

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТУЛУНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю:

Директор ГБПОУ
«Тулунский аграрный техникум»
_____ А.Н.Копыток
« _____ » _____ 2017 г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ

по профессии: 16675 Повар

Квалификация выпускника: **Повар – 3 разряд**
Нормативный срок освоения программы: **250 часов**

г. Тулун

2017 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании
предметно-цикловой комиссии

Протокол № _____
от «_____» _____ 2016 г
Председатель ПЦК _____
Птуха С.М.

Утверждено на заседании
методического совета ГБПОУ
«Тулунский аграрный техникум»
Протокол № _____
от «_____» _____ 2016 г.
Председатель МС _____
Арциховская А.А.

Организация разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Тулунский аграрный техникум»

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ:

- 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**
- 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЙ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ.**
- 3. СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.**
- 4. АННОТАЦИИ РАБОЧИХ УЧЕБНЫХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Нормативную правовую основу разработки профессиональной образовательной программы (далее – программа) составляют:

- Закон РФ от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014;
- Приказ Минобрнауки России от 29.10.01 № 3477 "Об утверждении Перечня профессий профессиональной подготовки";
- Приказ Минобрнауки РФ от 21.10.1994 № 407 «О введении модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям».
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260807.01.01 «Повар, кондитер», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «2»августа 2013 г. № 798 (зарегистрирован Министерство юстиции Российской Федерации «20» августа 2013 г. ред. № 29749
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении положения, о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Локально-нормативные документы образовательного учреждения.
- Рекомендации ИРПО Минобрнауки РФ от 25.04.2000 г. №186/17-11 по разработке учебных планов и программ для краткосрочной подготовки граждан по рабочим профессиям (Основные требования).
- Письмо Министерства образования РФ от 20 января 2003 г. № 29/19-12 и Министерства труда и социального развития РФ от 3 февраля 2003 г. № 739-ВЯ «О некоторых разъяснениях по применению перечня профессий профессиональной подготовки при профессиональном обучении безработных граждан и незанятого населения».

Термины, определения и используемые сокращения:

В программе используются следующие термины и их определения:

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершённость по отношению

к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов

профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена

работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

ДЗ – дифференцированный зачет

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЙ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ

Область профессиональной деятельности выпускников:

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд;
- технологическое оборудование пищевого производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 1.1	Готовить из овощей и грибов.
ПК 1.2.	Готовить блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста блюда
ПК 1.3	Готовить супы и соусы.
ПК 1.4	Готовить блюда из рыбы.
ПК 1.5	Готовить блюда из мяса и домашней птицы.
ПК 1.6	Готовить холодные блюда и закуски.
ПК 1.7	Готовить сладкие блюда и напитки.

3. СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа устанавливает требования к реализации программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии *16675 Повар*. Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования *270807.01 «Повар, кондитер»*.

3.2. Право на реализацию программы профессионального обучения установлено лицензией на осуществление образовательной деятельности № 7156 от 21.10.2014 г. (Серия 38Л01; № 0001992), предоставленной Государственному бюджетному профессиональному образовательному учреждению Иркутской области «Тулунский аграрный техникум» службой по контролю и надзору в сфере образования Иркутской области

3.3. Учебный план

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля	Всего занятий	В том числе	
				лекции	лаб. и практ. занятия
П.00	Профессиональный цикл				
ОП.00	Обще профессиональные дисциплины		28	22	6
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве профессионального общения	дз	10	8	2
ОП. 02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	дз	10	8	2
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	дз	8	6	2
ПМ.00	Профессиональные модули		86	72	
<i>ПМ.01</i>	<i>Приготовление блюд из овощей и грибов</i>	э	2		
<i>МДК.01.01</i>	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	дз	10	10	
<i>ПМ.02</i>	<i>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</i>	э	2		
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	дз	10	10	
<i>ПМ.03</i>	<i>Приготовление супов и соусов</i>	э	2		
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	дз	10	10	
<i>ПМ.04</i>	<i>Приготовление блюд из рыбы</i>	э	2		
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	дз	10	10	

ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	э	2		
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	дз	12	12	
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	э	2		
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	дз	10	10	
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	э	2		
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	дз	10	10	
УП.01	Учебная практика	дз	130		130
	Консультации		2		
	Квалификационный экзамен		4		
	Всего:		250		

3.4. Материально-техническое обеспечение:

ГБПОУ «Тулунский аграрный техникум» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных настоящей программой:

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

1. Кабинеты:

1.1 Технологии кондитерского производства

2. Лаборатории:

2.1 Технического оснащения и организации рабочего места

2.2. Микробиологии, санитарии и гигиены

3. Мастерские:

3.1 Учебный кулинарный цех

4. Залы:

4.1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация программы обеспечивает:

- выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий;
- освоение обучающимся профессионального модуля в условиях созданной соответствующей образовательной среды в ГБПОУ «Тулунский аграрный техникум».

3.5. Информационно-библиотечное обеспечение

Настоящая программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарному курсу и профессиональному модулю.

Реализация программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам ГБПОУ «Тулунский аграрный техникум». Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями, основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

3.6. Оценка качества подготовки

Оценка качества подготовки, включает текущий контроль и итоговую аттестацию. Текущий контроль и итоговая аттестация проводится техникумом по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессионального модуля. Формы и условия проведения текущего контроля и итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и итоговую аттестацию выдаются документы установленного образца - Свидетельство.

4. АННОТАЦИИ РАБОЧИХ УЧЕБНЫХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс, наименование дисциплины	Требования к результатам освоения дисциплины, профессионального модуля	Объем часов на освоение дисциплины и профессионального модуля		
		Всего максималь ный контроль учебной нагрузки обучающег ося, час	Обязат ельная аудито рная нагруз ка, час	Итого вый контр оль
	Профессиональный цикл			
	Общепрофессиональные дисциплины			
ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве профессиональ ного общения	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основных групп микроорганизмов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве; - санитарного режима приготовления и хранения кремовых изделий; - санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - правил личной гигиены работников пищевых производств; - классификации моющих средств, правил их применения, условий и сроков их хранения - правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. <p>СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ Раздел 1 . Основы микробиологии Тема 1.1. Основы микробиологии. Микробиология важнейших пищевых продуктов.</p>	10	8	ДЗ

	<p>Тема 1.2. Пищевые заболевания микробной природы</p> <p>Раздел 2. Санитарный режим приготовления кремовых изделий.</p> <p>Тема 2.1. Личная гигиена работников производства</p> <p>Тема 2.2. Санитарные требования к производственным помещениям, оборудованию, инвентарю, таре.</p> <p>Тема 2.3. Условия приготовления и хранения кремовых изделий</p>			
<p>ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров</p>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания; <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь знания:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - роль пищи для организма человека; - основные процессы обмена веществ в организме; - суточный расход энергии; - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; - понятие рациона питания; - суточную норму потребности человека в питательных веществах; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания; - методику составления рационов питания; - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров. <p>СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p> <p>Раздел 1. Основы физиологии питания.</p> <p>Тема 1.1. Пищевые вещества и их значение.</p> <p>Раздел.2. Товароведение</p>	10	8	ДЗ

	<p>продовольственных товаров. Тема 2.1. Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки Тема 2.2 Рыба и рыбные товары. Мясо и мясные продукты Тема 2.3. Молоко и молочные продукты. Яйца и яичные продукты Тема 2.4. Пищевые жиры. Зерно и продукты его переработки.</p>			
<p>ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места</p>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочее место в соответствии с видами работ; - подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; - обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства; - производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного производства; - пользоваться нормативной документацией; - производить приемку продуктов по количеству и качеству; - пользоваться весоизмерительным оборудованием. <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь знания:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - принципов организации кулинарного производства; - учета сырья и готовых изделий на производстве; - устройства и назначения основных видов технологического оборудования кулинарного производства; - правил их безопасного использования; - производственного цикла предприятия питания; - форм организации труда на производстве; - важности планирования своей деятельности и методов планирования; - правил организации рабочего места; - назначения тары, видов тары; - видов и устройства весов различной грузоподъемности. <p>СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ Тема 1. Классификация и типы ПОП. Тема 2. Техническое оснащение и организация работы горячего и холодного цехов.</p>	8	6	ДЗ

	<p>Тема 3. Техническое оснащение и организация работы рыбного, мясного цехов, организация работы раздачи.</p> <p>Тема 4. Техническое оснащение и организация работы кулинарного цеха.</p>			
	Профессиональные модули			
	ПМ.01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ	2		э
<p>МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов</p>	<p><i>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:</i></p> <p>обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;</p> <p>уметь: проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;</p> <p>знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; технику обработки овощей, грибов, пряностей; способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения овощей и грибов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.</p> <p>СОДЕРЖАНИЕ Раздел 1. Механическая кулинария</p>	10	8	дз

	<p>обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ.</p> <p>Тема 1.1. Пищевая ценность и классификация овощей и грибов.</p> <p>Тема 1.2. Технология приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов</p> <p>Тема 1.3. Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>Раздел 2. Технология приготовления и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>Тема 2.1. Классификация тепловой кулинарной обработки.</p> <p>Тема 2.2. Технология приготовления блюд из овощей.</p> <p>Тема 2.3. Технология приготовления блюд из грибов.</p>			
	<p><i>ПМ.02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА</i></p>	2		э
<p>МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>	<p><i>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</i></p> <p>иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <p>уметь: проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <p>знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога,</p>	10	8	дз

	<p>теста; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>СОДЕРЖАНИЕ Раздел 1. ПМ 02. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Тема 1.1 Ассортимент и товароведная характеристика круп, муки, сахара, жиров, яиц, молока, творога. Раздел 2. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп, риса, бобовых и кукурузы. Тема 2.1 Технология приготовления каш. Тема 2.2 Технология приготовления гарниров из круп и риса Тема 2.3 Технология приготовления блюд из бобовых и кукурузы. Раздел 3 ПМ. 02 Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий Тема 3.1. Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Раздел 4 ПМ. 02 Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога. Тема 4. 1. Технология приготовления блюд из яиц и творога. Тема 4. 2. Технология приготовления холодных и горячих блюд из творога. Раздел 5. ПМ. 02 Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем. Тема 5.1 Значение, роль мучных блюд в питании, классификация</p>			
	<i>ПМ.03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ</i>	2		э
МДК.03.01. Технология приготовлени я супов и соусов	<p><i>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</i> иметь практический опыт; приготовления основных супов и соусов; уметь: проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов</p>	10	8	дз

	<p>и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам и соусам;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;</p> <p>оценивать качество готовых блюд;</p> <p>охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;</p> <p>знать:</p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;</p> <p>правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;</p> <p>температурный режим и правила приготовления супов и соусов;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</p> <p>правила хранения и требования к качеству готовых блюд;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>СОДЕРЖАНИЕ:</p> <p>Раздел 1. ПМ 02. Приготовление бульонов и отваров.</p> <p>Тема 1.1 Значение, роль первых блюд в питании, классификация.</p> <p>Тема 1.2. Приготовление бульонов из мяса, птицы, грибов, костей, концентрированный бульон.</p> <p>Раздел 2. ПМ 03. Приготовление простых супов.</p> <p>Тема 2.1 Приготовление щей, борщей, рассольников, солянок.</p> <p>Тема 2.2. Приготовление супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.</p> <p>Тема 2.3. Приготовление молочных супов,</p>			
--	--	--	--	--

	<p>суп -пюре, прозрачных, сладких, холодных супов.</p> <p>Раздел 3 ПМ. 03 Приготовление простых холодных и горячих соусов.</p> <p>Тема 3.1 Красные и белые мясные соусы.</p> <p>Тема 3.2. Рыбные и грибные соусы, молочные, сметанные и сладкие соусы.</p> <p>Тема 3.3 Яично-масляные соусы и масляные смеси, холодные соусы и желе.</p>			
	<p>ПМ.04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ</p>	2		э
<p>МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы</p>	<p><i>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</i></p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>обработки рыбного сырья;</p> <p>приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</p> <p>иметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы</p> <p>оценивать качество готовых блюд;</p> <p>знать:</p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</p> <p>правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;</p> <p>температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>			

	<p>СОДЕРЖАНИЕ:</p> <p>Раздел 1. ПМ 04. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.</p> <p>Тема 1. 1 Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.</p> <p>Раздел 2. ПМ.04 Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>Тема 2.1. Технология приготовления рыбных полуфабрикатов в зависимости от кулинарного использования.</p> <p>Тема 2.2. Технология приготовления рыбной котлетной и котлетной массы, полуфабрикатов из нее.</p> <p>Раздел 3. ПМ. 04 Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.</p> <p>Тема 3.1. Технология приготовления и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.</p>			
	<p><i>ПМ.05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ</i></p>	2		э
<p>МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы</p>	<p><i>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</i></p> <p>иметь практический опыт: обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>уметь: проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд;</p> <p>знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</p>	10	8	дз

	<p>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>СОДЕРЖАНИЕ: Раздел 1. ПМ.05 Технологические процессы кулинарной обработки мяса и домашней птицы, приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Тема 1.1 Значение и пищевая ценность мяса и домашней птицы. Тема 1.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. Тема 1.3 Технологический процесс кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов. Раздел 2. ПМ.05 Технология приготовления и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов. Тема 2.1 Технология приготовления блюд из натуральных полуфабрикатов из мяса. Раздел 3. ПМ. 05 Технология приготовления и оформление простых блюд из домашней птицы. Тема 3.1 Технология приготовления простых блюд из домашней птицы.</p>			
	<p>ПМ.06. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК</p>	2		э
<p>МДК 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и</p>	<p><i>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</i> иметь практический опыт: подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок; уметь:</p>	12	10	дз

<p>закусок</p>	<p>проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>СОДЕРЖАНИЕ: Раздел 1. ПМ.06 Технологический процесс приготовления и отпуска бутербродов и гастрономических продуктов. Тема 1.1 Значение, роль холодных блюд и закусок, классификация, холодных блюд и закусок. Тема 1.2. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Раздел 2. ПМ.06 Технологический процесс приготовления и отпуска салатов и винегретов. Тема 2.1 Приготовление салатов из сырых</p>			
-----------------------	---	--	--	--

	<p>овощей.</p> <p>Тема 2.2 Приготовление салатов из вареных овощей, винегретов.</p> <p>Раздел 3. ПМ. 06 Технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд и закусок.</p> <p>Тема 3.1 Технология приготовления, оформления простых холодных закусок.</p> <p>Тема 3.2. Технология приготовления, оформления простых холодных блюд.</p>			
	<p>ПМ. 07. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ</p>	2		э
<p>МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков</p>	<p><i>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</i></p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>приготовления сладких блюд;</p> <p>приготовления напитков;</p> <p>уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;</p> <p>оценивать качество готовых блюд;</p> <p>знать:</p> <p>классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;</p> <p>температурный режим хранения сладких блюд и напитков,</p> <p>температуру подачи;</p> <p>требования к качеству сладких блюд и напитков;</p> <p>виды необходимого технологического</p>	10	8	дз

	<p>оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>СОДЕРЖАНИЕ: Раздел 1. ПМ 07. Приготовление простых холодных и горячих сладких блюд. Тема 1.1 Пищевая ценность и классификация сладких блюд. Тема 1.2 Технология приготовления холодных сладких блюд. Тема 1.3 Технология приготовления горячих сладких блюд. Раздел 2 ПМ. 07 Приготовление простых горячих напитков, приготовление и оформление простых холодных напитков Тема 2.1. Пищевая ценность и классификация напитков. Тема 2.2 Технология приготовления холодных и горячих напитков.</p>			
	Учебная практика	130		ДЗ
УП.01. Учебная практика	<p>СОДЕРЖАНИЕ Тема 1. Приготовление картофеля отварного. Тема 2. Приготовление картофеля жареного. Тема 3. Приготовление картофеля запеченного со сметанным соусом. Тема 4. Приготовление сырников творожных Тема 5. Приготовление блинчиков фаршированных. Тема 6. Приготовление щей с капустой и картофелем. Тема 7. Приготовление рассольника ленинградского. Тема 8. Приготовление соуса томатного. Тема 9. Приготовления рыбы жареной. Тема 10. Приготовление рыбы запеченной под молочным соусом. Тема 11. Приготовление котлет, биточков рубленых. Тема 12. Приготовление антрекота. Тема 13. Приготовление ромштекса. Тема 14. Приготовление котлет, биточков рубленых. Тема 15. Приготовление винегрета овощного. Тема 16. Приготовление салата-коктейля Тема 17. Приготовление паштета из печени Тема 18. Приготовление компота из свежих плодов, компота из сухофруктов, напитка клюквенного. Тема 19. Приготовление шарлотки с яблоками.</p>			