. - (Начальное профессиональное образование).
2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с.
<http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>
3. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 496 с.
4. <http://znanium.com/bookread2.php?book=415067>
5. Интернет - ресурсы:
6. «Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru>, <http://www.povary.ru>, <http://www.vkys.bu>.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение общепрофессиональных дисциплин:

- Основы микробиологии, санитарии и гигиены
- Основы деловой культуры
- Информационные технологии в профессиональной деятельности

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю профессии) в рамках профессионального модуля «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд», является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, обеспечивающих обучение междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера: квалификация на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

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

Результаты(освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация навыков расчета энергетической ценности рациона питания; -обоснование составления рациона питания в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе; -обоснование расчета количества сырья для приготовления блюд; - демонстрация навыков составления однодневного и перспективного заказа на продукты; 	<ul style="list-style-type: none"> -Устный опрос -Тестирование -Экспертная оценка на практическом занятии. -Экспертная оценка выполнения практического задания -Комплексный экзамен
ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация навыков подготовки рабочего места к работе и уборке после работы; -демонстрация навыков эксплуатации и обслуживания технологического оборудования; 	<ul style="list-style-type: none"> Устный опрос -Тестирование -Экспертная оценка на практическом занятии. -Экспертная оценка выполнения практического задания -Комплексный экзамен
ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.	<ul style="list-style-type: none"> -Демонстрация навыков определения качества сырья; -обоснование выбора сырья для приготовления блюд и кулинарных изделий; -демонстрация навыков расчета энергетической ценности сырья; 	<ul style="list-style-type: none"> -Устный опрос -Тестирование -Экспертная оценка на практическом занятии. -Экспертная оценка выполнения практического задания -Комплексный экзамен
ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков первичной обработки традиционных видов сырья, согласно последовательным технологическим операциям; - демонстрация навыков расчета количества отходов при обработке традиционных видов сырья; - обоснование выбора производственного инвентаря при механической и тепловой 	<ul style="list-style-type: none"> -Устный опрос -Тестирование -Экспертная оценка на практическом занятии. -Экспертная оценка выполнения практического задания

	кулинарной обработке сырья; -демонстрация навыков приготовления и оформления горячих, холодных блюд, закусок, напитков и изделий из теста; - соблюдение последовательности технологических приемов при приготовлении и оформлении горячих, холодных блюд, закусок, напитков и изделий из теста; -соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования;	-Комплексный экзамен
ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.	-демонстрация навыков порционирования блюд; -демонстрация навыков оформления блюд; -обоснования использования гарниров, соусов, дополнений к блюду.	-Устный опрос -Тестирование -Экспертная оценка на практическом занятии. -Экспертная оценка выполнения практического задания -Комплексный экзамен
ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.	-демонстрация навыков подготовки помещения для приема пищи; -демонстрация навыков сервировки стола; -обоснование приемов сервировки стола.	-Устный опрос -Тестирование -Экспертная оценка на практическом занятии. -Экспертная оценка выполнения практического задания -Комплексный экзамен

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 через: -повышение качества обучения по ПМ; - участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях; - участие в органах студенческого самоуправления;	Наблюдение, мониторинг

	- участие в социально-проектной деятельности.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологических процессов при приготовлении блюд из овощей и грибов.	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- анализ и коррекция результатов собственной работы; - демонстрация ответственности за результаты собственной работы.	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- получение необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	Мониторинг и рейтинг использования различных источников информации
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- работа на оборудовании новейшего поколения, - оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; - работа с Интернет	Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; - умение работать в группе; - наличие лидерских качеств; - участие в студенческом самоуправлении; - участие в спортивных и культурно-массовых мероприятиях	Наблюдение за ролью обучающихся в группе
ОК 7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.	Соблюдает требования охраны труда и экологической безопасности в своей деятельности.	Продукт учебной деятельности в модельных ситуациях
ОК 8 Осуществлять денежные операции	Осуществляет денежные операции с покупателями и клиентами	-Наблюдение за обучающимися в ходе учебной и производственной практики
ОК 9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых	Демонстрирует знание своих прав и обязанностей как гражданин РФ	

прав в рамках закона		
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение техники безопасности; - соблюдение корпоративной этики (выполнение правил внутреннего распорядка); - ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний 	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование по ТБ; - своевременность постановки на воинский учет; - проведение воинских сборов.

Пронумеровано и

прошито 58 стр. на 80 листах

Зав. УМО М.Г. Ковязина



